

## 希少な【ホワイトカカオ】の「生ガトーショコラ」

即完売だった話題作が、より味わい深くなって新登場します。

鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、新たなシグネチャー【生ガトーショコラ ホワイトカカオ】を提案します。希少なコロンビア産のホワイトカカオを使用した一品は、長い年月を経て2025年のバレンタイン時期に数量限定で登場し、即完売となった話題作。今回はカカオのローストを進化させ、香ばしく焙煎しながらもカカオの中の水分量を保持することで、新たなホワイトカカオの魅力を引き出しました。ホワイトカカオの新たな表情を、その味わいと香り、余韻を通してご堪能ください。



「生ガトーショコラ ホワイトカカオ」（税込 4320 円）

世の中にチョコレート味のケーキは数多くあっても、チョコレートのおいしさをそのまま味わえるケーキに出会ったことがない。ないものをつくるという、創業者石原の挑戦から生ガトーショコラは生まれました。鮮度の良い素材を厳選し、レストランのデザートになりうるほどみずみずしい「半生」の食感。本来は焼き菓子であるガトーショコラ概念をくつがえす生ガトーショコラです。

新作のホワイトカカオの味わいは、コロンビア・メデジン地方の豊かな自然環境に恵まれた「森のカカオ農園」で育つ希少なホワイトカカオを使用しています。チョコレートの味わいに大きく影響するロースト（焙煎）の工程を新たにすることで、ホワイトカカオの新たな表情を表現しました。

フローラルで果実感があり、ほのかにナッツが立ち上がる繊細な香り。軽やかで透明感のある柔らかな味わい。そして長く続く美しい余韻。希少な品種のため、数量限定となりますが、その魅惑の味わいに是非出会いにきてください。

**「生ガトーショコラ ホワイトカカオ」**は、

以下のメゾンカカオ店舗にて6月1日(日)より数量限定にて販売します。

**【販売店舗】**

- ・ MAISON CACAO 丸の内店 (東京都千代田区丸の内3丁目3-1新東京ビル1階)
- ・ 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 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 アムール会場)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ ( <https://onlineshop.maisoncacao.com/> )

**< 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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)