

1日で500個以上が完売した限定スイーツ

すくって食べる「焼きたて生ガトーショコラ」が小町本店で特別登場！

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」の限定品を11月1日（水）より鎌倉小町本店にて特別販売します。「焼きたて生ガトーショコラ」はバレンタイン時期に限定販売し、1日で500個以上が完売した人気スイーツです。



## 「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。

◆販売情報

「焼きたて生ガトーショコラ」

2023年11月1日(水)より、下記メゾンカカオ店舗で数量限定にて販売します。

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

【ブランド概要】

メゾンカカオの歴史は、創業者である石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある豊かな日常に触発され、文化都市鎌倉に本店を開いたことに始まります。日本らしい感性とクリエイティビティでこれまでにない美味しさをつくること。そして、ただ美味しいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせること。それを実現するために、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎に至るすべての工程に携わり、生産者とお客様が繋がるものづくりを志向しながら、上質なチョコレートづくりをおこなっています。現在ではサイエンス、アート、クラフトに遊び心をかけ合わせ、想像を超える驚きと感動を創造する「メゾンカカオ」。カカオの無限の可能性を追求する「チョコレートバンク」。そして、和と洋の融合で日本の美を表現する「カカオハナレ」という3つのブランドを展開し、カカオやチョコレートの魅力を探求しています。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カカオ農業や学校の設定を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)