

MAISON CACAO

2021年5月14日

メゾンカカオ株式会社

毎月1日は「ザッハトルテの日」

周年記念で即完売した「生ザッハトルテ」が旬の素材を使用し

毎月新フレーバーで50台限定登場します

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、毎月1日を「ザッハトルテの日」とし、毎月の「旅するメゾン」で出会った旬の素材を使用した月替わりフレーバーの「旅する生ザッハトルテ」をご提案します。その時期の旬の素材で季節感を味わう日として、ザッハトルテの日をお楽しみください。



「旅する生ザッハトルテ」(税込5400円)

チョコレートケーキの王様、ザッハトルテ。ずっしりと重くクラシカルな味わいを、口溶けにこだわりの生チョコブランドとして新提案がしたいと生まれたのが「生ザッハトルテ」です。軽やかながらもチョコレート感を濃厚に味わえるよう、使用するの生ザッハトルテ専用で作ったオリジナルのクーベルチュール。6月は長野県、日本一のアんずの里で作られる横島あんずの生ザッハトルテです。

下から、1層目はシフォンケーキのように空気を含ませたふわふわのスポンジに、あんずのシロップを染み込ませしっとりとした食感の生地。2層目はナッツ感と華やかなカカオ感のある2種のオリジナルクーベルチュールで作った濃厚なガナッシュ。3層目はスポンジ、4層目はあんずジャム、5層目はスポンジ、そしてケーキ全体をガナッシュでコーティングしています。

◆「旅する生ザッハトルテ」予約方法

- ・6月は長野県あんずの里の「横島あんず」を使用した、「旅する生ザッハトルテ APRICOT」5月18日(火)10:00よりオンラインを含む全店で予約販売開始
- ・7月以降は毎月前月の1日10:00よりオンラインを含む全店で予約販売を開始いたします。
- ・毎月50台限定、先行予約順となります。

【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)
- ・カカオハナシ 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。美味しさとサスティ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.) 広報室

電話番号: 0467-50-0611 メールアドレス: welcome@maisoncacao.co.jp

HP: <https://maisoncacao.com/> IGアカウント: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja