

素材を味わう、みずみずしいアイスクリーム。

カカオ、あまおう、白桃の3種。新作の味わいがこの夏限定登場！

鎌倉発祥の「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、鮮度と生感にこだわるチョコレートブランドとして、新鮮な素材を主役にした新作のアイスクリームをご提案します。

カカオはコロンビアの自社管理農園で栽培から手がけ、鮮度を保ったままチョコレートに。

果実は日本全国を巡り、出会った旬素材を贅沢に使用しています。クリームよりも素材が引き立つ、3種のアイスクリームは7月10日より夏季限定販売です。



「リッチ生チョコアイス」（各種1個 税込702円、3種6個入り 税込4428円、専用ボックス入）

「ビタービター」：フルーティーさとフローラルさが共存した華やかなクーベルチュールと、力強いカカオ感を味わえるクーベルチュール。コロンビアの異なるエリアで栽培しブレンドして作り上げた2種のビターチョコレートを合わせた味わい。カカオの美味しさをダイレクトに楽しめる一品です。

「あまおう」：旅するメゾンで出会った、福岡県糸島の友納農園のあまおう苺が主役。濃い甘みと柔らかな酸味をホワイトチョコレートが引き立てます。

「ホワイトピーチ」：山梨県笠井農園の瑞々しい白桃、今が旬の川中島白桃を使用。糖度と酸味、コク、香りのバランスが絶妙な白桃をひんやり楽しめる贅沢な味わい。

【販売情報】

以下の店舗にて、7月10日(水)～9月15日(日)の期間限定で販売します。

※完売次第終了となります。

※オンラインショップのみ、7月12日(金)からの販売となります。

- ・ 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/>)

< 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く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

X アカウント :

https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor