

MAISON CACAO

2020年12月28日

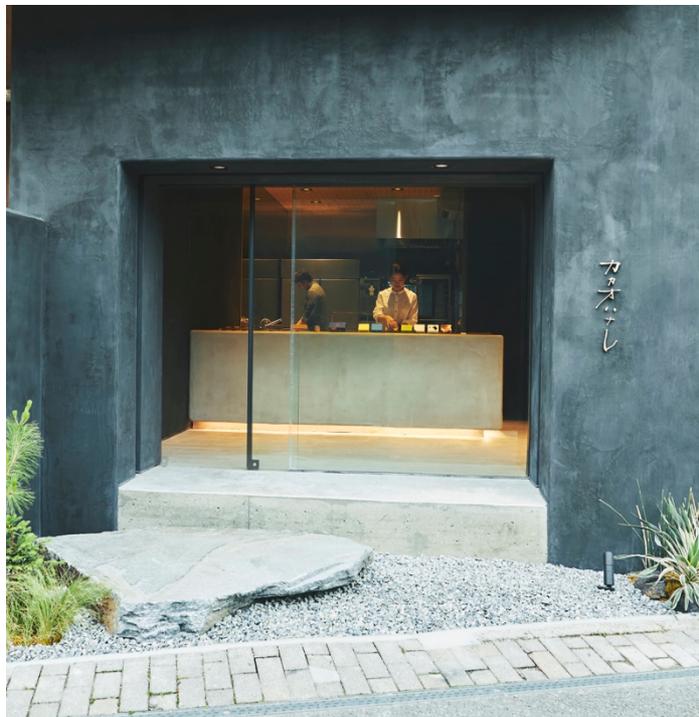
メゾンカカオ株式会社

アロマ生チョコブランドより初の”エシカル”な和菓子が登場

6種の生チョコを練りこんだ「生チョコ大福」

12/30より【カカオハナレ】にて販売開始

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、12月30日（水）より、和のチョコレート提案する店舗【カカオハナレ】にて、看板商品のアロマ生チョコレート6種を練りこんだ「生チョコ大福」を販売開始いたします。



「生チョコ大福 6種入り」（税抜1,800円） ※写真はイメージです。

水分量を限界まで高めた口どけのアロマ生チョコレートを提案する【MAISON CACAO】

2020年5月に誕生した【カカオハナレ】は、“お茶とチョコレート”をコンセプトに、厳選した和素材や日本の技術とコロンビアの香り高いカカオを掛け合わせ、お茶と楽しめるチョコレートスイーツをご用意しています。

「生チョコ大福」は和菓子と相性の良い6種のアロマ生チョコレート（みるく、抹茶、ゆず、紅茶、おれんじ、純米酒雪男）を贅沢に練りこみ、しっとり滑らかで繊細な味わいをお楽しみいただけます。そして実は生チョコを製造する過程で生まれる切り落とし部分を使用した”エシカルスイーツ”。表面にも酒粕のパウダーやゆずの皮部分から作るゆずパウダーをまぶすなど、無駄なく美味しく楽しむための工夫が詰まっています。

【販売期間と店舗】

12月30日(水)～販売期限なし

カカオハナレ 長谷店(神奈川県鎌倉市長谷1-15-9)では定番商品として先行販売

1月2日(土)～1月11日(月) 下記店舗にて期間限定発売

- ・ 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 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 1-10-D)
- ・ 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)

< 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。

【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://maisoncacao.com/>