

## 【テロワール】を楽しむ月替わりの「生ガトーショコラ」

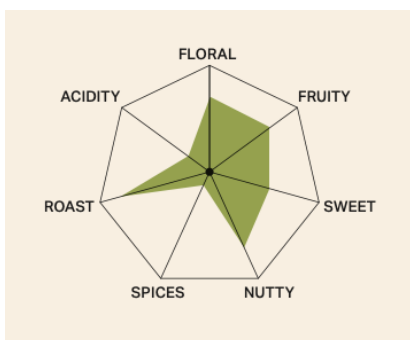
No.4 は名尾手すき和紙の美しい箱と共に。4月1日に限定登場。

“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。第11弾は4月1日（火）より数量限定で販売。今月より月毎に変わる特別なパッケージでお届けします。No.4は自然由来の美しさを表現した唯一無二の手漉き和紙工房「名尾手すき和紙」が作り上げる、数寄屋紙を使用。和紙の原料からこだわり自家栽培した素材で作上げた特別な一品です。



## 「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.4」（税込 3780円）

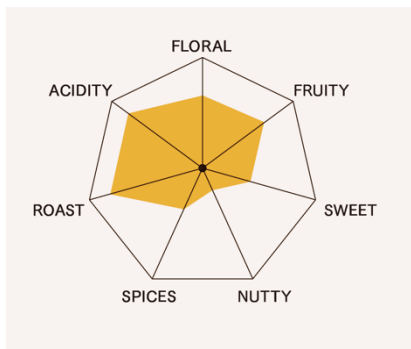
No.4は新たなブレンドに挑戦し、チョコレートの柔らかな甘みとカカオ由来の力強さが見事に調和した一品。テロワールにこだわるメゾンカカオが追求し辿り着いた「シングルテロワール」のミルクチョコレートに、カカオニブをそのまますりつぶした“カカオマス”を合わせた生ガトーショコラです。異なる個性を持つカカオマスとミルクチョコレートを合わせる独自の製法が、新たな美味しさの扉を開きます。食べ進めるごとに味わいと香りが広がる、奥深いカカオの美味しさをお楽しみください。



## 【No.4 フレーバーノート】

世界有数の雨量が多いコロンビア・トマコ地方のカカオ。熱帯エリアで育つため、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華やかなミルクチョコレートにカカオマスをブレンドしました。濃厚な甘味をカカオマスがシャープに引き締める、絶妙なマリアーージュです。

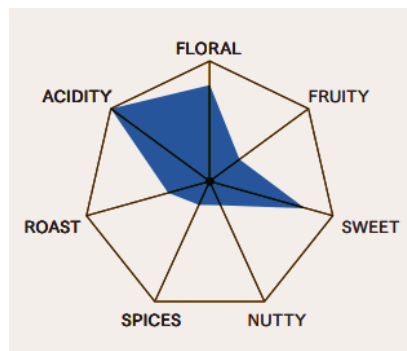
## ■過去のコレクション



### 「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.3」 **SOLD OUT**

#### 【No.3 フレーバーノート】

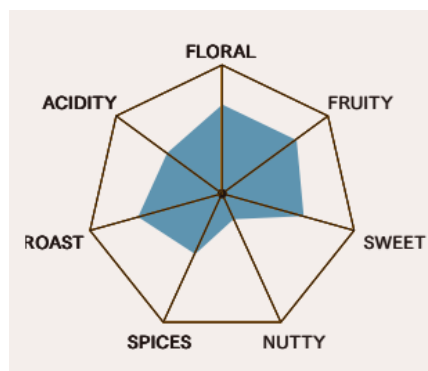
コロンビア南西部のアンデス高地に位置するユイラ地方は、その幅広い気候帯により力強さと繊細さが共存した味わいのカカオが生まれます。合わせるのは、世界でも雨の多い地域のトマコ地方のカカオ。そして3種の味わいのバランスを引き立てるのは、北東部のサントアンデル地方のカカオです。



### 「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.2」 **SOLD OUT**

#### 【No.2 フレーバーノート】

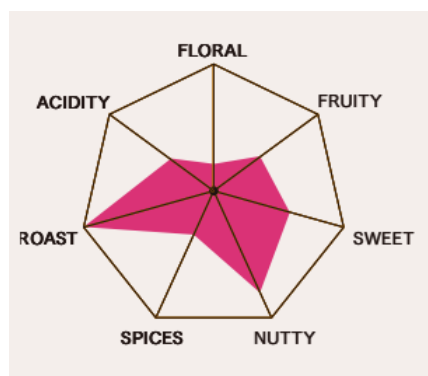
使用するのは年間を通じて穏やかな気候に恵まれたコロンビア・サントアンデル地方のカカオ。華やかな酸味、花の香り、蜂蜜のようなまろやかな甘みが特徴です。フルーツとしても楽しめるカカオ豆のアロマ感をクリアに引き出した、シンプルでいて華やかな香りをお楽しみください。



### 「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.1」 **SOLD OUT**

#### 【No.1 フレーバーノート】

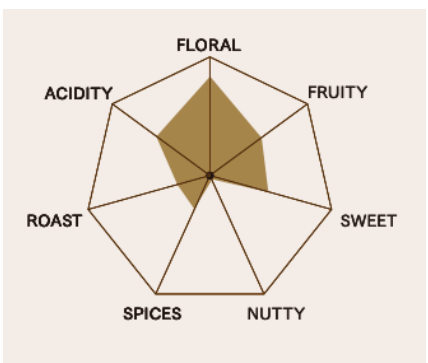
使用するの合計4つのエリアのカカオ。柔らかな酸味にカカオの果実感が爽やかに広がり、ミドルには桜や薔薇のような華やかな香り、余韻にはスパイス感を感じられます。チョコレートは個性豊かなカカオから作られる鮮度の良い素材であることを感じられる、今までにない生ガトーショコラに仕上がりました。



### 「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.12」 **SOLD OUT**

#### 【No.12 フレーバーノート】

使用するのユイラとトマコ、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。

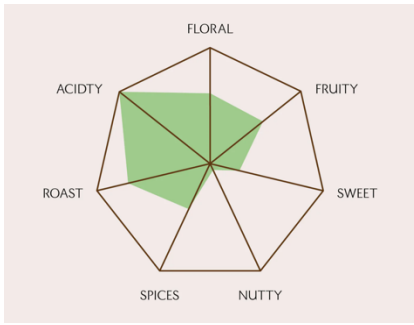


### 「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.11」 **SOLD OUT**

#### 【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感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。食べ進む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。

### ■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.4」は、

メゾンカカオ6店舗にて4月1日(火)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 羽田空港店 ( 東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第 1 ターミナル 2 階マーケットプレイス「HANEDA STAR & LUXE 内」 )
- ・ 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 アムール会場 )
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ ( <https://onlineshop.maisoncacao.com/> )

【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 アカウント : [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)