

MAISON CACAO

2021年10月26日
メゾンカカオ株式会社

究極の口どけの生チョコブランドより新ジャンルの”パイ”が登場

サクサク食感と、とろけ出すチョコが絶妙な新作の「生チョコパイ」

10/30(土)-31(日)の2日間限定で、名古屋高島屋にて先行販売

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、10/30(土)と10/31(日)の2日間限定で、ジェイアール名古屋タカシマヤ店にて、新作の「生チョコパイ」を数量限定で先行販売いたします。今後、小町本店と大船ルミネウイング店にて、順次数量限定販売を開始いたします。



生チョコパイ : (税込 594 円)

たっぷりのバターを練り込み、144層にも重ねた軽やかでサクサクの三角パイの中には、コロンビア北部にあるメゾンカカオの管理農園で育てたカカオから作り上げる、オリジナルのミルクチョコレート詰め込みました。発酵と焙煎にこだわり、力強いカカオ感とキャラメルテイストを持つミルクチョコレートは芳醇な香りのパイとの相性が良く、中からとろりとろけ出します。

【販売に関して】

・ 先行販売 : 10/30(土) - 10/31(日)

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) にて



・ 順次販売：11月以降 ※ホワイトチョコレートフレーバーも登場します。

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) 2店舗にて

< 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。カカオディレクターの石原がコロンビアでのカカオ栽培から発酵〜ローストまで携わり、オリジナルの調合で作上げたこだわりのクーベルチュールを使用しています。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/> オンラインショップ：<https://onlineshop.maisoncacao.com/>

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