

オープン以来、連日完売続きの2大シグネチャーケーキ。

「生フロルケーキ」と「生フォンダン」

カカオの美味しさを閉じ込めたケーキはショコラティエが出来立てを提供。

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）の丸の内新店は、ブランド初となるカフェ併設型のショップです。ショコラティエが一品一品、鮮度にこだわった生ケーキを作り上げています。オープン以来、連日完売続きの2大人気品は「生フロルケーキ」と「生フォンダン」です。



## 【メゾンカカオ丸の内店 店舗情報】



### MAISON CACAO (メゾンカカオ) 丸の内店

営業時間：10:00-20:00

住所：東京都千代田区丸の内3丁目3-1新東京ビル1階

上質さと遊び心が共存する丸の内だからこそ、日常と非日常の様々な場面を彩る体験をお届けしたい。上質なチョコレートで驚きを届ける、その特別体験を味わいにいらしてください。



**【生フォンダン】（1皿、税込1320円）**

丸の内新店のカフェ限定スイーツ。

テロワールにこだわるメゾンカカオが、追求し辿り着いた「シングルテロワール」の美味しさを表現した一品です。生態系豊かで個性鮮やかなカカオが育つ一産地のみを絞り、自然の美味しさと繊細さをフォンダンショコラに閉じ込めました。カカオのアロマ感、華やかな香りが食べ進めるごとに広がります。

ショコラティエがその日ごとに焼き加減を調整し、自立しているのがやっとな程のレア感。添えられたジュレやソースと合わせて、味わいの変化もお楽しみください。ご注文をいただいてから焼き上げます。



**【生フロルケーキ】（左よりブラック、ホワイト各1個、税込1650円）**

丸の内店限定のシグネチャーケーキです。

コロンビアの豊かなテロワールが育む華やかなカカオと、繊細なブレndingを経て生まれる瑞々しいチョコレート。その美味しさを、5層に重ねた美しいケーキで表現しました。一口ごとに、彩り豊かで香り高い層が現れ、滑らかな口どけと豊かな味わいが広がります。実はカカオの断面をモチーフにしたデザインのケーキ。ブラックとホワイト、どちらも異なる魅力をご堪能ください。

ブラック：深いビター感が際立つチョコレートムースに、爽やかなベルガモットの香りを添えて。その中に香り高いバニラのムースと、パッションフルーツ、パイナップル、マンゴーのトロピカルムースが隠れています。ふんわり軽やかなチョコレートスポンジと、アーモンド&ヘーゼルナッツのクランチが食感にアクセントを加え、すべての要素が溶け合う一品です。

ホワイト：華やかで清らかなホワイトチョコレートムースに、エルダーフラワーの香りを織り交ぜました。中には、旅するメゾンで出会ったあまおう苺とフランボワーズの甘酸っぱいジュレ、そしてフルーティーなオレンジハチミツムースが重なり合います。軽やかなスポンジに、ローストピスタチオのクランチがアクセントとなり、爽やかさと深みが共存する味わいを実現しました。



#### 【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/> IG: [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/)