

日本各地の旬の素材を探求する「旅するメゾン」より
熊本県の熟成和栗を使用したチョコレートスイーツが登場

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、日本各地の旬の素材を使用した月替わりのスイーツを提案する「旅するメゾン」より、9月の限定スイーツを発表します。日本有数の和栗の産地、熊本県山鹿市の市原農園の和栗を使用しています。ひときわ手間暇がかかる分、味わいの濃い中手・晩生の品種を栽培し、収穫した和栗を熟成させて甘みを引き出すこだわりの和栗です。9月1日から期間限定で登場します。



「MAISON SPÉCIALITÉ モンブラン・ ショコラ」（税込 5400 円）

毎月メゾンカカオの誕生日 25 日に登場する、月替わりのショコラティエのおすすめケーキ、「MAISON SPÉCIALITÉ」。9 月は和栗独特の深い甘みとフローラルな香りをチョコレートと合わせた、モンブラン・ ショコラが限定登場します。ケーキの土台となるのは和栗のペーストとアーモンドクリームを合わせ、渋皮栗を乗せて焼きあげたもの。上は 5 層仕立てで、食感の良い生地合わせた滑らかなムースとなっています。濃厚な和栗のペースト、ラムを効かせた華やかなホワイトチョコレートのムース、アクセントのフランボワーズのジュレ、和栗と渋皮栗をブレンドした栗のムースを重ねました。最後に渋皮栗と和栗のペーストを合わせたクリームを絞り、モンブランに仕立てました。



< 旅するメゾンとは >

代表の石原が日本各地を旅して出会った生産者の素材へのこだわりを聞き、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お届けしています。9 月は熊本県山鹿市でひときわ手間暇をかけて育てられた市原農園の熟成和栗が登場。



「生チョコエクレア モンブラン」 (税込648円)

山鹿産の熟成和栗とフランス産の洋栗の2種を味わえるモンブランエクレア。シュー生地の中は洋栗をペーストしたクリームと、カシスとホワイトチョコレートを合わせた紫色のガナッシュをサンド。熟成和栗そのものも大きくカットして入れました。栗本来の風味と深い甘みがカシスの酸味で引き立ちます。



「アロマ生チョコレート MARRON」 (税込 2592円)

熊本の熟成和栗を主役にした和菓子のようなアロマ生チョコレート。

日本でも有数の栗の産地で育つ和栗は粒が大きく、甘みと栗本来の風味が強い一級品。

ほのかなキャラメルやローストナッツのような味わいを持つミルクチョコレートと合わせ、ほっこりとした栗が広がる優しい味わいに仕上げました。

< 「旅するメゾン」 和栗のチョコレートスイーツ販売情報 >

「MAISON SPÉCIALITÉ モンブラン・ ショコラ」「アロマ生チョコレート MARRON」

2023年9月1日(金)～9月30日(土)の期間限定にて下記メゾンカカオ全店舗で販売します。

※「MAISON SPÉCIALITÉ モンブラン・ ショコラ」は台数限定のため、完売次第終了となります。

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

「生チョコエクレア モンブラン」

2022年9月18日(月)～10月31日(火)の期間限定にて下記店舗で販売します。

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

【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/>