

メゾンカカオ 誕生9周年を記念

創業時の人気フレーバー「チョコバナナ」生チョコが復刻登場

鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は2024年4月25日（木）に誕生9周年を迎えます。日頃よりご愛顧いただき皆様へ感謝の気持ちを含め、周年を記念した限定品「チョコバナナ」の生チョコスイーツを4月15日（月）～5月14日（火）の期間限定で復刻販売します。

**「アロマ生チョコレート バナナ」（税込2808円）**

現在は100種を超える看板品のアロマ生チョコレート。ブランド創業時、わずか6種から始まったフレーバーの1つが「バナナ」でした。毎年周年には、限定の味わいでバナナの生チョコレートが復刻登場します。今年は果肉が緻密で濃厚な味わいを持つバナナを使用。チョコレートがとろけだした後から、深い甘味と香りがゆっくりと広がる大人な味わいです。自家製のバナナピューレに、ナッツ感とまろやかな甘味を持つミルクチョコレートと、アーモンドミルクで味わいに深みを出しました。

**「リッチ生チョコエクレア チョコバナナ」（税込540円）**

サクサクのシュー生地の中に、バナナピューレの濃厚なミルクチョコレートガナッシュ、アクセントのキャラメリゼしたアーモンド、パリパリの板チョコ、バナナピューレの軽やかな生クリームをたっぷりサンドしました。本店限定の生チョコエクレアです。

本店からは他にも、限定スイーツが登場！

【販売情報】

以下の通り、各店舗にて期間限定で周年記念スイーツを販売します。

「アロマ生チョコレート バナナ」4/15(月)～5/14(火)

：メゾンカカオ全5店舗

「リッチ生チョコエクレア チョコバナナ」4/15(月)～5/5(日)

：メゾンカカオ鎌倉小町本店のみ

【販売店舗】

- ・ 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/>)

<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。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立を通し、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

ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

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

X アカウント： https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor