

“こどもの日は、未来の日”

食を通して、未来の地球環境と健康を考えるきっかけを。

コロンビア産カカオで作るヴィーガンチョコレートをお届けします。

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、“こどもの日は未来を考える日”という想いのもと、未来の地球環境とこどもの健康をコンセプトとしたヴィーガンチョコレートを5月1日（水）よりご提案します。



#### 「メゾンフルールショコラ オーツミルク」5枚入り、1080円（税込）

メゾンカカオが自社管理農園を構える、コロンビアの鮮度の高いカカオで作る美味しいチョコレートを多くの子供達に楽しんで頂けたら。また食を通して、地球環境を考えるきっかけになればと願いを込めて、動物性の素材を使用せず、また食物アレルギーの原因となる「特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、ピーナッツ）」を含まないオーツミルクのヴィーガンチョコレートです。カカオポッドを割った時に現れる、花型の断面になぞらえ、フルール（花）チョコレートと名付けました

本チョコレートは2024年2月14日のバレンタイン当日に茅ヶ崎市の全市立小学校に在籍する児童と教職員の皆様に贈呈させていただき、後日茅ヶ崎市長より感謝状を頂戴しました。

■こどもの日には、他にこどもに人気の「チョコバナナ」スイーツもご用意しています。



#### 「アロマ生チョコレート バナナ」(税込 2808 円)

こどもの日はチョコバナナで祝おう！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、甘味と香りが広がる濃厚な味わいです。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。

#### < MAISON CACAO 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](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)