

## 【ハロウィンは美味しさの魔法にかけられて】

## メゾンカカオより、遊び心を効かせた限定スイーツが登場

お客様に「驚きを届ける」をブランド理念とするメゾンカカオ。

今年のハロウィンのテーマは「Bewitched」～魔法にかけられて～としました。

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10月1日～10月31日の期間限定で、2022年のハロウィンスイーツをお届けします。

年間で12万本以上が完売するブランドの看板品の「生ガトーショコラ」は、Bewitchedのテーマの元、魔女を忍ばせた遊び心のある限定パッケージで登場します。また意外な相性の良さでお客様に驚いていただきたいと、日本各地を巡り出会った青森県平山農園のりんごとチョコレートを合わせたスイーツも登場します。

「生ガトーショコラ ハロウィン」（税込 3240 円）

口溶けの良い生スイーツが特徴のメゾンカカオの看板品です。コロンビア産カカオにパネラと呼ばれる現地のブラウンシュガーを合わせ作り上げる、濃厚ながらフルーティーな味わいのビターチョコレートを小麦粉を加えずに焼き上げました。外は香ばしく、中はレアな焼き上がりで、食感と味わいの重なりを実現しました。皆様に切り分けて、温めて・冷やしてとお楽しみください。

## ◆りんご×チョコレートの意外な掛け合わせがハロウィンスイーツで登場



地域（ローカル）に根付いた独自の食文化が魅力の日本。チョコレートを通して、その美味しさを再発見し、ローカル文化を次世代へ繋げる一助ともなれたらと生まれたのが「旅するメゾン」プロジェクトです。

代表の石原が日本各地を旅して出会った素晴らしい生産者の素材へのこだわりを聞き、共に農作業を行い、体験した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毎月お届けしています。

青森県津軽市の平山農園も「旅するメゾン」で出会った農家です。取り組みも今年で2年目となり、同一品種でも毎年変わるりんごの味わいや風味を見ながら、その個性を引き出し美味しさを更新するスイーツ作りを行いました。（製品概要は次頁にて）

### 【ブランド概要】

創業者の石原紳伍が、帝京大学ラグビー部で初代学生コーチを務めた後、リクルート株式会社を経て2014年に立ち上げたチョコレートブランド。リクルートの幹部研修で訪れた香港で、生きるために仕事をする同世代に触れ、世界でも好きを仕事にできることの希少性と有り難さを実感。そうであれば後世に価値を残せる仕事に使命感だと、日本の新たな文化作りを目指し起業を決意した。

元々はチョコレートが苦手だった石原が、旅先のコロンビアで出会ったフルーツのカカオに魅了され、鮮度を大切にしたい日本ならではの生チョコレート作りに取り組み始めた。品質向上と真のパートナーシップを築くため、コロンビアでのカカオ栽培から取り組み、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る。2018年にはコロンビアの政府機関より海外初となる認定マークを授与、2019年には即位の礼に参列した各国首脳の内手土産として採用された。

【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp) HP：<https://maisoncacao.com/>

## 【製品概要】



### 「生チョコエクレア りんご」 (税込648円)

青森県津軽市で家族代々りんごを栽培する平山農園の赤りんごに、アールグレイを合わせた10月限定のチョコエクレア。シュー生地の中は酸味が華やかなりんごとミルクチョコレートブレンドしたガナッシュに、食感の良いりんごのコンポート、アールグレイのクリームをサンドしています。りんごとチョコレート、アールグレイの驚きのマリージュです。



### 「リッチ生チョコタルト りんご」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りんごのピューレを敷き、キャラメルの味わいを持つミルクチョコレートとスパイス香るビターチョコレート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。



### 「アロマ生チョコレート EROS」 (税込：2808円)

青森県津軽市の平山農園で栽培される青りんごを複数品種厳選し、ブレンドしたオリジナルのジュースと、素材の味わいを生かしてつくられた、希少な国産シードルを使用した大人向けのフレーバーです。ビターチョコレートがシードルの甘みと酸味、奥深さを引き立てています。



### 「MAISON SPÉCIALITÉ 生ザッハトルテ・りんご」

#### (税込 5400円)

軽やかながら濃厚な生ザッハトルテは、専用につくったオリジナルのクーベルチュールを使用しています。下から、1層目はりんごのシロップを染み込ませた軽やかなスポンジ、2層目はりんごをブレンドした濃厚なチョコレートガナッシュ。3層目はスポンジ、4層目は酸味の効いたりんごジャム、5層目はスポンジ、そしてケーキ全体をガナッシュでコーティングしています。

<ハロウィンスイーツ販売情報>

**「生ガトーショコラ ハロウィン」「アロマ生チョコレート EROS」「リッチ生チョコタルト りんご」  
「MAISON SPÉCIALITÉ 生ザッハトルテ・りんご」**

2022年10月1日(土)～31日(月)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 生ザッハトルテ・りんご」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 りんご」**

2022年10月1日(土)～31日(月)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)