
メゾンカカオ流の「サマートリュフ」で 夏こそ、濃厚なチョコレートを楽しむ新提案

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、ひんやり爽やかなスイーツが主流の夏こそ、濃厚で滑らかなチョコレートを生感高く楽しむ新提案として、アロマ生トリュフの夏限定品、「サマートリュフ」を発表します。ブランドの代名詞でもあるコロンビア産のチョコレートと、旬の素材のマリアージュをとろける口溶けと共に楽しめるアロマ生チョコレート以上の水分量にこだわった新食感のトリュフです。夏らしい味わいを弾けるような瑞々しい「サマートリュフ」に閉じ込めて、白桃とチョコバナナの2種でお届けします。



「サマートリュフ 白桃」4個入り（税込2808円）

メゾンカカオの新定番品「アロマ生トリュフ」の夏限定フレーバー1つ目は白桃です。

日本各地の旬の素材を使用した月替わりのスイーツを提案する「旅するメゾン」より、山梨県甲州市の笠井農園の白桃を使用しました。20品種以上の白桃を栽培する笠井農園では、その年その時期により美味しい桃の品種が変わるそう。今年の8月に最旬を迎える品種を厳選し、繊細な白桃の香りと味わいを引き出す2種のコロンビア産のチョコレートと合わせました。

薄いビターチョコレートのコーティングの中から、酸味は少なく糖度の高い爽やかな味わいを持つ白桃のピューレとホワイトチョコレートを合わせた瑞々しいショコラがとろけ出します。



「サマートリュフ チョコバナナ」4 個入り (税込 2592 円)

メゾンカカオの新定番品「アロマ生トリュフ」の夏限定フレーバー2つ目はチョコバナナです。

グランスタ東京店の2周年を記念した限定品として登場します。

バナナのフレッシュさを表現するために、生のバナナをピューレにし、まろやかな甘みのミルクチョコレートとアーモンドミルクを加えて味わいに深みを出しました。薄いミルクチョコレートのコーティングと、中からとろけ出す瑞々しいショコラの食感も楽しい一品です。

◆サマートリュフ販売情報

「サマートリュフ 白桃」

2022年8月1日(月)～31日(水)までの期間限定にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ 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 3F)

「サマートリュフ チョコバナナ」

2022年8月1日(月)～完売次第終了にて下記メゾンカカオ店舗のみで販売します。

- ・ 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 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 >

代表の石原が日本各地を旅して出会った生産者の素材へのこだわりを聞き、その美味しさを最大限に引き出すチョコレートを作り、旬の味わいとして提案しています。8月は山梨県甲州市、桃の名産地の中でもひととき手間暇をかけて育てられた笠井農園の白桃が登場。

【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