

【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22弾目は神奈川県湘南ゴールドが登場**

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22弾目として、神奈川県小田原市のごく一部でしか育たない、希少品種の湘南ゴールドを使用したスイーツを3月15日から4月14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22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。



【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/HP>：

<https://maisoncacao.com/> IG アカウント：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja

【製品概要】



「アロマ生チョコレート SHONAN GOLD」（税込：2592円）
神奈川県小田原市で栽培される希少品種、湘南ゴールド。海を見渡す山奥の高地で育つ黄金色の柑橘です。栽培と共に、こだわっているのは追熟。収穫後に専用の蔵で2ヶ月近く追熟をさせることで味わいはぎゅっと濃く、甘みと酸味のバランスが絶妙に生まれ変わります。みずみずしい果肉と、香りが強くわずかな渋みも持つ皮を丸ごと使用した湘南ゴールドの濃厚なピューレを優しい味わいのミルクチョコレートで包み込みました。



「カカオビネガーソーダ 湘南ゴールド」（税込：648円）
カカオのパルプ(果実部分)から作ったお酢、フルーティーなカカオビネガーに、爽やかな湘南ゴールドのピューレを合わせました。



「ハナレの生どら焼き 湘南ゴールド」（税込：648円）
伝統製法の本みりんを使用したしっとりエアリーな生地に、カカオのフルーツビネガーと湘南ゴールドの果汁を加えた爽やかな生クリーム、北海道産の粒あんを挟みました。

< 湘南ゴールドスイーツ販売情報 >

「アロマ生チョコレート SHONAN GOLD」

2023年3月15日(水)～4月14日(金)にてメゾンカカオ全店舗とオンラインショップで販売します。

「カカオビネガーソーダ 湘南ゴールド」

2023年3月15日(水)～4月14日(金)にてメゾンカカオ小町本店、カカオハナレで、
2023年3月15日(水)～5月7日(日)にてチョコレートバンクで販売します。

「ハナレの生どら焼き 湘南ゴールド」

2023年3月15日(水)～4月14日(金)の期間限定にてカカオハナレにて販売します。

< 店舗情報 >

- ・ 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)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1丁目 15-9)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

【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機内土産として採用。

【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/>

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja