

MAISON CACAO

2020年9月11日

メゾンカカオ株式会社

【治一郎】×【MAISON CACAO】

100回以上の試作を繰り返し、共同開発したケーキのような
チョコレートバウムクーヘン、 9/18(金)より限定販売スタート

アロマ生チョコレート専門店「MAISON CACAO」を運営するメゾンカカオ株式会社(本社:神奈川県鎌倉市、代表取締役:石原紳伍)は、9/18(金)より、バウムクーヘンが人気のブランド「治一郎」と共同開発した「MAISON BAUM ミルクチョコレートバウムクーヘン」を限定店舗で販売開始いたします。オンラインストアは敬老の日に向けて、9/12(土)より先行して予約販売を開始いたします。



MAISON BAUM ミルクチョコレートバウムクーヘン (税抜 2100円)

“チョコレートが主役のバウムクーヘン”をコンセプトに、100回以上の試作を重ね完成したミルクチョコレートの商品。チョコレートに含まれるカカオマスは生地を硬くする作用があり、チョコレートを練りこんだバウムクーヘンでしっとりとした食感を生み出すのは至難の技です。今回は専門ブランド同士が協力し、互いの技術を出し合って、カカオの香りを存分に感じられつつもケーキのようなしっとり食感を実現しました。コロンビア産の華やかなカカオの香り、ナッツ感とキャラメル感のあるミルクチョコレートを使用したバウムクーヘンで誰もが楽しめる一品です。MAISON CACAO オリジナル商品、同ブランドの一部店舗での限定販売です。

【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 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)
- ・ MAISON CACAO グランスタ東京店 (東京都千代田区丸の内 1丁目 9-1 グランスタ東京 1F 1-10-D)
- ・ 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 ルミネ新宿店 (東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿 LUMINE1 B2)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://shop.ca-ca-o.com/>)

共同開発の背景

「究極のチョコレートバウムクーヘンを作りたい」何度かチョコバウムを開発してきた治一郎が、よりしっとり感で上を目指したいとの思いから、MAISON CACAO に声をかけたことが共同開発のきっかけでした。チョコレートの量を増やすとカカオマスの効用で生地がパサつき、しっとり感を求めるとチョコレートの香りや味が軽減するという相反する現象に難しさを感じていた治一郎は、チョコレートのプロフェッショナルの力を必要としていました。MAISON CACAO も同様にチョコレートで焼き菓子を作ることの難しさを知っており、両社の技術と知恵を重ね合わせて、今までにないチョコレートバウムクーヘンを作ろうと、取り組みがスタートしました。

おいしさの決め手は”乳化”

おいしいチョコレートバウムクーヘンを作るポイントは、チョコレートを生地に練り込む際の”乳化”の方法にあります。香りと風味の良いチョコレートを生クリームとしっかり合わせ、”乳化”させてから生地と合わせられれば、カカオの味わいを残しながらしっとりとした食感に仕上げることが出来ます。生チョコレートの製造で”乳化”にもっともこだわっている MAISON CACAO の知恵を駆使し、チョコレートのカカオ分、生クリームとの比率を何度も試行錯誤をしながら最適な配合を生み出しました。そして治一郎独自の薄くレアな層を重ね、じっくり焼き上げる技術で、しっとりとしたチョコレートの香りが広がるバウムクーヘンが完成しました。

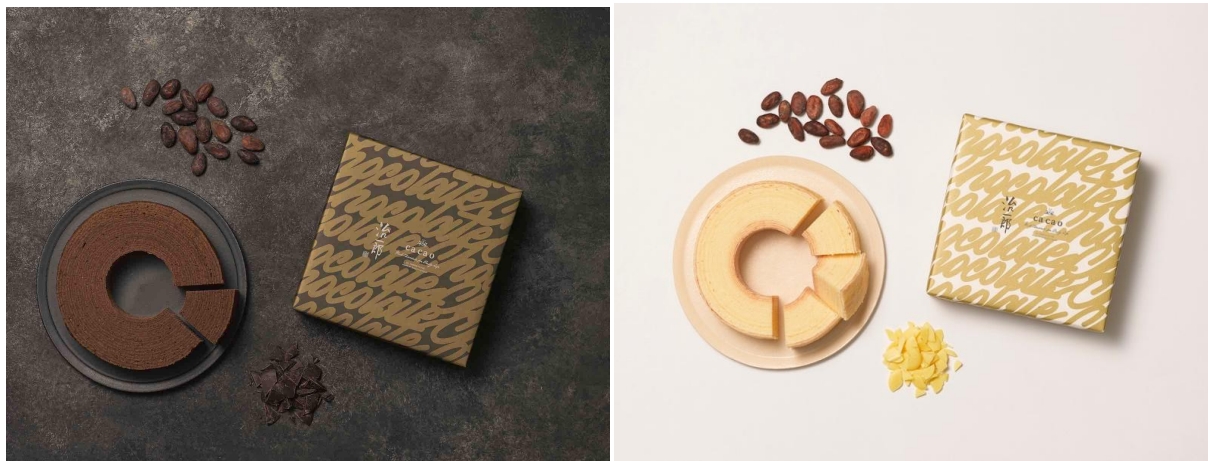
【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.)

電話番号 : 0467-50-0611 メールアドレス : welcome@maisoncacao.co.jp

HP : <https://www.ca-ca-o.com>

(参考) 販売中のビター・ホワイトチョコレートのバウムクーヘンも



2019年より販売している治一郎と MAISON CACAO コラボレーションの2種のバウムクーヘン。

1日で500個以上が売れた実績もある、人気商品です。現在、治一郎は冬季限定、一部店舗で販売、MAISON CACAOは通期、一部店舗で販売中。

(写真左) **治一郎と MAISON CACAO のバウムクーヘン ビターチョコレート (税抜 1800円)**

華やかで個性的な香り、甘さとビター感のバランスの良い2種のビターチョコレートをブレンド。試行錯誤を重ねた配合で、しっとり濃厚なバウムクーヘンに仕上げました。

(写真右) **治一郎と MAISON CACAO のバウムクーヘン ホワイトチョコレート (税抜 1800円)**

コロンビア産のナチュラルなカカオバターを100%使用したフレッシュなホワイトチョコレートを使用。薄くレアに焼き上げたしっとりとした口どけの良いバウムクーヘンです。

【MAISON CACAO 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 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)
- ・ MAISON CACAO ルミネ新宿店 (東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿 LUMINE1 B2F)
- ・ MAISON CACAO グランスタ東京店 (東京都千代田区丸の内 1丁目 9-1 グランスタ東京 1F 1-10-D)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://shop.ca-ca-o.com/>)

< MAISON CACAO とは >

2015年に鎌倉の小町通りに誕生したアロマ生チョコレートブランドです。品質とサステイナビリティへのこだわりから、コロンビアに自社農園を持ち、栽培、収穫、クーベルチュールへの加工までを現地で行なっています。企業理念「未知を楽しむ」の元、世界各地を周り、素材やアートデザインなど多くの未知に触れ、新しいカカオ体験を提案する商品の開発、販売を行なっています。

< 治一郎とは >

「幸せを重ねる」をコンセプトに、おいしいお菓子を通じ、人と人をつなげ、幸せのきっかけを生み出すスイーツブランド。バウムクーヘンが代表商品。

【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.)

電話番号 : 0467-50-0611 メールアドレス : welcome@maisoncacao.co.jp HP : <https://www.ca-ca-o.com>