

日本各地の旬の素材を探求する「旅するメゾン」より

沖縄県のトロピカルフルーツを使用したチョコレートスイーツが登場

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、日本各地の旬の素材を使用した月替わりのスイーツを提案する「旅するメゾン」より、7月の限定スイーツを発表します。沖縄県那覇市のパイナップル、黄金色に輝く大きな樽型のゴールドバレルと、宮古島のアップルマンゴーを使用しています。7月9日から7月31日の期間限定で登場します。

**「MAISON CAKE パイナップル」（税込 2808 円）**

国内生産量が1%以下の、沖縄県名護市で栽培される希少な品種のパイナップル、ゴールドバレルを使用したパイナップルケーキです。糖度が高く、芯まで食べられるほど柔らかい果肉で、パイナップル特有のえぐみや酸味が少ない、爽やかな甘みが特徴です。ゴールドバレルの甘味を引き立てるためにカカオの果肉部分で作り上げたフルーツビネガーを加え、甘みと酸味のバランスにこだわりました。低温で焼き上げることで、瑞々しい口溶けとなっています。



<旅するメゾンとは>

代表の石原が日本各地を旅して出会った生産者の素材へのこだわりを聞き、その美味しさを最大限に引き出すチョコレートを作り、旬の味わいとして提案しています。7月は沖縄県の広大な自然環境の中、力強く育ったパイナップルとマンゴーが登場。

特設サイト URL : <https://maisoncacao.com/tabisuru-maison>



「アロマ生チョコレート ゴールドバレル」 (税込 2592 円)

糖度の高い、希少なゴールドバレルを主役にした生チョコレートです。ゴールドバレルの爽やかな甘みと瑞々しさを引き立てる、柔らかなカカオテイストを持つミルクチョコレートと合わせました。



「リッチ生チョコタルト パイナップル」 3 個入り

(税込 : 2268 円)

シンプルな美しさにこだわりながらも、味わいと食感を 4 層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地に濃厚なゴールドバレルのピューレを敷き、ミルクチョコレートとゴールドバレルを合わせた滑らかなクリームを流し入れました。最後に表面をコーティングし、香りを閉じ込めています。

◆「チョコレートバンク」からもゴールドバレルのチョコレートスイーツが登場します。



「リッチクロワッサン パイナップル&パッション」

(税込 864 円)

メゾンカカオの姉妹ブランドのチョコレートバンクからは、発酵バターを使用した軽い食感のクロワッサンの中に、カスタードクリームとパッションフルーツの自家製生クリーム、ゴールドバレルの果肉をサンドしたデザートクロワッサンが登場します。

◆沖縄県宮古島のアップルマンゴーを使用したチョコレートスイーツも登場します。

メゾンカカオからは生チョコとケーキの2種が登場します。



「アロマ生チョコレート ワンダー (マンゴー)」

(税込 2808 円)

沖縄県宮古島で土作りにこだわり、力強い太陽の光のみで温度管理を行いながら育てられるアップルマンゴーを使用した生チョコレートです。甘みと酸味のバランスが良い、濃厚なマンゴーの味わいを引き立てるミルクチョコレートと合わせました。



「MAISON SPÉCIALITÉ タルト・マンゴーパッション」

(税込 5400 円)

毎月メゾンカカオの誕生日 25 日に登場する、月替わりのショコラティエのおすすめケーキ、「MAISON SPÉCIALITÉ」。7月はトロピカルフルーツとカカオのフルーツビネガーを合わせたムースタルトです。食感の良いタルト生地の中に、パッションフルーツとカカオのフルーツビネガーを合わせた濃厚なクリームを敷き、上には2層仕立てのムースを重ねました。柔らかくココナッツが香るムースと、中にはアップルマンゴーの果肉が入ったマンゴームースが隠れています。

◆チョコ和菓子を提案するブランド、カカオハナレからはどら焼きが登場します。



「生どら焼き マンゴー」 (税込 648 円)

本みりんを使用したしっとりとした生地の中に、粒あんとアップルマンゴー、ビターチョコレートを合わせた特製のチョコマンゴーあんこを敷きました。上にはアップルマンゴーの果肉を重ね、カカオのフルーツビネガーとマンゴーピューレを合わせた生クリームを搾りいれています。

< 「旅するメゾン」 トロピカルフルーツのチョコレートスイーツ販売情報 >

「MAISON CAKE パイナップル」 / 「アロマ生チョコレート ゴールドバレル」 /

「リッチ生チョコレート パイナップル」 / 「アロマ生チョコレート ワンダー (マンゴー)」

2022年7月9日(土)～31日(日)までの期間限定にて下記メゾンカカオ全店舗で販売します。

※ 「リッチ生チョコレート」のみ、鎌倉小町本店では販売なしとなります。

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1階)
- ・ MAISON CACAO グランスタ東京店 (東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店 (愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 地下 1F)
- ・ MAISON CACAO 大船ルミネウイング店 (鎌倉市大船 1-4-1 大船ルミネウイング 3階)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「MAISON SPÉCIALITÉ タルト・マンゴーパッション」

2022年7月1日(金)～完売次第終了となります。メゾンカカオ全店舗で販売します。

「リッチクロワッサン パイナップル&パッション」

2022年7月12日(火)～31日(日)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

「生どら焼き マンゴー」

2022年7月1日(金)～31日(日)までの期間、土日限定にて下記店舗で販売します。

- ・ カカオハナレ長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)

< MAISON CACAO とは >

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。現在では、アートとサイエンスからチョコレートの価値をクリエイティブに創るメゾンカカオ、生産者から広がる可能性を実現するチョコレートバンク、そして引き算の美学で日本らしさを表現するカカオハナレという3つのブランドでチョコレートの魅力を探究しています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.) 広報チーム

電話番号 : 0467-50-0611 メールアドレス : welcome@maisoncacao.co.jp

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja