

「鎌倉ca ca o」都内初出店！ 「新宿NEWoMan」2Fに4/15（金）OPEN！

株式会社ジャーニーカンパニー（本社：神奈川県茅ヶ崎市 代表取締役 石原紳伍）は、4/15（金）OPEN、新宿NEWoMan 2F「エキナカ・エキソト・フードホール」ゾーン内に都内初出店となります。生チョコタルトをはじめ、おなじみの生チョコ、塩チョコバームクーヘンを販売いたします。



「鎌倉ca ca o」が満を持して都内初出店です！

ca ca oの商品は、チョコレートの本質でもあるカカオにこだわり、遠くコロンビアの産地で大切に育てられた希少なカカオ豆である品質に優れたトリニタニオ種をベースに、青い海を越え、湘南のチョコレート工場から出来立てをお届けしております。

中でも「鎌倉 ca ca o」は、連日行列を作り、2月のバレンタインでは、日本酒の酒蔵、旭酒造の「獺祭」とのコラボレーションチョコレートの販売し、全国各地の百貨店催事でも人気を博しました。

今回都内初出店となるショップは、新宿南口再開発に伴う「新宿NEWoMan」。その中でも、2F「エキナカ・エキソト フードホール」ZONEに出店いたします。

良質なチョコレートをギフトではなく、日々カカオを作っている生産者と、その食べ手となる方々へ日常的に楽しみ、食べてもらいたいというメッセージをこめ、特に「生チョコ」という性質上、消費期限が短く、新鮮であるがゆえに「駅構内」で「すぐにお持ち帰り」でき「多くの方にふれていただける」という立地を選択しました。

また鎌倉店でも非常に多くのお客様に「お持ち帰りしたい！」というご要望があったこともあり、実現した出店です。その新宿のお店で自信をもってお客様に、提供させていただく商品が、鎌倉ca ca oでも人気の「生チョコタルト」です。この機会に是非足をお運びいただければ幸いです。

ca ca o こだわりのカカオの特長



コロンビア産のチョコレートの特徴は
スパイス、果実、熱帯の花々、ナッツ、麦芽を思わせる
独特のアロマ風味を持っていることで
収穫する地方の風土により味と香りが違うのも
特徴のひとつと言えます。

(参考) 全世界のカカオ生産量

フォラステロ種 90% / トリニタリオ種 9% / クリオロ種 1%

「ベースビーンズ」 = ファラステロ

「フレーバービーンズ」 = クリオロ & トリニタリオ

★ca ca oではトリニタリオ種を使用

その中でも南米フレーバービーンズに属するフィノデアロマカは国際
「ココア機関ICCO」が定義するひとつでありカカオ感はもとより、芳
醇な香りや風味を醸し出すカカオ豆のことです。

cacaoは、全世界で8%以下しか採れないこの希少なフィノデアロマカ
カオを使用！

その中でもシングルオリジンにこだわりコロンビア産カカオマス、カカ
オバター（追油）で出来たチョコレートを使用しています。

【NEWoMan 主な商品ラインナップ】



[生チョコタルト]

「生チョコ」をベースにしたとろりとなめらかなフィリングと、さっくりと焼いたタルト生地がマッチしています。

生チョコタルト ミルク：カカオ分41%のミルクチョコを使用した生チョコのようになめらかな食感に仕上げたタルトです。



生チョコタルト ホワイト：さっくりと焼き上げたタルトの中に、カカオ分45%のホワイトチョコレートと、卵黄と生クリームで作ったアングリーズソース、クリームチーズをあわせたとろりとなめらかなクリームを入れました。

生チョコタルト ビター：カカオ分61%のチョコレートを使ったチョコレートの味と香りをストレートに楽しめます。生チョコのようにとろりとなめらかなチョコレートがさっくりと焼いたタルトベストマッチ。

●要冷蔵／当日消費期限商品

¥250税抜
¥270税込

【他商品ご紹介】



バームクーヘン

・塩チョコバームクーヘン ¥1,080(税込)

ニブチョコ

・カカオニブチョコ ¥864(税込)

コーヒービーンズチョコ

・コーヒービーンズチョコ ¥864(税込)



生チョコレート

- ・小町通りの石畳 アロマミルク ¥1,260 (税込)
- ・小町通りの石畳 アロマホワイト ¥1,260 (税込)
- ・小町通りの石畳 いちご ¥1,512 (税込)
- ・小町通りの石畳 ミント ¥1,512 (税込)
- ・小町通りの石畳 オレンジ ¥1,512 (税込)
- ・小町通りの石畳 ヘーゼルナッツ ¥1,620 (税込)
- ・小町通りの石畳 抹茶 ¥1,728 (税込)
- ・小町通りの石畳 瀬祭スパークリング ¥2,376 (税込)

[SHOP INFO]

正式店舗名：ca ca o 新宿

★店名の「ca ca o」（カカオ）は、半角スペース空き表示となります。

<http://www.newoman.jp/food/>（NEWoMan内サイト情報）

住所：〒160-0000 新宿区新宿4-1-6
新宿NEWoMan エキナカ・エキソト・フードホール内

オープン：2016年4月15日（金）

営業時間／定休日：新宿NEWoMan 営業時間に準ずる（08:00-22:00）

アクセス：JR各線 新宿駅直結 ※駐車場あり/NEWoMan専用駐車場

お支払：現金、カード、電子マネー（Suica）

ウェブページ：<https://www.ca-ca-o.com>（ブランドサイト）

運営会社：株式会社ジャーニーカンパニー
：<http://www.journeycompany.co.jp/>（コーポレートサイト）

{SNS}

[ca ca o 鎌倉 Facebookページ]

<https://www.facebook.com/ca.ca.o.kamakura/>

[ca ca o instagram]

<https://www.instagram.com/cacaokamakura/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ジャーニーカンパニー 担当：スイーツ事業部 大和田奈奈

電話：0467-50-0611

FAX：0467-50-0757

メールアドレス：contact@journeycompany.co.jp

住所：神奈川県茅ヶ崎市中海岸四丁目12986番地61 茅ヶ崎サザンビーチヒルズ5F