

「旅するメゾンシリーズ」第15弾は福岡！

いちごの王様 福岡の”あまおう”スイーツが登場

12月1日～3月31日まで期間限定発売

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、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15弾を12/1（水）より開始いたします。福岡県のブランドいちご”あまおう”を使用したエクレアやクロワッサン、どら焼きなどフレッシュなスイーツを多数ご用意いたします。



第14弾は福岡県にある友納農園の”あまおう”

福岡のブランドいちご”あまおう”。その名にふさわしく、丸みを帯びた大粒の果実は甘みと酸味のバランスが絶妙で言わずと知れたいちごの王様。2代で切磋琢磨しながら水と土作り、温度にこだわり、本来の旨みを引き出した最高のあまおう作りに取り組む友納親子のあまおうです。今年はいちご栽培には厳しい天候の中、手間暇をかけ、一層味わいがぎゅっと詰まったあまおうが仕上がりました。毎年変わる旬の味わいをお楽しみいただけます。



生チョコエクレア あまおう（税込648円）

サクサクのシュー生地の中に、濃厚なミルクチョコレートのガナッシュ、フレッシュなあまおうと滑らかなあまおうのチョコレートクリームをたっぷりサンド。どこから食べてもあまおうの甘酸っぱさを堪能できる、本店限定のリッチな生チョコエクレアです。

※小町本店で数量限定販売

年末年始は別途限定エクレアを販売いたします。



リッチクロワッサン あまおう (税込810円)

BANKの看板製品のクロワッサンの季節限定フレーバー。国産の発酵バターで焼き上げたサクサクのクロワッサンの中に、あまおうの滑らかなカスタードクリームと大粒のあまおうをサンドした贅沢なデザート。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売



生どら焼き あまおう (税込540円)

伝統製法の本みりんを使用したほんのり甘く、しっとりふわふわの生地にカカオのフルーツビネガーを加えた爽やかな生クリーム、ホワイトチョコレートといちごの白あん、あまおうを挟みました。

※カカオハナレ長谷店で数量限定販売



生チョコっぺ あまおう (税込 972円)

すっきりとしたホワイトチョコレートにたっぷりのあまおうを合わせた甘酸っぱいフローズンに、贅沢にあまおうをトッピング。

デザートのような生チョコパフェドリンクです。

※CHOCOLATE BANK、小町本店 (3月以降予定) で販売



クリスマス限定品として販売中の「アロマ生チョコレート NOEL」(左)「リッチ生チョコタルト あまおう」(右)も旅するメゾンのあまおうを使用しています。

【旅するメゾン”あまおう”販売期間】

12/1 (水) ~ 3/31 (木)

※収穫状況によって変動する可能性もございます。

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

