

メゾンカカオの新提案【テロワール】を楽しむチョコレート。

即完する月替わりの「生ガトーショコラ」、No.12は12月1日に登場。

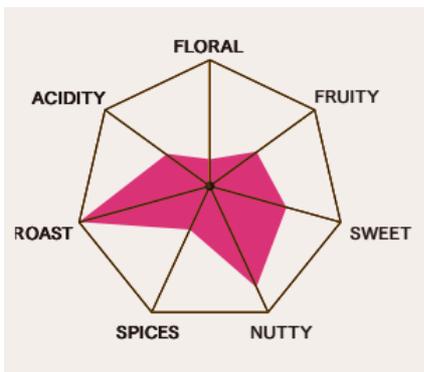
“鮮度”にこだわる鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、従来チョコレートでは難しい、カカオの栽培とブレンドにより生み出される繊細な【テロワール】の違いを楽しむ新体験をお届けしたいと、月替わりで12種の「生ガトーショコラ」をご提案します。コロンビア各地の自社管理農園と契約農園でカカオの栽培から取り組み、0.1%単位で生み出す独自のブレンド技術を持つメゾンカカオならではの表現です。

第7弾は12月1日（日）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.12」（税込 3780円）

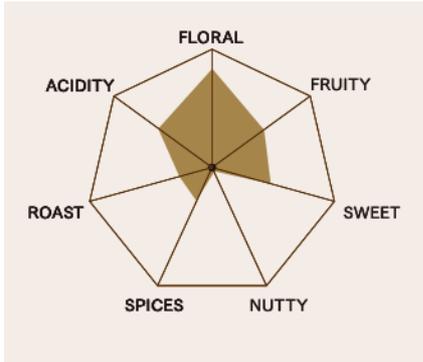
No.12は新たなブレンドを探求することで、カカオの素材由来のフレッシュな味わいと、チョコレートの濃厚でまろやかな甘みを表現しました。発酵と焙煎にこだわり、キャラメルやナッツの香ばしさとわずかなスパイス感を引き出したミルクチョコレートに、カカオニブをそのまますりつぶした“カカオマス”を合わせました。甘みとストレートなピター感が融合し、味わうごとに余韻が広がる一品です。



【No.12 フレーバーノート】

使用するのはユイラとトマコ、コロンビアの2つのエリアで育つカカオから作り上げたチョコレートとカカオマス。力強さと繊細さ、対局する味わいを秘めています。焙煎から生まれるコク、ナッツ薫る柔らかな甘み、最後にはトロピカルフルーツ由来の果実味が柔らかく広がる、味わい深い一品です。

