

日本各地の旬の魅力を味わう季節限定のチョコレート

「旅するメゾン」シリーズ

第7弾は4/12(月)より黄金色の希少な柑橘 小田原の”湘南ゴールド”

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、日本全国その土地ならではの、旬の素材を使用した「旅するメゾン」第7弾を4/12(月)より開始いたします。神奈川県だけで生産される希少品種”湘南ゴールド”を使用した生チョコレートやロールケーキ、エクレアなどの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旅して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さまの距離を近く。生産者の想いが伝わり、安心安全で、旬を楽しめる製品をご提案します。日本中のその地域ならではの味を、旅するように楽しめる季節毎のご提案です。



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7弾は神奈川県小田原市の”湘南ゴールド”

神奈川県小田原市のごく一部でしか育たない希少品種「湘南ゴールド」。海を見渡す山奥の高地、風光明媚な秘境で育つ黄金色の柑橘が今回の主役です。水はけの良い土、陽当たり、温度、風向きなどみかん栽培に適した条件が揃うと共に、こだわっているのは追熟です。収穫後に専用の蔵で2ヶ月近く追熟をさせることで味はぎゅっと濃く、甘みと酸味のバランスが絶妙に生まれ変わります。



左から

アロマ生チョコレート SHONAN GOLD (税抜 2200 円)

甘みと酸味のバランスの良い果実と、香りが強くわずかな渋みも持つ皮を丸ごと使用した湘南ゴールドの濃厚なピューレを優しい味わいのミルクチョコレートで包み込みました。爽やかな香り広がるアロマ生チョコレートです。

※全店舗で販売

「リッチ生チョコタルト SHONAN GOLD」3 個入り (税抜 2000 円)

サクサクの手焼きタルトの中に、爽やかな湘南ゴールドのピューレ、ホワイトチョコレート、柑橘と相性の良いクリームチーズを合わせたとろり滑らかなクリームをたっぷり。下には酸味の効いたフレッシュな果汁のソースが隠れています。

※CHOCOLATE BANK を除く、他全店舗で販売



画像左から

生チョコっぺ 湘南ゴールド (税抜 750 円)

華やかな香りを持つビターチョコレートに甘みと酸味のバランスの良い果実と、香りがつよくわずかな渋みも持つ皮を丸ごと使用した湘南ゴールドの濃厚なピューレを合わせました。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 湘南ゴールド (税抜 550 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、爽やかな湘南ゴールドのピューレを合わせたドリンク。

※小町店、CHOCOLATE BANK、NEWoMan 横浜店で販売



画像左から

生チョコエクレア 湘南ゴールド (税抜 500 円)

サクサクのシュー生地の中に、ミルクチョコレートと湘南ゴールドの濃厚なピューレを合わせた爽やかな味わいのガナッシュ、パリパリの板チョコ、湘南ゴールドのフレッシュな果汁を合わせた生クリームをたっぷりサンドしました。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 湘南ゴールド (税抜 550 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、和三盆の優しい甘さの生クリームとたっぷりの爽やかな湘南ゴールドの果実を閉じ込めました。

※CHOCOLATE BANK、大船ルミネ店で販売

生チョコプリン 湘南ゴールド (税抜 450 円)

華やかでほろ苦さもあるビターチョコレートに、湘南ゴールドの果汁、皮も使った濃厚なピューレを合わせた少し大人な味わいのプリン。上には爽やかな湘南ゴールドのソースをたっぷりかけて。

※小町店、長谷店、CHOCOLATE BANK、大船ルミネ店で販売



リッチクロワッサン 湘南ゴールド (税抜800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、湘南ゴールドの滑らかなカスタードクリームとフレッシュな輪切り果実をサンドした贅沢なデザート。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売

カンノーロ 湘南ゴールド (税抜600円)

シチリア地方の伝統菓子「カンノーロ」がCHOCOLATE BANKより新登場。

サクサクの軽い食感のパイ生地の中に、ホワイトチョコレートのガナッシュを合わせたとろける生クリームをたっぷり。湘南ゴールドの甘酸っぱい果実と、香りの良い皮を丸ごと蜂蜜漬けにし、生クリームと合わせています。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売

【旅するメゾン”湘南ゴールド” 販売期間】

4/12 (月) ~4/30 (金)

※ 「生チョコっぺ 湘南ゴールド」 「生チョコエクレア 湘南ゴールド」 「リッチクロワッサン 湘南ゴールド」 の 3 種は 4 月 23 日 (金) 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 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、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。美味しさとサステナビリティにこだわり、生産者と共に永く続くモノづくりをしたいと、代表の石原が厳選したコロンビア産カカオ豆を 100% 使用。自らもコロンビアでのカカオ栽培から取り組んでいます。またカカオ農業を通してより豊かであって欲しい、次世代にもその魅力を伝えたいと、カカオ農園以外の教育活動にも力を注いでいます。看板製品はフレッシュなクーベルチュールと旬の素材を使用した 50 種にも及ぶ「アロマ生チョコレート」。時期別の限定品も多く、その希少性から「幻のチョコレート」とも呼ばれています。

< 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生のカカオのフレッシュさと、カカオを通して生産者と生活者が繋がり、笑顔が溢れる風景に魅せられたことがきっかけ。「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 年前身となる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、オリジナルのクーベルチュールを開発。自らが体験した素材と掛け合わせ、新しいチョコレート体験をご提供しています。

【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/>