

3/10(水)～3/15(月)のホワイトデー限定

阪急うめだ本店「クッキーの魅力」催事に MAISON CACAO が登場

生チョコ専門店の新作、食感豊かなチョコチップクッキーが登場！

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、3月10日(水)から3月15日(月)のホワイトデー期間限定で、阪急うめだ本店で開催される「クッキーの魅力」催事に出店いたします。個性豊かなクッキーが集まる本催事において、生チョコ専門店がこだわり抜いた贅沢な食感の新作チョコチップクッキーの「カカオクッキー」を始め、人気製品をラインナップいたします。



「カカオクッキー チョコチップ&ナッツ」ビターホワイト 計6枚入り (税抜1500円)

究極の口溶けとカカオ本来の香りにこだわるアロマ生チョコブランドの新ラインナップ。

豊かな食感とカカオの美味しさを存分に味わえる2種のチョコチップクッキーをご用意しました。

とろりとした溶かしチョコレート、香り豊かなカカオニブ、ザクザク食感のローストナッツを合わせた食べ応えのある贅沢な新作クッキーです。



「生チョコクッキー」12袋入り 税抜：2000円

クッキー？チョコレート？と迷うほど濃厚でほどける口溶けのクッキー。限界まで生チョコをクッキー生地に染み込ませ、最小の焼き時間で仕上げることで、とろける生チョコをそのまま固めて焼いたような不思議な食感です。ミルク、ビター、ホワイトチョコレートの3種のアソートセット。

【販売情報】

店舗名：阪急うめだ本店9F「クッキーの魅力」催事

大阪府大阪市北区角田町8-7

販売時期：3月10日(水)～3月15日(月)

< 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。

< MAISON CACAO 創設者、カカオディレクター「石原紳伍」 >



1984年生まれ。元々はチョコレートを食べられなかった石原が、コロンビアで食べたカカオのフレッシュさと、カカオを通して笑顔が溢れる風景に魅せられ、「日本でも、チョコレートで日常を豊かにする文化を創りたい」と、2015年アロマ生チョコレートブランド「ca cacao」を創設。おいしさとサステナビリティへの強いこだわりからコロンビアでカカオ栽培から携わり、「Farm to Customer」を実現。アートとサイエンスを掛け合わせ、今までにないチョコレートの提供と体験をデザインしている。

【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.maisoncacao.com>