

看板品から待望の新作が登場！

すくって食べる「焼きたて生ガトーショコラ」をはじめ、

3種の新作ガトーショコラがバレンタイン時期に登場

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、即位の礼の機内手土産にも採用されたブランドの看板品、小麦粉不使用の濃厚でなめらかな「生ガトーショコラ」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。



「焼きたて生ガトーショコラ」（税込3240円）

看板品の生ガトーショコラより、待望の出来たて・焼きたてが限定登場します。スプーンですくって食べるほどの、究極の滑らかさと口どけにこだわりました。コロンビアでカカオの栽培から取り組み、発酵-ロースト-調合して作り上げるオリジナルのクーベルチュールの中から、ブラウンシュガーを使用し、口どけが始まると黒糖の様な甘い香りがカカオのフルーツ感と共に楽しめる華やかなチョコレートを選びました。チョコレートの濃厚さと香りを堪能できるように、小麦粉不使用でバターと卵と合わせレアに焼き上げました。ショコラティエが温度や湿度を踏まえ、焼き加減を調整しながら1本1本手作りで焼き上げて提供します。



「生ガトーショコラ MACADAMIA」(税込 3780 円)

海外に初展開した「旅するメゾン」で出会った、ハワイ島の力強い味わいのマカダミアナッツを使用した限定フレーバーです。コロンビア産のキャラメルやナッツの風味香るビターチョコレートに、小麦粉不使用で焼き上げた濃厚なチョコレートケーキ。そのままでも、温めても楽しめる一品です。バレンタイン時期は名古屋タカシマヤの催事、アムールデュショコラ 限定販売です。



「生ガトーショコラ PISTACHIO」(税込 3780 円)

イタリア産の香ばしく、風味の華やかなピスタチオを使用した限定フレーバーです。コロンビア産のキャラメルやナッツの風味香るビターチョコレートに、小麦粉不使用で焼き上げた濃厚なチョコレートケーキ。そのままでも、温めても楽しめる一品です。バレンタイン時期はグランスタ東京店の限定販売です。

◆生ガトーショコラ販売情報

「焼きたてガトーショコラ」「生ガトーショコラ MACADAMIA」

下記メゾンカカオ店舗で先行販売します。

- ・ 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)

「生ガトーショコラ PISTACHIO」

2023 年 1 月 18 日 (水) より下記メゾンカカオ店舗で先行販売します。

- ・ 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)

【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上海で、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が使命だと、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、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機内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/> IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja