
日本各地の旬の素材を探求する「旅するメゾン」よりぶどう2種、
山梨県のシャインマスカットと巨峰を使用したチョコスイーツが登場

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、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、2種のぶどうの限定スイーツを発表します。メゾンカカオの代名詞でもある「アロマ生チョコレート MAISON」で使用する山梨県甲斐市の専用農園で収穫した瑞々しいシャインマスカットと、豊かな自然環境の中代々美味しさを追求した巨峰のチョコレートスイーツが登場します。巨峰は8月15日から、シャインマスカットは8月22日から、どちらも9月14日までの期間限定品です。



「シャインマスカットのタルト」（税込 8640 円）

ぶどうの名産地、山梨県甲斐市に構えるメゾンカカオの専用農園で育てた大粒のシャインマスカットを一面に敷き詰めたホールタルトが数量限定で登場します。今年は初夏の雨が少なく、味わいの濃いシャインマスカットが完成しました。

手焼きのタルトの中にはコロンビア産のフローラルな味わいのホワイトチョコレートと、シャインマスカットの果汁、軽やかさを出すヨーグルトを合わせた滑らかな生チョコレートのクリームを絞りました。



「生チョコっぺ シャインマスカット」 (税込: 880 円)
コロンビア産のホワイトチョコレートを使用したフローズンドリンク。底にはシャインマスカットの自家製ピューレを敷き、シャインマスカットを贅沢にトッピングしました。



「カカオビネガーソーダ シャインマスカット」 (税込 715 円)
チョコレートの原料であるカカオの果実部分から作ったカカオのフルーツビネガーに、シャインマスカットの果肉と果汁を合わせた爽やかなドリンクです。



「生チョコタルト シャインマスカット」 (税込 594 円)
手焼きのタルトの中に、コロンビア産のキレの良いホワイトチョコレートとヨーグルト、マスカットの果汁を合わせた滑らかなクリームを絞り、上には大粒のシャインマスカットを敷き詰めました。



「BANK パフェ シャインマスカット」 (税込 2420 円)
下から白ワインとカカオのフルーツビネガーを合わせたゼリー、フレッシュなシャインマスカットの果肉、カカオのフルーツビネガーで作ったシャンティクリーム、食感にフィアンティーヌと自家製のメレンゲを重ね、トッピングにエルダーフラワーのアイスクリームと大粒のシャインマスカットを飾りました。

■巨峰スイーツも登場



「アロマ生チョコレート KYOHO」 (税込 2808 円)

山梨県甲斐市の丸山農園で収穫した大粒の巨峰を丁寧に煮詰め、味わいを凝縮したピューレと、搾りたてのフレッシュなジュースを合わせました。甘さとビター感のバランスにこだわったコロンビア産のチョコレートが巨峰の美味しさを包み込みます。



「リッチ生チョコタルト 巨峰」 3 個入り

(税込 : 2268 円)

シンプルな美しさにこだわりながらも、味わいと食感を 4 層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地に濃厚な巨峰のソースと、コロンビア産の華やかなミルクチョコレートのクリームを流し入れました。最後に表面をコーティングし、香りを閉じ込めています。



< 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。山梨県甲斐市の専用農園で作り上げるシャインマスカットと、巨峰が登場。

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

< 「旅するメゾン」シャインマスカット・巨峰のチョコレートスイーツ販売情報 >

「シャインマスカットのタルト」

2022年8月22日(月)～数量限定にて下記メゾンカカオ店舗で予約販売販売します。

受け取りは、9月3日(土)以降となります。

受け取り可能日時は各店舗によりますので、お問い合わせください。

名古屋タカシマヤ店のみ、9月3日～4日の2日間限定で予約なしの店頭販売となります。

- ・ 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)

「生チョコっぺ シャインマスカット」

2022年8月22日(月)～9月14日(水)にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

「カカオビネガーソーダ シャインマスカット」

2022年8月22日(月)～9月14日(水)にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

- ・ 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)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

「生チョコタルト シャインマスカット」

2022年8月22日(月)～9月14日(水)にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

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

「BANK パフェ シャインマスカット」

2022年8月22日(月)～9月14日(水)にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

「アロマ生チョコレート KYOHO」

2022年8月15日(月)～9月14日(水)にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

※ 「リッチ生チョコタルト」のみ、鎌倉小町本店では販売なしとなります。

- ・ 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)
- ・ 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。

【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