

夏を爽やかに楽しむ”ひんやりチョコスイーツ”

新体験のカカオかき氷と、口溶けに驚く生ムースが登場

鎌倉発祥の「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、チョコレートブランドらしい夏のひんやりスイーツの提案として、チョコレートの原料であるカカオニブをすりつぶした”カカオマス”の氷の「生かき氷」と、濃厚ながら軽い口溶けを追求した「生ムースシヨコラ」を6月1日（水）より夏季限定で販売します。コロンビア産カカオを100%使用し、カカオ本来の香りの表現と、日本人の舌に合わせた口溶けにこだわるメゾンカカオならではの夏スイーツとなりました。

**「生かき氷 チョコレート」（テイクアウト：税込 1080 円、イートイン：税込 1100 円）**

チョコレートの原料であり、スーパーフードとして注目されるカカオ豆の胚乳部分の”カカオニブ”をすりつぶした”カカオマス”が主役のかき氷です。カカオの香りと味わいが凝縮したカカオマスと牛乳を合わせたオリジナルの氷を作り、薄く削ることで、冷たいチョコレートをそのまま頬張っているような濃厚な一品が完成しました。

上にはシャンティクリームとチョコレートソースをトッピングしました。



「生ムースショコラ」 (税込 3024 円)

メゾンカカオの看板品、濃厚な生ガトーショコラを夏らしく軽やかに楽しめる一品を、と誕生した、夏季限定スイーツです。カカオの果実が持つ甘みや酸味、フルーティーを引き出した華やかなビターチョコレートとを、そのままなめらかなムースに仕立てました。口に入れた瞬間、ふんわりと軽い泡のような口溶けと共に、チョコレートの香りと豊かな味わいが爽やかに広がります。

■姉妹ブランド「カカオハナレ」「チョコレートバンク」からも、夏季限定のかき氷が登場します。



「ハナレの生かき氷 抹茶」 (イートイン税込 : 1320 円) 写真 : 左

福岡県奥八女の最高級抹茶とコロンビア産のホワイトチョコレートとを合わせたオリジナルの水を薄く削り、上にはあんこ、濃厚な抹茶のソース、シャンティクリームをトッピングしました。

「BANK 生かき氷 チョコレート」 (イートイン税込 : 1100 円) 写真 : 右

【販売情報】

以下の店舗にて、全て6月1日(木)～9月30日(土)の期間限定で販売します。

「生かき氷 チョコレート」

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)

「ハナレの生かき氷 抹茶」

- ・ カカオハナレ (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)

「BANK 生かき氷 チョコレート」

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

「生ムースショコラ」

- ・ 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/>)

< MAISON CACAO とは >

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。現在では、アートとサイエンスからチョコレートの価値をクリエイティブに創るメゾンカカオ、生産者から広がる可能性を実現するチョコレートバンク、そして引き算の美学で日本らしさを表現するカカオハナレという3つのブランドでチョコレートの魅力を探究しています。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/> IG アカウント：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja