

チョコレートは【テロワール】を楽しむ時代。

コロンビア全土のカカオ農園の自然環境を活かした

12種の「生ガトーショコラ」が月替わりで毎月1日に限定登場します。

“鮮度”にこだわる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、従来チョコレートでは難しい、カカオの栽培とブレンドにより生み出される繊細な【テロワール】の違いを楽しむ新体験をお届けしたいと、月替わりで12種の「生ガトーショコラ」をご提案します。コロンビア各地の自社管理農園と契約農園でカカオの栽培から取り組み、0.1%単位で生み出す独自のブレンド技術を持つメゾンカカオならではの表現です。

第一弾は6月1日（土）より数量限定で販売開始し、毎月1日に月替わりの味わいが登場します。

生態系豊かなコロンビアで育まれる個性あるカカオの魅力を味わってください。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.6」（税込 3240円）

No.6は自然環境が大きく異なる3つの地で育つ、3種の個性豊かなカカオをブレンドした一品。

1種目はコロンビア南西部、気候幅が広いことで砂漠と森林が共存する、世界でも稀な地で育まれる、フルーティーさと香ばしいナッツ感が絶妙に調和された繊細な味わいのカカオ。

2種目は北東部の険しい山岳地帯で育つ、渋みや苦み・酸味が奥深さを生み出すダークフルーツのような味わいのカカオ。

3種目は世界でも最も雨の多い地域とされる、コロンビア南西部の熱帯湿潤地から生まれる力強いトロピカルフルーツの味わいが特徴の爽やかなカカオ。

3種を絶妙なバランスでブレンドすることでシトラスやベリー、トロピカルな味わいが花咲き、余韻に力強いカカオ感が広がる奥深いチョコレートです。石原のブレンド技術が生み出すテロワールの味わいを、そのまま楽しめる「生ガトーショコラ」となりました。



「生ガトーショコラ」(税込 3240円)

チョコレートそのもののおいしさを味わう、定番の生ガトーショコラ。世の中にチョコレート味のケーキは数多くあっても、チョコレートのおいしさをそのまま味わえるケーキに出会ったことがない。ないものをつくるという、石原紳伍の挑戦から生まれました。使用するのはコロンビアの自社管理農園で収穫した新鮮なカカオのみ。レストランのデザートになりうるほどみずみずしい「半生」の食感。本来は焼き菓子であるガトーショコラ概念を覆す一品です。

■メゾンカカオの【テロワール】



素材の味や性質を左右する畑の土壌や気候、環境を表す「テロワール」。それぞれの土地の風土や歴史を深く知る職人が技術を掛け合わせることで、「テロワール」は初めて魅力となって素材に生かされます。コロンビアはアンデス山脈を始めとする複数の山脈が国土の南北にまたがり、山脈からミネラルを豊富に含む水が流れます。それがカカオの育成に欠かすことのできない豊富な水と肥沃な大地の源になるのです。恵まれた生態系を持ち、土地によって自然環境が異なるコロンビアで、みずみずしく豊かな香りの、個性あるフレーバービーンズを育てています。

■メゾンカカオの【ブレンド】



カカオマス、カカオバター、ミルク、砂糖の配合を0.1%単位で調整する。産地の個性を活かした彩り豊かなカカオリカーを掛け合わせる。味わいと香りの可能性は無限大、技術を重ね、時間と手間のかかる工程を経て、世界に一つだけの個性豊かなクーベルチュールが作り上げられます。この地でしか作れない。この人でしか作れない。唯一無二のチョコレートをお届けします。

【販売情報】

「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.6」は、

メゾンカカオ全5店舗にて6月1日(土)より500本限定にて販売します。完売次第終了となります。

※全500本はシリアルナンバー入り。

【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

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