

MAISON CACAO

2022年1月14日

メゾンカカオ株式会社

匠の技と想いを重ねて誕生した2種の限定アロマ生チョコ

「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」

「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」を使用

1月19日(水)より一部店舗にて数量限定で登場

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、創業者:石原紳伍)は、この度、サントリースピリッツ株式会社のウイスキーを使用した2種のアロマ生チョコレートを発表します。世界に誇る「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」(以下「山崎」)の伝統を表現した「アロマ生チョコレート MAISON LEGACY (メゾンレガシー)」と、「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」(以下「響 JH」)のブレンド技術を表現した「アロマ生チョコレート MAISON ARTISAN (メゾンアルティザン)」を、メゾンカカオの2022年コレクション【APPLAUSE】のフレーバーとして、1月19日(水)より数量・店舗限定で販売いたします。「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」・「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」の持つ、華やかな香りと味わい深さをチョコレートで引き立たせました。



ウイスキーとチョコレートそれぞれで永く愛される文化を作り「人の心を豊かにしたい」と願う両者。「最高級を探求する真摯なものづくりへの姿勢や、未来を見据えたサステイナブルな取り組みを重視している点など、大事にすることがよく似ている」と、サントリースピリッツ株式会社 ウイスキー事業部 部長の本山峰之氏は言います。

アロマ生チョコレート「MAISON LEGACY メゾンレガシー」：税込 3456 円（上記写真）

メゾンカカオの2022年コレクション【APPLAUSE】にて登場。

カカオの柔らかな渋味、酸味、スパイス感とローストナッツの深い香りを引き出したビターチョコレートをベースに、世界に誇る「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」を合わせました。チョコレートがとろけると共に、「山崎」のもつ複雑な香りと味わいを堪能していただけます。深く広がる余韻をお楽しみください。



アロマ生チョコレート「MAISON ARTISAN メゾンアルティザン」：税込 3456 円

メゾンカカオの2022年コレクション【APPLAUSE】にて登場。

ナッツの風味とスパイス、僅かなカカオの渋みを表現した力強いミルクチョコレートをベースに、花開く香味で愛される「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」を合わせました。口に入れた瞬間のウイスキーの香り、まるやかに広がる余韻をお楽しみください。

◆対談の様子



サントリースピリッツ株式会社 ウイスキー事業部 部長 ウイスキーアンバサダーの**本山峰之氏**（左）とメゾンカカオ 創業者・カカオディレクターの**石原紳伍**（右）がチョコレートバンクにて本商品に関する対談を行いました。

詳細はこちらにて

<https://maisoncacao.com/journal/taidan-motoyama-mineyuki/>

本山氏より各商品に関して、以下のコメントを頂戴しています。

アロマ生チョコレート「LEGACY レガシー」

口に入れた瞬間に溶け、後半からカカオのビターな味わいとともに押し寄せるように「サントリーシングルモルトウイスキー山崎）」の深い香りと味わいが楽しめます。「山崎」も若干酸味があるので、チョコレートの味わい、酸味、フルーティーさと合わさって、「山崎」の持つ複雑性を見事に表現しています。後半から「『山崎』を飲んでいるな」とダイレクトに感じられる非常に高いクオリティです。

アロマ生チョコレート「ARTISAN アルティザン」

「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」はトップの華やかな香りの後に、まるやかに長く余韻が続く飲みやすいウイスキーです。

飲みやすい分、特徴がつかみづらく、この香りと味わいを表現するのは至難の業だったと思います。しかし口に入れた瞬間に、ノージングしているように香り立ちます。「響 JH」の香味がチョコレートを通して感じられ、素晴らしい完成度です。

【販売時期】

2022年1月19日(水)～ 各日、数量限定販売。先着順にて売り切れ次第終了となります。

【販売店舗】

常設店舗

- ・ 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

催事店舗

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ9階 アムールデュショコラ (2022年1月19日～2月14日)
- ・ 阪急うめだ本店 (2022年1月20日～2月14日)
- ・ 銀座三越店 (2022年1月26日～2月14日)
- ・ サロンデュショコラ(2022年1月27日～2月3日)

< MAISON CACAO とは >

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

【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/> バレンタイン特設サイト : <https://maisoncacao.com/valentine22/>

オンラインショップ : <https://onlineshop.maisoncacao.com/>