■過去のコレクション

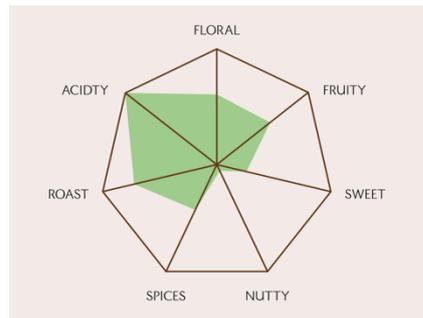


「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.11」 **SOLD OUT**

【No.11 フレーバーノート】

華やかな酸味、花の香り、蜂蜜のようなまろやかな甘みが特徴のカカオと力強いロースト感とアクセントにスパイスを感じる個性的なカカオを合わせました。

個性豊かなカカオを合わせることで、絶妙にバランスが引き立ち、カカオの奥深い果実感を楽しめる味わいです。

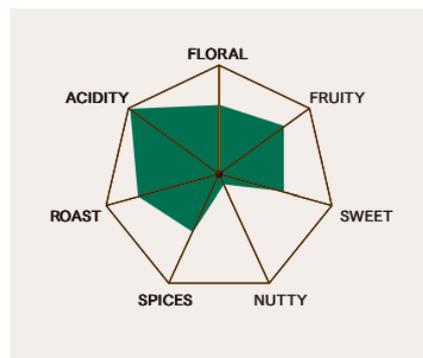


「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.10」 **SOLD OUT**

【No.10 フレーバーノート】

ウイラ産カカオの魅力を引き出すため、栽培から発酵・焙煎にこだわり、素材が持つ複雑な音楽性を引き立たせた後、

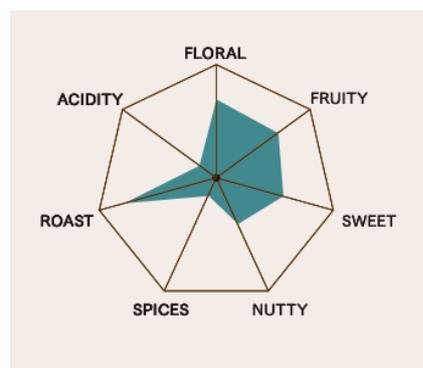
他産地のカカオのブレンドを掛け合わせて誕生しました。食べ進めるごとに広がる味わいと香りのメロディーラインをどうぞ。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.9」 **SOLD OUT**

【No.9 フレーバーノート】

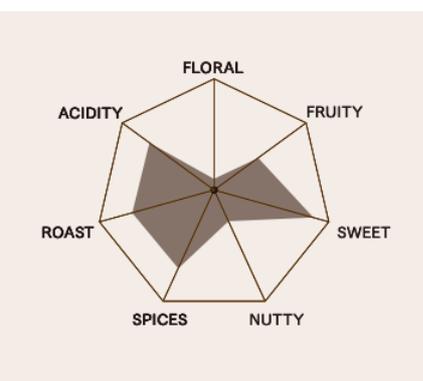
使用するのはユイラとトマコ、コロンビアの2つのエリアで育つカカオから作り上げたチョコレートとカカオマス。力強さと繊細さ、対局する味わいを秘めています。爽やかな柑橘感、焙煎から生まれるコク、最後にはトロピカルフルーツ由来の果実味が柔らかく広がる、味わい深い一品です。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.8」 **SOLD OUT**

【No.8 フレーバーノート】

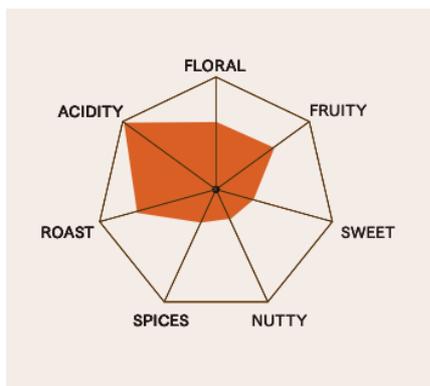
使用するのには世界有数の雨量が多いトマコ地方のカカオ。強力なカカオ感とビター感の後にトロピカルフルーツの華やかな味わいが続きます。トマコカカオで作る、ビターチョコレートとミルクチョコレート、2種をブレンドしました。素材は同じながら、ビター・ミルクそれぞれで見せるカカオの豊かな表情をお楽しみください。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.7」 **SOLD OUT**

【No.7 フレーバーノート】

使用するのにはコロンビア南西部、国内で最も生態系豊かな産地で育つ果実感と香ばしいナッツ感が魅力のカカオと、北東部の山岳地帯で育つ渋みや苦み・酸味が奥深いカカオ。テロワールが生み出す双方の味わいが黒糖の優しい甘みで香りたつ一品に仕上がりました。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.6」 **SOLD OUT**

【No.6 フレーバーノート】

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。最初にシトラスやベリーのスーパースウィートなフルーティー感、追ってトロピカルな味わいが花開き、余韻に力強いカカオ感が広がる奥深い味わいです。

■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。

「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.12」は、

メゾンカカオ全6店舗にて12月1日(日)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 丸の内店 (東京都千代田区丸の内 3 丁目 3 - 1 新東京ビル 1 階)
- ・ 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】

2015 年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

【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