

【チョコレートの地方創生プロジェクト「旅するメゾン」】**日本各地の農家と協働する第21弾目は福岡県のあまおうスイーツが登場**

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なるべく生まれたのが「旅するメゾン」プロジェクトです。

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、「旅するメゾン」第21弾目として、福岡県糸島に長く構える友納農園のあまおういちごを使用したスイーツを11月15日から3月15日までお届けします。季節毎、地域毎の旬の食材を味わい、発信することが難しくなった2020年8月のコロナ禍より開始した「旅するメゾン」は早くも第21弾目を迎えました。これまでも代表の石原が日本各地の30を超える農家や作り手と出会い、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。

友納農園との取り組みも今年で2年目となり、同一品種でも毎年変わるいち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）



【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/>

【製品概要】



「生チョコエクレア あまおう」 (税込: 648円)

福岡県で親子2代で切磋琢磨しながら水と土作り、温度にこだわり、本来の旨みを引き出したあまおう作りに取り組む友納親子の逸品を使用した限定エクレア。シュー生地の中はミルクチョコレートのガナッシュに、みずみずしいあまおうの果肉、あまおうの生クリームをサンドしています。



「生チョコタルト あまおう」 (税込: 540円)

手焼きのタルト生地にあまおうを煮詰めた甘酸っぱいソースを敷き、ホワイトチョコレートとあまおうを合わせたクリームを流し入れました。



「リッチ生チョコタルト あまおう」3個 (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あまおうの濃厚なソースを流し、ホワイトチョコレートと合わせたなめらかなあまおうクリームを重ね、食感の良いチョコレートでコーティングをしました。



「生チョコプリン あまおう」 (税込: 540円)

とろける口どけの生チョコプリンは、生地にもソースにも贅沢にあまおうを使用しました。プリンはコロンビア産のまろやかな甘みのホワイトチョコレートにあまおうを合わせ、上には甘酸っぱいあまおうのソースをかけました。



「生チョコクッキー あまおう」 (税込: 2,376円)

チョコレートと間違えるほど、口どけなめらかな生チョコクッキーからもあまおうフレーバーが限定登場します。バニラや花の香りを持つ華やかなホワイトチョコレートにあまおうを合わせ、甘酸っぱさとあまおう本来の味わいの濃さを楽しむクッキーです。

メゾンカカオの姉妹ブランド「チョコレートバンク」からもあまおうスイーツが限定登場します。



「生チョコっぺ あまおう」(税込：990円)

デザートパフェのようなフローズンドリンク、生チョコっぺにあまおうが登場します。口どけがよくすっきりとした後味のホワイトチョコレートのフローズンに、あまおうのソースと大粒のあまおうをあしらいました。



「リッチクロワッサン あまおう」(税込：935円)

国産の発酵バターを使用し、あえて8層仕立てと層を通常より少なくすることで食感にこだわったクロワッサンの中に、あまおうの滑らかなカスタードクリームと大粒の果肉をサンドしたデザートクロワッサンです。



「生モンブランプレート あまおう」(税込：2,200円)

山鹿の和栗、生クリーム、カカオビネガー、そしてあまおうのシンプルな材料で作った一品。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、上には搾りたての栗のペーストにあまおうを合わせたクリームを絞りました。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。

<あまおうスイーツ販売情報>

「生チョコエクレア あまおう」「生チョコタルト あまおう」

2022年11月15日(火)～2023年3月15日(水)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 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 あまおう」

2022年11月15日(火)～2023年3月15日(水)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 3F)

・ CHOCOLATE BANK (鎌倉市御成町 11-8)

「リッチ生チョコタルト あまおう」「生チョコクッキー あまおう」

2022年11月15日(火)～2023年3月15日(水)の期間限定にて下記メゾンカカオ全店舗で販売します。

※「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 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)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「生チョコっぺ あまおう」「リッチクロワッサン あまおう」「生モンブランプレート あまおう」

2022年11月15日(火)～2023年3月15日(水)の期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ CHOCOLATE BANK (鎌倉市御成町 11-8)

【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、株式会社リクルートを経て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、口溶けの良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 HP: <https://maisoncacao.com/>