

夏を爽やかに楽しむ”ひんやりチョコスイーツ”

新体験のカカオかき氷が登場

鎌倉発祥の「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、チョコレートブランドらしい夏のひんやりスイーツの提案として、チョコレートの原料であるカカオニブをすりつぶした”カカオマス”の氷の「生かき氷」を6月1日（土）より夏季限定で販売します。コロンビア産カカオを100%使用し、カカオ本来の香りの表現と、日本人の舌に合わせた口溶けにこだわるメゾンカカオならではの夏スイーツとなりました。

**「生かき氷 チョコレート」（テイクアウト：税込 1080 円、イートイン：税込 1100 円）**

チョコレートの原料であり、スーパーフードとして注目されるカカオ豆の胚乳部分の”カカオニブ”をすりつぶした”カカオマス”が主役のかき氷です。カカオの香りと味わいが凝縮したカカオマスと牛乳を合わせたオリジナルの氷を作り、薄く削ることで、冷たいチョコレートをそのまま頬張っているような濃厚な一品が完成しました。コロンビアの自社管理農園でカカオの栽培から取り組むメゾンカカオならではのクリエイションです。

【販売情報】

以下の店舗にて、6月1日(土)～9月30日(月)の期間限定で販売します。

「生き氷 チョコレート」

・ MAISON CACAO 鎌倉小町店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)

■小町店から夏ドリンクも登場



左から

チョコオーレ 税込：540円 濃厚滑らかなチョコレートとミルクを合わせた柔らかな飲み口。

チョコラテ アールグレイ 税込：648円 すっきりした味わいのチョコラテに華やかなアールグレイ。

カカオビネガーソーダ 紫陽花レモネード 税込：648円 カカオのフルーツビネガーと国産レモン。

<MAISON CACAO ブランド概要>

メゾンカカオの歴史は、創業者である石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある豊かな日常に触発され、文化都市鎌倉に本店を開いたことに始まります。日本らしい感性とクリエイティビティでこれまでにない美味しさをつくること。そして、ただ美味しいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせること。それを実現するために、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎に至るすべての工程に携わり、生産者とお客様が繋がるものづくりを志向しながら、上質なチョコレートづくりをおこなっています。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カカオ農業や学校の設立を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

【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