

初夏を彩る爽やかなレモンスイーツ

カカオのフルーツビネガーを使用したレモンケーキ

他にもシブースト、エクレアなど限定スイーツが5月9日(月)から登場!

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、初夏を爽やかに楽しむご提案として、宮崎県日南市の国産レモンを使用した、柔らかな酸味のレモンスイーツを5月9日(月)より販売いたします。素材を余すところなく使用したレモンケーキやシブースト、エクレアやキャラメルなどが登場いたします。チョコレートブランドの視点からレモンの美味しさを引き出すべく、カカオビネガーやチョコレートと合わせた、他にはないレモンスイーツとなっています。



「MAISON CAKE レモン」(税込 3240 円)

宮崎県日南市の希少な国産レモンを主役にした、しっとりなめらかなレモンケーキです。日南市のレモンは果汁が多く、柔らかな酸味が特徴です。その果汁と皮を合わせ、レモンの香りをより華やかに、また余すことなく使用しています。さらにカカオのフルーツビネガーを合わせることで、よりまろやかな酸味とフルーティーさを味わえるケーキとなりました。低温でじっくりと焼き上げ、ほどける口溶けです。

※鎌倉小町本店、NEWoMan 横浜店、グランスタ東京店、大船ルミネ店、名古屋タカシマヤ店、オンラインショップで販売



「MAISON SPÉCIALITÉ レモンシブースト」

(税込 5400 円)

毎月メゾンカカオの誕生日 25 日に登場する、その月のショコラティエのおすすめケーキ、「MAISON SPÉCIALITÉ」。

5 月はサクサクのタルト生地の中に、日南レモンの果汁とカカオビネガーを合わせた爽やかなレモンクリーム、上には蜂蜜を加えたシブーストクリームを流し込み、表面をキャラメライズしたシブーストが登場します。サクサク、とろり、ふわふわ、パリパリの食感が楽しい限定ケーキです。

※鎌倉小町本店、NEWoMan 横浜店、グランスタ東京店、大船ルミネ店、名古屋タカシマヤ店で 5/1 より予約販売開始



左：「リッチ生チョコエクレア はちみつレモン」 (税込 540 円)

サクサクのシュー生地の中に、日南レモンの果汁と皮をホワイトチョコレートと合わせた爽やかなガナッシュ、パリパリの板チョコ、レモンとはちみつをブレンドした甘酸っぱい生クリームをたっぷりとサンドしました。

※小町本店で数量限定販売

中：「生チョコっぺ はちみつレモン」 (税込 810 円、イトインの場合 825 円)

下には酸味の効いたレモンソースを敷き、ホワイトチョコレートに日南レモンと蜂蜜を加えたチョコレートフローズンをたっぷりと重ね、上にはレモンを飾りました。パフェのような贅沢な生チョコドリンクです。

※小町本店、CHOCOLATE BANK で販売

右：「リッチクロワッサン レモン」 (税込 864 円、イトインの場合 880 円)

国産の発酵バターで焼き上げたサクサクのクロワッサンの中に、日南レモンの皮のカスタード、日南レモンの軽やかな生クリームたっぷりのパリパリ食感のチョコレートをサンドしました。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売



「カカオバターキャラメル レモン」

(税込 2376 円)

コロンビア産の希少なカカオバターが主役のとろけるキャラメルから、季節のレモンフレーバーが登場します。日南レモンの爽やかな酸味が溶けるとともに優しく広がります。

※CHOCOLATE BANK、NEWoMan横浜店で数量限定販売

【販売店舗】

- ・ 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)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県 鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

< 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求しています。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