

「旅するメゾンシリーズ」第8弾は長野！

## 江戸時代から続く日本一のおんずの里、千曲市のおんず

6月4日発売開始

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、日本全国のおんずの土地ならではの、旬の素材を使用した「旅するメゾン」第8弾を6/4（金）より開始いたします。江戸時代から続く日本一のおんずの里で厳しい基準の元育てられたおんずを使用した生チョコレートやタルト、プリンをご用意いたします。



### 第8弾長野県千曲市、おんずの里のおんず

長野県千曲市、日本一のおんずの里と呼ばれる地域で60年以上栽培に携わる横島さんのおんず。ふっくらした丸さに引き締まった張りのある果肉が特徴です。味わいがぎゅっと詰まったおんずを主役にした3種のスイーツをご用意しました。



#### アロマ生チョコレート APRICOT (税込 2376円)

長野県産、日本一のおんずの里で栽培される希少なおんずが主役。引き締まった果実にギュッと詰まった味わいとみずみずしさをそのまま、ピューレに閉じ込めました。ミルクチョコレートと合わせることで濃いおんずの甘酸っぱさを引き立たせています。

※全店舗で販売



### 「リッチ生チョコタルト APRICOT」3個入り

(税込 2160 円)

サクサクの手焼きタルトの中に、すっきりとしたホワイトチョコレートと、あんずと相性の良いアールグレイ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あんず果汁のソースが隠れています。

※CHOCOLATE BANK を除く、全店舗で販売



### 生チョコプリン APRICOT (税込 486 円)

あんずの華やかな味わいを引き出すため、すっきりとしたホワイトチョコレートとアールグレイを合わせたプリンに仕立てました。上にはあんずのソースをたっぷり。

※小町店、長谷店、CHOCOLATE BANK、大船ルミネ店で販売

### 「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>

### **【旅するメゾン”アプリコット”販売期間】**

6/4(金)～6/30(水)

## 【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 1-9-1 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. ) 広報チーム

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

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)