

「旅するメゾンシリーズ」第14弾は新潟佐渡島！11月13日～11月30日まで期間限定にて

幻の熟成洋梨、ル・レクチェが登場

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、日本全国のその土地ならではの旬の素材を使用した「旅するメゾン」第14弾を11/13（土）より開始いたします。幻の洋梨と称される、40日熟成をさせた芳醇なル・レクチェを主役とした、エクレアやロールケーキ、アロマ生チョコレート等を販売いたします。



第14弾は新潟県佐渡ヶ島にある吹上一家の熟成洋梨、ル・レクチェ

聞きなれない「ル・レクチェ」は洋梨の一種。収穫後、40日間ほど追熟をすることで、糖度が一気に上がり、芳醇な香りと滑らかな舌触りが特徴です。日本では新潟県の限られた農地でのみ栽培され、完成までに多くの手間暇がかかることから、幻の洋梨と称されています。

吹上一家は佐渡ヶ島で19代続く老舗の農家。土作りにこだわり、質感や温度を細かく調整しながら緻密な果肉作りを行っています。



アロマ生チョコレート RESPECT (税込2808円)

コロンビア産の華やかな味わいのビターチョコレートに、40日追熟をかけ芳醇な香りを引き出したル・レクチェのピューレを合わせました。溶けるとともに、ル・レクチェの深い味わいが広がります。

※全店舗で数量限定



画像左から順に

カカオロール 洋梨ル・レクチェ (税込 648 円)

ホワイトチョコレートとアールグレイを練り込みしっとり焼き上げたロールケーキに、和三盆を使用した甘さ控え目の生クリームと、フレッシュナル・レクチェの果肉を贅沢に入れました。

※CHOCOLATE BANK、大船ルミネウイング店で限定販売

リッチ生チョコエクレア 洋梨ル・レクチェ (税込 648 円)

芳醇な香りと味わいのル・レクチェをほろ苦い自家製キャラメルと合わせた、大人な味わいのエクレア。シュー生地の中はミルクチョコレートのガナッシュ、キャラメルクリームに、キャラメリゼしたル・レクチェの果肉をサンドしました。

※鎌倉小町本店で数量限定販売

生チョコプリン 洋梨ル・レクチェ (税込 540 円)

ル・レクチェの滑らかな舌触りと上品な甘味を主役にした生チョコプリン。甘さ控えめのホワイトチョコとキャラメルのプリンの上に、ル・レクチェの果肉感あるソースを注ぎました。

※CHOCOLATE BANK、大船ルミネウイング店で販売

「旅するメゾン”佐渡島のル・レクチェ”」

販売期間：販売期間：11/13(土)～11/30(火)

素材の収穫状況で変動する可能性があります。

(11/13～アロマ生チョコレートが、11/20～生菓子が販売開始となります)

【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 3F)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ 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/>)

「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。

特設サイト URL : <https://maisoncacao.com/tabisuru-maison>

< 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