

日本各地の旬の素材を探求する「旅するメゾン」より
熊本県の熟成和栗を使用したチョコレートスイーツが登場

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、9月の限定スイーツを発表します。日本有数の和栗の産地、熊本県山鹿市の市原農園の和栗を使用しています。ひときわ手間暇がかかる分、味わいの濃い中手・晩生の品種を栽培し、収穫した和栗を熟成させて甘みを引き出すこだわりの和栗です。9月1日から9月30日の期間限定で登場します。



「MAISON SPÉCIALITÉ モンブラン・ ショコラ」（税込 5400 円）

毎月メゾンカカオの誕生日 25 日に登場する、月替わりのショコラティエのおすすめケーキ、「MAISON SPÉCIALITÉ」。9 月は和栗独特の深い甘みとフローラルな香りをチョコレートと合わせた、モンブラン・ ショコラが限定登場します。ケーキの土台となるのは和栗のペーストとアーモンドクリームを合わせ、渋皮栗を乗せて焼きあげたもの。上は 5 層仕立てで、食感の良い生地合わせた滑らかなムースとなっています。濃厚な和栗のペースト、ラムを効かせた華やかなホワイトチョコレートのムース、アクセントのフランボワーズのジュレ、和栗と渋皮栗をブレンドした栗のムースを重ねました。最後に渋皮栗と和栗のペーストを合わせたクリームを絞り、モンブランに仕立てました。



< 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旬の味わいとしてお届けしています。9 月は熊本県山鹿市でひときわ手間暇をかけて育てられた市原農園の熟成和栗が登場。

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



「生チョコエクレア モンブラン」 (税込648円)

山鹿産の熟成和栗とフランス産の洋栗の2種を味わえるモンブランエクレア。シュー生地の中は洋栗をペーストしたクリームと、カシスとホワイトチョコレートを合わせた紫色のガナッシュをサンド。熟成和栗そのものも大きくカットして入れました。栗本来の風味と深い甘みがカシスの酸味で引き立ちます。



「リッチ生チョコタルト マロンカシス」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酸味の効いたカシスのピューレを敷き、山鹿の和栗とホワイトチョコレートを合わせた滑らかな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。



「生チョコプリン マロン」(税込 540円)

栗の香ばしさや重めのフローラル感と相性の良い、キャラメルテイストを持つ深いミルクチョコレートと合わせたプリン。底にはカシスのジュレを入れました。



「アロマ生チョコレート MARRON」(税込 2592円)

熊本の熟成和栗を主役にした和菓子のようなアロマ生チョコレート。

日本でも有数の栗の産地で育つ和栗は粒が大きく、甘みと栗本来の風味が強い一級品。

ほのかなキャラメルやローストナッツのような味わいを持つミルクチョコレートと合わせ、ほっこりとした栗が広がる優しい味わいに仕上げました。

◆チョコレートバンクからも和栗のスイーツが登場します。



「生モンブランプレート」(税込1980円)

「栗そのものよりも栗を味わえるモンブラン」をコンセプトに、山鹿の和栗、生クリーム、カカオビネガーのシンプルな材料で作った一品。栗の王様とも称される味の濃い和栗を収穫から1ヶ月間、0℃で熟成させることで糖度を一気に上げ、甘みと旨みを引き出しました。中にはカカオの果実部分で作ったフルーツビネガーを加えた、すっきりフローラルな香りの生クリームを忍ばせています。搾りたての栗のペーストと生クリームで賞味期限はわずか3分！崩れる前にお召し上がりください。



リッチクロワッサン モンブラン(税込918円)

国産の発酵バターを使用し、あえて8層仕立てで軽やかな食感を出したクロワッサンの中に、下からカスタード、花のような香りを持つビターチョコレート、山鹿の和栗の生クリームを重ね、上には和栗のモンブランを絞り、和栗の甘露煮を載せました。ケーキのような贅沢なデザートクロワッサンです。

< 「旅するメゾン」和栗のチョコレートスイーツ販売情報 >

「MAISON SPÉCIALITÉ モンブラン・ ショコラ」「アロマ生チョコレート MARRON」

「リッチ生チョコタルト マロンカシス」

2022年9月1日(木)～30日(金)までの期間限定にて下記メゾンカカオ全店舗で販売します。

※「MAISON SPÉCIALITÉ モンブラン・ ショコラ」は台数限定のため、完売次第終了となります。

※「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/>)

「生チョコエクレア モンブラン」

2022年9月15日(木)～30日(金)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

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

「生チョコプリン モンブラン」

2022年9月1日(木)～30日(金)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

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

「生モンブランプレート」「リッチクロワッサン モンブラン」

2022年9月15日(木)～30日(金)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

< 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/>