

名古屋で夏のアムールが初開催！メゾンカカオからは夏のビーチサイドをテーマに、総勢30品近くの夏スイーツを新提案。新作の出来立てスイーツから、限定製品までこの機会に夏を楽しんで。

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）はジェイアール名古屋タカシマヤがバレンタインシーズンに開催する名物催「アムール・デュ・ショコラ～ショコラ大好き！～（以下、アムール）」の夏の新規催事「アムール・デュ・ガトー」に出展します。7月24日～7月29日にて開催です。

2000年の開業初年度から実施し、大事な人へ、自分用にとチョコレートを楽しむ文化を生み出してきたアムール。チョコレートを夏にも美味しく楽しむ新たな文化を目指し誕生した本催事に深く共感し、メゾンカカオからも新たな「夏チョコ」をご提案します。

会場で出来立てを楽しめる、見た目も心躍るひんやりスイーツから、暑い夏もご自宅でゆっくりと楽しめるボックススイーツまで、総勢30品近くをお届けします。そのほとんどが本催事で初登場する新作や限定スイーツです。ぜひこの機会に会場まで足を運んでください。



### 「生タルトフルール」（お好きな3種、税込2268円）

メゾンカカオの創業時のスイーツであり、看板品の「生チョコタルト」から着想を得た、夏の新作タルトが登場。手焼きの食感豊かなタルトの中に、滑らかな生チョコクリームを流し入れ、旬の果実のクリームや瑞々しい果肉をトッピング。お花のような華やかな生タルトフルールです。さくらんぼ、あまおう、白桃、レモンシブースト、ブルーベリー、パイナップル、オレンジ、ティラミス、チョコレートの全9種が登場。9種よりお好きな3種を選んで！アムール・デュ・ガトー先行販売。



**「生チョコっぺ」(1杯、税込1320円)**

「旅するメゾン」で出会う旬の果実と生チョコレートを使用した、パフェのようなフローズンドリンク「生チョコっぺ」。左から、マンゴー×ココナッツ、メロン×メロン、カカオ、白桃×バニラ、パイナップル×アボカドの5種で登場。果実の美味しさを引き立てるよう、合わせるチョコレートのバランスにこだわった生チョコブランドならではのドリンクです。アムール・デュ・ガトー限定。



**「旅するパート・ド・フリユイ」(16粒入り、税込2592円〜)**

「旅するメゾン」で出会った旬の果実の美味しさを、シンプルにそのまま。果汁をそのまま押し固めたような、瑞々しいパート・ド・フリユイです。人気のメロン・パイナップル・巨峰・ピンクグレープフルーツ・さくらんぼに加えて、新作3種、キウイ、マンゴーパッション、湘南ゴールドの計8種が登場します。アムール・デュ・ガトー先行販売。



### 「生チョコプリン」3種入り (税込：1620円)

とろける口溶けと濃厚な口当たりが味わい深い「生チョコプリン」から、チョコレート、アールグレイアッサム、カフェモカの3種が新登場。ソースを上重ねることで口にしたときに口溶け、香り、味わいの広がりまで計算し尽くしています。アムール・デュ・ガトー限定。



### 「生チョコソフト」(税込：660円)

コロンビアでテロワールとブレンドにこだわって作り上げる、香り高く奥深い味わいのビターチョコレートそのまま、濃厚なソフトクリームに仕立てました。



### 「生ムースショコラ」(税込2700円)

素材から作り上げ、チョコレートそのものの美味しさにこだわるメゾンカカオより、夏だからこそ楽しめるチョコレートを提案したいと「生ムースショコラ」は誕生しました。カカオの果実が持つ甘みや酸味、フルーティーを引き出した華やかなビターチョコレートを、そのままなめらかなムースに仕立てました。口に入れた瞬間、ひんやり心地よく、軽い泡のような口溶けと共にチョコレートの香りと豊かな味わいが爽やかに広がります。夏季限定、アムール・デュ・ガトーのみの登場です。

< 「2024 アムール・デュ・ガトー ～夏のスイーツ大好き！～」について >

期間：2024年7月24日（水）～7月29日（月）※最終日は午後5時閉場

会場：ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場

< MAISON CACAO とは >



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

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)

X アカウント :

[https://twitter.com/MAISONCACAO\\_INC?ref\\_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwqr%5Eauthor](https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwqr%5Eauthor)