

夏を爽やかに楽しむ”チョコ氷菓”

新体験のカカオかき氷と、ハーブを合わせたチョコアイスが登場

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氷菓の提案として、カカオニブをすりつぶした”カカオマス”の氷の「生かき氷」と、ハーブとチョコレートを合わせた3種の「リッチカカオアイス」を6月1日（水）より販売します。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、濃厚ながらすっきりとした口溶けにこだわるメゾンカカオならではの夏菓子となりました。

**左：「生かき氷 チョコレートソース」（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を牛乳と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。

上にはシャンティクリームとチョコレートソースをトッピングしました。

右：「生かき氷 マンゴーミントソース」（テイクアウト：税込 1080 円、イートイン：税込 1100 円）

生かき氷の上に、「旅するメゾン」で出会った沖縄県宮古島のマンゴーと広島県梶谷農園のアップルミントを合わせた爽やかなソースをトッピングしました。



「リッチカカオアイス」 3種 6個入り (税込 4428円)

毎年新フレーバーで登場するメゾンカカオのアイスクリームの今年のテーマは「ハーブ」です。リラックス効果もあるハーブで、心も体も豊かになれるチョコレート時間をお届けしたいとの思いが込められています。それぞれの素材の味わいを引き立たせる、3種のチョコレートと合わせています。

左から「ベルガモット」のフレーバーは、国産では希少なベルガモットのフレッシュな果実を使用し、酸味と香りを引き出すミルクチョコレートと合わせました。

中央の「チョコレートミント」のフレーバーは、広島県の梶谷農園のアップルミントを使用しています。柔らかな清涼感と青リンゴの甘い香りをホワイトチョコレートで表現しました。

右の「エルダーフラワー」のフレーバーは、繊細な香りとのマリージュを考え、ビターチョコレートと合わせました。

【販売店舗】

「生かき氷 チョコレートソース / マンゴーミントソース」

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

「リッチカカオアイス」

- ・ 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)
- ・ 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究しています。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。

< 旅するメゾンとは >

全国のその土地、時期ならではの旬の素材を探して旅をする「旅するメゾン」では、生産者が生み出す素材へのこだわりやストーリーを聞き、それを最大限引き出す製品を共同開発しています。もっと生産者とお客さまの距離を近く、安心安全で、旬を楽しめる製品をご提案したいとの願いを込めています。

特設サイト URL : <https://maisoncacao.com/tabisuru-maison>

【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