

南フランスの伝統菓子、幸せを呼ぶカリソン
メゾンカカオ流の「チョコレートカリソン」を夏の贈り物に

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、南フランス・プロヴァンス地方の伝統菓子、カリソンをチョコレートブランド流に作り上げた「チョコレートカリソン」を発表します。15世紀のフランス、王が愛する王妃の美しい笑顔を見たくて、宮廷の菓子職人に命じて作らせたことから、幸せのお菓子と称されるカリソン。大切な方への贈り物として、一口頬張るだけで思わず笑顔が溢れるような、幸せのお菓子に仕上げました。



初夏を思わせる涼しげなボートの形をしたカリソンの生地には、華やかな香りのアーモンドプードルとヘーゼルナッツプードルを使用し、コロンビア産の2種のチョコレートをブレンドし、澄ましバターでしっかりと軽やかな食感に仕上げています。メゾンカカオの代名詞でもあるコロンビア産のチョコレートは、火を入れることで香りが一層引き立ち、カカオの魅力を余すところなく味わえる、美味しさの詰まった一品となっています。

「チョコレートカリソン」12個入り(税込3024円)

チョコレートをふんだんに使用しながら、常温で持ち運びも可能な夏の贈り物として、6月10日(金)より販売します。心が豊かになる、幸せなチョコレート文化を目指すメゾンカカオならではの、幸せのお菓子「チョコレートカリソン」を、大切な方への贈り物としてお届けします。

◆チョコレートカリソン 販売店舗

- ・ 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 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。

【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