

MAISON CACAO

2021年2月5日
メゾンカカオ株式会社

【緑寿庵清水】×【カカオハナレ】

創業 1847 年京都でただ一軒、製造販売している金平糖専門店と
カカオにこだわる専門店が
日にちをかけて熟練の職人が技術を託して育て上げた唯一無二の「カカオの金平糖」
バレンタインの特別な一品として 2/6(土)より限定販売いたします

和のチョコレートをご提案する専門店【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、2/6(土)より、創業 1847 年の歴史を持つ、日本唯一の金平糖専門店【緑寿庵清水】とコラボレーションをした「金平糖 カカオ」(税抜 3,400 円)を数量限定で販売いたします。

カカオを主役とし、上質なカカオ本来の香りや味わいを閉じ込めるため、カカオニブを核にし、余計な材料は一切加えずにカカオだけを加え、密掛けし結晶させて完成いたしました。【緑寿庵清水】が代々受け注がれる一子相伝の技を駆使し、カカオだけを使用しているにも関わらず熱を加えて溶けないように結晶させるという常識を覆す挑戦で日にちを掛けて育て上げ誕生した、渾身の逸品です。



「金平糖 カカオ」:(税抜 3,400 円)

京都の地にて伝統と一子相伝の技術を守り続け、味わい豊かな金平糖を製造販売する【緑寿庵清水】。レシピを持たずに熟練の職人が五感を研ぎ澄ましながら金平糖と向き合い、素材の魅力を最大限に引き出し、日にちをかけて育てる製法を守り続けています。

自社農園で育てた風味豊かでフレッシュなカカオを和菓子でも楽しんでいただきたい、今までにない特別なカカオスイーツを作りたいと、今回のコラボレーションが実現しました。

使用する材料は水と砂糖、カカオ、カカオニブ、澱粉、シンプルな素材だけにより一層の技術や日にちがかかります。金平糖の核にカカオニブを使用し、カカオパウダーと蜜を加え、甘さは金平糖の砂糖のみ、斬新な発想と【緑寿庵清水】ならではの技術が生み出した逸品です。

【販売期間】

2/6(土)から、数量限定販売です。

【販売店舗】

- ・本店 緑寿庵清水（京都市左京区吉田泉殿町 38 番地の2）
- ・祇園 緑寿庵清水(京都市東山区祇園町南側 570 番地の 122)
- ・カカオハナレ 長谷店(神奈川県 鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・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丁目1-4)

<緑寿庵清水 とは>

創業 1847 年京都でただ一軒、製造販売する緑寿庵清水には、レシピがなく技術の体得に 20 年かかると言われています。さらに素材を加えると結晶しないと言われる常識を覆し、変動する気温や天候により密の濃度や温度・釜の斜傾などを調整し、熟練の職人が金平糖の状態を五感を使い見極めながら技術を託し、1種類を約 16 日～20 日かけ育て上げています。世界で製造した事がない金平糖を開発し、80 種類を超える味と色彩と形を丹精込めて手作りする、一子相伝の技と独自の製法を守り続ける日本唯一の金平糖専門店です。

<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、コロンビアでカカオの栽培、収穫、クーベルチュールへの加工までを行なっています。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】

マ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.maisoncacao.com>