

未知との出会いは、空の上で

## MAISON CACAO による ANA 限定の生チョコクッキーが誕生！

3月1日より国内線プレミアムクラス機内食にて登場

この度、鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」は、「ANA」とコラボレーションし、2022年3月1日（火）より国内線プレミアムクラス機内食にて、ANA 限定の2種の生チョコクッキーをご提供いたします。

機内から旅をより魅力的に、まだ出会っていない風景や香りを想像させる旅の序章となれば、そんな願いを込め、この限定スイーツは誕生しました。驚きの口溶け感と繊細な味わいを持つチョコレートスイーツです。ANA ペストリーシェフの相田紀昭氏と MAISON CACAO 創業者の石原紳伍による共演は、日本発信、未来を見据え世界に羽ばたく両ブランドこそが創れた、空の旅をより楽しめる一品です。



### 「ANA× MAISON CACAO 生チョコクッキー (ANA 限定フレーバー)」

生チョコクッキーの ANA 限定 2 種のフレーバーを特別なブルーボックスに詰めました。チョコレートの濃厚さを残しながら、ほろり口溶けする新食感のクッキーです。ANA ペストリーシェフ相田紀昭氏と MAISON CACAO 石原紳伍が、厳選したコロンビア産のチョコレートを、互いの感性を掛け合わせて独自の配合で作りました。ビターチョコとホワイトチョコをブレンドした「ノワール・ブラン」と、ミルクチョコに柑橘類のベルガモットを掛け合わせた「ベルガモット」の2フレーバーを各2枚入りで、国内線プレミアムクラス機内食の軽食時間帯（13:30～16:59の出発便<羽田発を除く>※1）にてご提供いたします。今後も、新たなフレーバーが登場します。

※1 ANA×MAISON CACAO 生チョコクッキーを提供する路線は、下記ページ内の「各路線のお食事メニュー」よりご覧下さい。

<https://www.ana.co.jp/ja/jp/serviceinfo/domestic/inflight/guide/premiumclass/meal/index1.html>

#### ◆シェフ紹介 (左) ANAペストリーシェフ 相田 紀昭 (あいだ のりあき) 氏

ANA国内線および国際線の全てのクラスのデザートを開発し、特殊な条件下で調理・提供される機内食においても、地上と変わらない品質の提供を可能とするアイデアを加えながら、様々なレパートリーを披露している。

#### (右) MAISON CACAO創業者 石原 紳伍 (いしはら しんご)

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は拘っている。

【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp) HP: <https://maisoncacao.com/>