



BRAND CONCEPT

MESSAGE

メッセージ

株式会社森八は2022年3月24日、ショコラトリー（チョコレート専門店）「UNFINI アンフィニ」を、百万石通りに面した金沢市大手町にオープンいたします。

和菓子は自然の恵みと高度な職人技術によって生まれます。

城下町金沢に創業した森八が、常に新しい素材に挑戦し、技術を磨き、これまでにないおいしさを求めてきた延長線上に、あんことショコラとの出会いがありました。森八の「チョコ羊羹」は、いずれも「豆」であるあずきとカカオの相性の良さを実感していただける逸品です。



洋のテイストを取り入れた和菓子から一歩進み、和のテイストをまとったショコラを創りたいと立ち上げたのが UNFINI です。

おいしさの基は、森八が素材選びから吟味してショコラ用に製餡したあんこです。ここに仏 KAOKA 社のオーガニック・フェアトレードクーベルチュールを合わせて丁寧に練り上げ、和菓子でも扱うルビーロマン、加賀しずく、能登キウイなどの地元の素材を添えて、「金沢発の和ショコラ」を創作しています。

和菓子のまち金沢だからこそ、森八だからこそ表現できる風味と、季節感と、美しい姿をお楽しみいただけます。

CONCEPT

コンセプト

チョコレートの新しい伝統を、金沢から。

金沢の洗練された和菓子の技術と、オーガニックのチョコレートとの出会い。
和と洋をかけあわせて完成する、新しいショコラをお届けします。

UNFINI（アンフィニ）は、和菓子のまち金沢のショコラトリーです。



フランス語で「1」を意味する un と、「無限」を意味する infini を組み合わせた店名に、一粒のショコラから幸せの輪を広げていきたい、という願いを込めました。

アンフィニが提案するのは、和と洋をかけあわせて完成する、複雑で繊細な味わいのショコラです。

美味しさとサステナビリティを両立する素材選びにこだわり、主原料には、アロマティックカカオとして評価が高い仏 KAOKA 社のオーガニック・フェアトレードクーベルチュールを使用。
豊かなカカオの香りに調和するよう特別に製餡したあんこや和の素材を添えて、新鮮でありながらもどこかほっとするような、上質な風味を生み出しています。

これまでにない新しいショコラとの出会いを、どうぞお楽しみください。

DESIGN デザイン



UNFINI (アンフィニ) の由来

一粒のショコラから幸せの輪を広げ、地域に根付き・未永く続くブランドとなるようにという想いをこめて、フランス語で「1」を意味する un と、「無限」を意味する infini を組み合わせ、「UNFINI」としています。

ロゴデザインについて

UNFINI の「U」をベースに、インフィニティ（無限）の記号を組み合わせています。1 粒のショコラを食べた時の弾む気持ちがつながり、続いていくようにという想いを表現しています。また、線に「たまり」を加えることで、あんことショコラを合わせたなめらかさやとろみを表しています。

VISUAL ビジュアル



UNFINI GOLD

UNFINI BLUE



上質な素材とショコラから始まる幸せの色をやや赤みがかったゴールドで表現。

曇りがちな金沢の空を明るく感じられる鮮やかなブルーをアクセントカラーに使用しています。

INGREDIENTS アンフィニの素材



© 能登大納言産地協議会

自社製餡の「あんこ」

石川県・奥能登で栽培され、高級和菓子の材料として珍重されている「能登大納言小豆」をはじめ、さまざまな種類の小豆を使い分け、炊き方を変えて、用途に合ったあんこを自社製餡しています。



© 石川県観光連盟

地元名産品の素材

ルビーロマン、加賀しずく、能登キウイといった素晴らしい地元の名産品を、和菓子で培ってきた丁寧な素材の扱い方で、それぞれが持つ良さを引き立つように使用しています。



チョコレート

品質はもちろん、農家の暮らしと自然環境に配慮して生産されている、フランス KAOKA 社のオーガニック・フェアトレードクーベルチュールを使用しています（エコサート認定／有機 JAS 認定）。

PRODUCTS 商品ラインナップ



テリーヌ あんショコラ ¥3,240(税込)

中心に自社製餡の黒こしあんを合わせた、とろけるような口あたりのテリーヌ。あんことチョコレートのマリアージュをお楽しみください。



和三盆チョコレートプリン
¥540(税込)

すっと溶ける口あたりの和三盆を使用。ビターなカラメルと、濃厚なチョコレートの3層に仕上げたなめらかなプリン。



生チョコ あんショコラ ¥1,080(税込)

黒こしあんとチョコレートの相性の良さを感じられる生チョコレート。爽やかな風味の柚子皮を練り込んでいます。



生チョコ ルビーロマン ¥1,080(税込)

石川県を代表するブランド果物「ルビーロマン」の芳醇な香りをしっかり感じられる、2層仕立ての生チョコレート。



生チョコ 加賀しずく ¥1,080(税込)

石川県産のなし「加賀しずく」の瑞々しさと上品な甘みを閉じ込めたゼリーを、濃厚なチョコレートと合わせました。



生チョコ キウイ ¥1,080(税込)

能登産キウイの酸味とさっぱりとした甘みがチョコレートのコクとよく合う、楽しい味わいの生チョコレートです。

※その他、ソフトクリームや季節に合わせた商品を展開予定です。

SHOP



UNFINI KANAZAWA

住所	〒920-0912 石川県金沢市大手町 9-20 大手町ビル 1F
営業時間	10:00～17:00
定休日	不定休
公式 HP	https://unfini-kanazawa.com/
インスタグラム	@unfini_kanazawa (https://www.instagram.com/unfini_kanazawa/)
駐車場	近隣のパーキング、または森八本店の駐車場をご利用ください。

※情報発信は Instagram にて行います。

CONTACT

取材や運営についてのお問い合わせはこちらまでお願いいたします。

株式会社森八 担当：森岡

電話 090-5397-7336

メール info@unfini-kanazawa.com