

2023年のクリスマスは「あまおう苺×生クリーム×チョコレート」**驚きを届ける純白のチョコレートケーキは12/20までの予約。**

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12月20日までの期間限定で、2023年のクリスマスケーキを予約販売します。1年に1度、大切な記憶として刻まれるクリスマス。美味しさの先の、心に響く感動や驚きを届けたいと、今年のクリスマスは純白のチョコレートケーキを作りました。コロンビアでカカオの栽培から加工まで携わり、カカオの果実由来の鮮度を引き出した香り豊かなチョコレートがベース。「旅するメゾン」で出会ったあまおう苺と生クリームに包まれた、今年だけの一品です。

**「MAISON CAKE AMAOU」（税込8640円）**

2023年に贈るクリスマスケーキは、あまおう苺を贅沢に敷きつめた純白のチョコレートのショートケーキ。最高級の素材を求め、全国をめぐる「旅するメゾン」で巡り合った、福岡県糸島のあまおう苺と、コロンビア産カカオから作り上げるチョコレートが主役です。あまおうの濃い甘みと軽やかな酸味を凝縮した華やかなムースに、なめらかなチョコレートムースを重ね、生クリームをまとったケーキは、あまおうのみずみずしさとチョコレートの濃厚さの両方を堪能できる一品です。アクセントにエルダーフラワーを優しく効かせた、2023年だけの特別な味わいです。



1層目は空気を含んだ軽い口当たりのスポンジ生地に、エルダーフラワーを効かせたホワイトチョコレートのとろけるムースを重ねました。希少なナチュラルカカオバターのみで作るホワイトチョコレートは、花や果実の風味広がる豊かな味わいです。3層目にスポンジ、4層目に今が最旬のあまおうの美味しさを凝縮したムースとジュレを重ね、最後に滑らかな生クリームで全体を包みました。苺、生クリーム、チョコレート、王道の味わいを全て堪能できるケーキに仕上げました。



【旅するメゾン概要】

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もなれたらと生まれたのが「旅するメゾン」プロジェクトです。代表の石原が日本各地を旅して出会った素晴らしい生産者の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。

【ブランド概要】

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。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。

<2023 クリスマスケーキ販売情報>

2023年12月20日(月)までの期間限定にて下記店舗で予約販売します。(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)
- ・ カカオハナレ 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)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

【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/> Instagram: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/