

旬の素材を厳選し、生産者と共同開発する季節限定のチョコレート

「旅するメゾン」シリーズ

第六弾は 3/15 (月) よりいちごの王様 福岡の”あまおう”

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、生産者と共同開発する「旅するメゾン」第六弾を3/15（月）より開始いたします。福岡県のブランドいちご”あまおう”を使用した生チョコレートやロールケーキ、エクレア、プリンなどのフレッシュなスイーツを多数ご用意いたします。



「旅するメゾン」とは

代表の石原が日本各地を巡り、出会った生産者たち。彼らが生み出す素材へのこだわりやストーリーを聞き、それを最大限引き出す製品を共同開発するプロジェクトです。もっと生産者とお客様の距離を近く。生産者の想いが伝わり、安心安全で、なめらかな口溶けと香りにこだわった商品をご提案します。



コロンビアの農園でカカオ作りからこだわり、「FARM to CUSTOMER」を実現するメゾンカカオが、おいしさを更新しつづけるために、パートナーという枠を超え、生産者と家族（メゾン）としてモノづくりに向き合います。今後は社会情勢も踏まえつつ、生産者のもとへ生活者（お客様）とともに訪れ、収穫を体験するなど、さらなるメゾンの広がりを検討しています。

特設サイト URL：<https://maisoncacao.com/tabisuru-maison>

第六弾は福岡県にある友納農園の”あまおう”

福岡のブランドいちご”あまおう”。その名にふさわしく、丸みを帯びた大粒の果実は甘みと酸味のバランスが絶妙で言わずと知れたいちごの王様。2代で切磋琢磨しながら水と土作り、温度にこだわり、本来の旨みを引き出した最高のあまおう作りに取り組む友納親子の自信作を主役にした、旬のスイーツをご用意しました。



画像左から

アロマ生チョコレート STRAWBERRY (税抜 2200 円)

粒が大きく、甘みといちご本来の味わいが凝縮された”あまおう”が主役のアロマ生チョコレート。その魅力を引き出すため余計な甘さは加えずに、華やかな香りのカカオバターを使用したすっきりとした口当たりのホワイトチョコレートと合わせました。

※全店舗で販売

「リッチ生チョコタルト いちご」3 個入り (税抜 2000 円)

サクサクの手焼きタルトの中に、とろり滑らかな甘酸っぱいあまおういちごの生チョコクリーム、コーティングはパリッとしたあまおういちごのチョコレート。下にはあまおうをぎゅっと凝縮した濃厚なピューレを忍ばせた、新作のリッチ生チョコタルトです。

※CHOCOLATE BANK を除く、他全店舗で販売



画像左から

生チョコっぺ あまおう (税抜 900 円)

すっきりとしたホワイトチョコレートにたっぷりのあまおうを合わせた甘酸っぱいフロズンに、贅沢にあまおうをトッピング。デザートのような生チョコパフェドリンクです。

カカオビネガーソーダ あまおう (税抜 600 円)

カカオのパルプ(果実部分)から作った希少なカカオビネガーに、あまおうのフレッシュな果実を合わせたドリンク。

※小町店、長谷店、CHOCOLATE BANK、NEWoMan 横浜店で販売



画像左から

生チョコエクレア あまおう (税抜 600円)

サクサクのシュー生地の中に、濃厚なミルクチョコレートのガナッシュ、フレッシュなあまおうと滑らかなあまおうのチョコレートクリームをたっぷりサンド。どこから食べてもあまおうの甘酸っぱさを堪能できる、本店限定のリッチな生チョコエクレアです。

※小町店で数量限定販売

ロールケーキ あまおう (税抜 600円)

ホワイトチョコレートを練り込みしっとりと焼き上げたロールケーキに、滑らかなカスタードクリーム、和三盆の優しい甘さの生クリーム、たっぷりのあまおうを閉じ込めました。

※小町店、長谷店、CHOCOLATE BANK、大船ルミネ店で 3/31 (水) まで期間限定販売

生チョコプリン あまおう (税抜 500円)

華やかな香りのホワイトチョコレートとたっぷりの生クリームと合わせた、優しい甘さのあまおうプリンに甘酸っぱいあまおうのジュレをたっぷりかけて。

※小町店、長谷店、CHOCOLATE BANK、大船ルミネ店、NEWoMan 横浜店、ルミネ新宿店で販売



リッチクロワッサン あまおう (税抜 750円)

BANKの看板製品であるクロワッサンの季節限定フレーバー。国産の発酵バターで焼き上げたサクサクのクロワッサンの中に、あまおうの滑らかなカスタードクリームと大粒のあまおうをサンドした贅沢なデザート。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売



あまおうづくしのミルフィーユプレート (税抜 2000円)

サクサク軽やかな焼きたてのパイに、とろり滑らかなカスタードクリームとホワイトチョコのレモンムースをサンド。主役となるあまおうのフレッシュさと濃い甘酸っぱさを引き立てます。賞味期限は3分、崩れ落ちる前にお召し上がりください。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売

【旅するメゾン”あまおう”販売期間】

3/15 (月)～4/11 (日)

※ジェイアール名古屋タカシマヤ店のみ、アロマ生チョコレートとリッチ生チョコレートタルトを
3/3 (水)より先行発売中

※「ロールケーキ あまおう」のみ3月31日(水)までの期間限定販売

【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 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丁目9 - 1 グランスタ東京 1F)
- ・ 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 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 1-1-4 地下 1F)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ 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://onlineshop.maisoncacao.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から携わり、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。

< 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 ca o」を創設。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://maisoncacao.com/>