

# MAISON CACAO

2020年9月30日

メゾンカカオ株式会社

## 【イチリンハナレ】×【カカオハナレ】

鎌倉に佇む名店、モダン中華と生チョコブランドのコラボレーション  
山椒を主役にした生チョコタルトを10/10(土)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 小町本店”の離れとして長谷に誕生した”カカオハナレ”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、10/10(土)より、”東京チャイニーズ一凛”の姉妹店、鎌倉のモダン中華”イチリンハナレ”とコラボレーションした「ハナレの生チョコタルト 山椒」を両店舗で数量限定販売いたします。



### ハナレの生チョコタルト 山椒 3個入り(税抜1700円)

中華の概念を覆す素材選びや調理方法でモダン四川料理を提供する”イチリンハナレ”と、水分量を限界まで高めたとろける口どけのチョコレートと和素材との掛け合わせで日本の新たなチョコレート体験を提案する”カカオハナレ”のコラボレーション。本店の”離れ”として存在する両店独自の、素材へのこだわりと掛け合わせ、製造技術で誕生したのが、中華スイーツの粹にとらわれない山椒を主役にした生チョコタルト「ハナレの生チョコタルト 山椒」です。

100年以上の歴史を持つ香辛料専門店”やまつ辻田”の山朝倉山椒を使用。枯れやすく栽培難易度が高いが、通常山椒と比べて粒が大きく、柑橘のような爽やかな香りと優しい辛味が特徴です。えぐみや雑味のない強烈なビター感を持つコロンビア産のビターチョコレートと山椒を合わせることで、カカオの旨味が引き出される大人の生チョコタルトです。

#### 【販売店舗】

- ・ カカオハナレ(神奈川県 鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ イチリンハナレ(神奈川県 鎌倉市扇ガ谷 2-17-6)

**“MAISON CACAO 小町本店” 限定で一番人気の「生チョコタルト フォンダン」が 10/3 (土) より  
チョコレートを 150%に増量してさらにとろける口どけで登場**



**生チョコタルト フォンダン ( 税抜 400 円 )**

“MAISON CACAO 小町本店”の限定商品であり、創業時より一番人気のタルトは毎時間焼きたてを数量限定で販売しています。連日焼き上がり時間前には完売し、1日 500 個以上を売り上げた実績も。10/3 (土) より、2種のチョコレートをブレンド、中のガナッシュを従来の 150%に増量し、どこから食べてもとろけだすフォンダンタルトとして更に美味しく生まれ変わります。ブラウンシュガーを使用し、焼くことでほろ苦いキャラメル感を醸すビターチョコレートと、ナッツやキャラメルの香りを持つミルクチョコレートを合わせることで、濃厚ながらも甘すぎずに召し上がっていただけます。

**【販売店舗】**

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 ( 神奈川県鎌倉市小町 2-9-7 ) 時間、数量限定販売

**< 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。

**< イチリンハナレとは >**

「料理の分解と再構築」をコンセプトに、古き良き鎌倉の日本家屋独自の空間や時間、そして齋藤シェフの創造性によって、中華の枠を超えたモダン四川料理を提唱するブランド。

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

HP : <https://www.maisoncacao.com>