

栗菓子の名店「小布施堂」とチョコ和菓子の専門店「カカオハナレ」

厳選素材と技術を掛け合わせた6種の栗菓子が期間限定で登場

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）の離れとして、鎌倉の玄関口大船に構える「カカオハナレ」。日本由来の素材や伝統文化と掛け合わせ、四季折々の美しさを美味しさのにのせたチョコレートの和菓子をお届けしています。

今秋、栗菓子の名店「小布施堂」と共に6種もの和栗チョコレート菓子を作りました。素材に圧倒的なこだわりを持つ両ブランド。和栗とカカオ、それぞれ土壌を生かした素材の栽培から取り組み、“鮮度”を大切に極力余計な手を使わず、素材本来の美味しさを引き出したものづくりを行なっています。和栗とカカオの新鮮な美味しさをご堪能ください。9月1日より順次、限定品として登場します。



「和栗のモンブランケーキ」税込 2916円

小布施堂こだわりの栗餡を贅沢に使用した和のロールケーキ。幾重にも重なるモンブランと、生地に包まれた滑らかな和栗クリームには小布施町の豊かな気候と土壌の中育まれた、色も風味も奥深い和栗を使用しています。鮮度を大切に、今秋に収穫した和栗を新鮮なまま創業当時と変わらぬ製法で栗と砂糖のみで仕込み作り上げています。中に潜ませた和栗そのものが味わいのアクセントに。しっとりと広がる和栗とチョコレートのマリアージュをお楽しみください。



「ハナレの水羊羹 和栗」 税込 1320 円

素材と手仕事にこだわり作り上げる水羊羹は、瑞々しくつるんとなめらかな舌触りです。カカオの素材の美味しさを抽出したカカオティと合わせる秋の限定品は、小布施堂の濃密な栗餡と合わせた、奥深い味わい。素材の鮮度に自信があるからこそ、原料は栗と砂糖のみで仕込み、作り上げるこだわりの栗餡。カカオと和栗の美味しさをひんやりと、お召し上がり下さい。



「ハナレモチ 和栗」 6 個入り 税込 2160 円

しっとりとした口溶けの柔らかな求肥の中に、小布施堂の深い味わいの和栗餡を合わせた秋の限定の一品。上品な味わいの大福です。



「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」 5 個入り (税込 3,780 円)

食感の良い皮の中に、コロンビア産の 2 種のチョコレートブレンドしたエアリーなクリームと小布施堂の和栗を挟みました。栗本来の旨みを引き出すため、甘みと食感にこだわり作り上げた栗の甘露煮を、なめらかな栗あんで包み中に忍ばせています。



「ハナレのテリーヌ 和栗」(税込 3,780 円)

小布施堂こだわりの栗あんと、コロンビア産チョコレートのマリアーージュを追求した和栗のチョコレートテリーヌ。栗あんは秋に収穫した和栗を鮮度の良いまま、創業当時と変わらぬ製法で栗と砂糖のみで仕込み作り上げます。栗本来の風味をそのまま閉じ込めた滑らかな栗あんに、コロンビア産のキャラメルテイストをもつミルクチョコレートを合わせ、栗本来の優しく深い味わいを引き出しました。何度も試作を重ね、究極の口どけと栗感にこだわった一品、長く余韻が続く栗とチョコレートのマリアーージュをお楽しみください。



パッケージは福井県の越前市で約 150 年に渡り、越前和紙の製紙を行う滝製紙所の和紙を贅沢に使用しました。伝統的な技術を守りながら、現代のデザインと融合した和紙の新しい可能性を見出す滝製紙所による、小布施堂とカカオハナレをイメージしたオリジナルのデザインです。手漉きで作るため、1点1点デザインが異なります。



「小布施堂とカカオハナレ 和栗の生どら焼き」(税込702円)

深い甘みと複雑な旨みを持つ本みりんを使用し、銅板でじっくりと焼き上げたどら焼きの中は4層仕立てにしています。コロンビア産の華やかな香りを持つビターチョコレートと北海道産の粒あんを合わせた自家製のチョコあんに、カカオのフルーツビネガーを加えたさわやかな生クリームを絞りました。そこに小布施堂こだわりの和栗の甘露煮を乗せ、上にはなめらかな栗あんに絞ったモンブラン仕立ての生どら焼きです。

四季折々のチョコレートの楽しみ方を提案したい、と拘り続けるカカオハナレが、栗菓子の新たな可能性に挑戦した小布施堂との菓子たち。代々受け継がれる栗あんと、コロンビアのカカオの魅力をより深く感じることができる季節の味わいとして、ぜひお楽しみください。

【小布施堂×カカオハナレ 栗のチョコ和菓子 販売情報】

- ・ 小布施堂本店 (〒381-0293 長野県小布施町 808)
- ※小布施堂本店、羽田店では「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」のみ販売します。
- ・ カカオハナレ 大船ルミネウイング店 (鎌倉市大船 1-4-1 大船ルミネウイング 3階)
- ※9月1日(木)より「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」「ハナレのテリーヌ 和栗」「小布施堂とカカオハナレ 和栗の生どら焼き」の3種を、
- 9月11日(水)より「和栗のモンブランケーキ」「ハナレの水羊羹 和栗」「ハナレモチ 和栗」の新作3種を販売します。完売次第終了となります。
- ・ 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

※9月1日(木)より「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」「ハナレのテリーヌ 和栗」の2種を販売します。完売次第終了となります。

・ 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)

※9月1日(木)より「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」「ハナレのテリーヌ 和栗」の2種、9月11日(水)～9月18日(水)まで、地下1階の催事会場にて【カカオハナレ】が出店し、「小布施堂とカカオハナレ 和栗の生どら焼き」に加えて「和栗のモンブランケーキ」「ハナレの水羊羹 和栗」「ハナレモチ 和栗」の新作3種を追加で販売します。完売次第終了となります。

<カカオハナレとは>

Japan, the Beautiful

日本の美意識を研ぎ澄ませ、引き算の美学で誕生したブランド。

メゾンカカオの離れから名をとった「カカオハナレ」です。

素材に極力手を加えず、それでいて素材のよさを極限まで引き出す。

最小で最大を表現する。

そこにあるのは鎌倉、禅の精神に根ざした日本古来の美意識です。

和と洋の融合で日本を表現する、その美しい味をどうぞお楽しみください。

【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://www.cacaohanare.com/> IG アカウント : https://www.instagram.com/cacao_hanare/