

ひとくちで召し上がれ！

流れ出るほどなめらかな口どけの「アロマ生トリュフ」より

バレンタイン時期に新作3種が登場

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、看板品の口溶けなめらかなアロマ生チョコレート作りの技術を駆使し、ブランド史上最も水分量の高い「アロマ生トリュフ」の新作3種を2023年1月18日のバレンタイン時期より販売します。



左：「アロマ生トリュフ」6個入り（税込3888円）

パリッと薄いコーティングの中から、濃厚で滑らかなチョコレートが溢れ出し、チョコレートの“生感”“みずみずしさ”をお楽しみいただける一品「アロマ生トリュフ」。カカオフルーツネスが堪能できる華やかなビターチョコレートと、キャラメル・ナッツのような味わいが香る柔らかいミルクチョコレートをブレンドしました。香りづけにはアッサムを加え、鼻に抜ける華やかな風味が広がります。

右：「アロマ生トリュフ AMAOU」6個入り（税込4104円）

「旅するメゾン」で出会った、甘みと酸味のバランスが絶妙な福岡の友納農園の大粒あまおうを使用しています。合わせるのはコロンビア産のナチュラルカカオバター100%使用したホワイトチョコレートです。コーティングは味わいを引き締める、ビターチョコレートを薄く纏わせています。



「アロマ生トリュフ RINGO」6 個入り (税込 4104 円)

「旅するメゾン」で出会った、青森の平山農園のみずみずしいりんごを使用しました。合わせるのはりんごの甘みと酸味を引き出す、コロンビア産のフルーティーなミルクチョコレートです。コーティングは味わいを引き締める、ビターチョコレートを薄く纏わせています。バレンタイン時期は名古屋タカシマヤのアムールデュショコラ 限定です。

◆アロマ生トリュフ販売情報

「アロマ生トリュフ」「アロマ生トリュフ AMAOU」

2023 年 1 月 18 日 (水) より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)
- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)

バレンタイン期間中のみ、下記メゾンカカオ催事店舗で販売します。

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9 階 アムールデュショコラ (2023 年 1 月 19 日～2 月 14 日)
- ・ 阪急うめだ本店 (2023 年 1 月 20 日～2 月 14 日)
- ・ そごう横浜店 (2023 年 1 月 18 日～2 月 14 日)
- ・ 銀座三越店 (2023 年 1 月 25 日～2 月 14 日)

「アロマ生トリュフ RINGO」

バレンタイン期間限定にて下記メゾンカカオ店舗のみで販売します。

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9 階 アムールデュショコラ (2023 年 1 月 19 日～2 月 14 日)

【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