
最新 夏ナマススイーツは、新食感のチョコレートかき氷

カカオマスを使用した濃厚だけどすっきり、ほろほろ、とろける口溶け

6/1(火)から販売開始

アロマ生チョコレート専門店「MAISON CACAO」および「CHOCOLATE BANK」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、2021年6月1日(火)より、夏ナマススイーツとして、濃厚ながらすっきりとした味わいの新食感のチョコレートかき氷を販売開始いたします。



「生かき氷 チョコレートバンク」(税込 1100円)

スーパーフードとして注目されるチョコレートの原料、100%カカオからできる”カカオニブ”をすりつぶした”カカオマス”が主役。カカオマスをベースにオリジナルのチョコレート氷を作り、削ることで、カカオの華やかな香りを持ちながらもすっきりとした味わいを実現しました。ほろほろ、ふんわり、とろける口どけの新食感かき氷です。上にはふわふわのクリームをトッピングしました。お好みでかけられる、追チョコソース付き。

※CHOCOLATE BANK 限定



「生かき氷 チョコレート」 (税込：756円)

鎌倉小町本店、NEWoMan 横浜店限定では、お持ち運びもいただける容器に入れてたっぷりの生かき氷をご提供。香り高く、後味はすっきりとしたカカオマスのかき氷です。

※写真はイメージです。

【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 NEWoMan 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1 階)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

< 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。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。

< CHOCOLATE BANK とは >

鎌倉駅前の銀行跡地をリノベーションしたチョコレートショップ。MAISON CACAOの姉妹ブランドとして、コロンビア産カカオ100%にこだわり、現地でのカカオ栽培とオリジナルクーベルチュールの製造から取り組んでいます。BANKではそのカカオの可能性を探求し、新しいチョコレート体験を提案すべく、パン・スイーツ・ドリンク・コスメと幅広い品揃えをご用意しています。

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.) 広報チーム

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