

新茶の季節に1周年を迎える【カカオ ハナレ】

和のチョコスイーツ「生どら焼き」と「ハナレモナカ」が5/29登場

長谷寺の近く、和のチョコレートをご提案する専門店【カカオハナレ】を運営するメゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）は、同店誕生1周年を記念し、5月29日より新作の和スイーツ「生どら焼き」と「ハナレモナカ」を販売開始いたします。



「生どら焼き」(税込432円)

伝統製法の本みりんを贅沢に使用したしっとりふわふわの生地にカカオのフルーツビネガーを加えた爽やかな生クリームをたっぷり、北海道産の粒あんも挟みました。

今後は季節ごとのフレーバーも登場します。



「ハナレモナカ」(各税込432円)

サクサクのモナカの中には3種のお茶のチョコレートクリーム。左からジャスミン茶、抹茶、ほうじ茶のフレーバー。口溶けなめらかで軽やかなコロンビア産のチョコレートクリームに、福岡県奥八女の厳選した茶葉を贅沢に合わせました。

※4個箱入り：税込1944円もございます。

※5/29～6/6の期間限定で、NEWoMan 横浜店、大船ルミネウイング店、グランスタ東京店、名古屋タカシマヤ店でも販売いたします。



新作ドリンクも登場しています。

「生チョコっぺ 抹茶黒みつ」(税込 810 円)

すっきりとしたホワイトチョコレートに福岡八女の一番茶を石臼挽きした抹茶を贅沢に使用したフローズドリンク。黒みつもアクセントになる、デザートのような生チョコパフェドリンクです。

◆【カカオハナレ】生まれの人気製品の紹介



写真左：「金平糖 カカオ」(税込 3,672 円)

京都の地にて伝統と一子相伝の技術を守り続ける専門店【緑寿庵清水】と共同開発した金平糖。レシピを持たずに熟練の職人が五感を研ぎ澄ましながら金平糖と向き合い、素材の魅力を最大限に引き出し、日にちをかけて育てる製法を守り続けています。使用する材料は水と砂糖、カカオ、カカオニブ、澱粉とシンプル。金平糖の核にカカオニブを使用し、カカオパウダーと蜜を加え、甘さは金平糖の砂糖のみ、斬新な発想と【緑寿庵清水】ならではの技術が生み出した逸品です。



写真右：「鎌倉焼菓 抹茶バウムクーヘン ホワイトチョコレート」(税込 2269 円)

華やかな香りのホワイトチョコレートと、福岡八女の一番茶を石臼挽きした抹茶を贅沢に使用。じっくり弱火で焼き上げることで、しっとりとした口溶け。カカオと抹茶の豊潤な香りが味わい深いバウムクーヘンです。

【販売店舗】 ※カカオハナレ以外では「ハナレモナカ」のみを期間限定発売

- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県 鎌倉市長谷 1-15-9) 月曜定休日、10:00～18:00 営業
- ・ 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 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)

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

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