

1周年を迎える【MAISON CACAO NEWoMan 横浜】

佐藤錦を贅沢に使用したさくらんぼスイーツが 6/24 に登場

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、2021年6月24日（木）より1週間限定で、NEWoMan 横浜店でしか手に入らない「さくらんぼパイ」「生チョコプリン さくらんぼ」を販売開始いたします。



「さくらんぼパイ」(税込648円)

お一人さま用の贅沢パイは、たっぷりの佐藤錦を煮詰めてタルトにのせ、サクサクのパイで包み込みました。佐藤錦を使用することで、甘すぎずみずみずしい味わいです。



「生チョコプリン さくらんぼ」(税込540円)

華やかながらすっきりとしたホワイトチョコレートと佐藤錦のピューレを合わせたプリンに、同じく佐藤錦をたっぷりと使用した果実感あるソースをかけて。とろける口どけと爽やかな甘みをお楽しみ下さい。

他にも1周年を記念した限定セット「1周年 limited set」2種をご用意。

税込5400円のセットは税込9000円相当、本セットにて先行販売となる「アロマ生チョコレート PISTACHIO」を含む生チョコ2箱、リッチ生チョコタルト2箱、選べる生ガトーショコラか生チョコムース、ニブチョコのお得なセット。レモンケーキも入った税込8640円のセットもあります。

◆【NEWoMan 横浜店】生まれの人気製品と、開催中的人气イベント



写真左：「アロマ生チョコレート CHAMPAGNE」(税込 2,592 円)

甘みと酸味のバランスが絶妙なシャンパンを、華やかな香りのビターチョコレートと合わせました。チョコレートがとろけるとともに、シャンパンの柑橘系の香りと風味が広がる一品です。

写真右：「MAISON SALON TALK」(税込 3,240 円)

MAISON CACAO のギャラリーとして位置する「NEWoMAN 横浜店」。ブランドの世界観に浸りながら、カカオのオリジナルカクテルとチョコレートスイーツを楽しめる一角として【MAISON SALON】があります。

そんな MAISON SALON で、ゆっくりお互いに会話を楽しみながら、最新のブランドに触れられるイベントとして【MAISON SALON TALK】を開催しております。カカオディレクターの石原紳伍が新作スイーツを紹介したり、限定パフェを実演で作り上げたり、毎度内容は変わります。

【店舗情報】

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 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。

【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