

MAISON CACAO

2020年11月20日

メゾンカカオ株式会社

今だけ、ここだけ。旬の素材を厳選し、生産者と共同開発する

季節限定のスイーツ「旅するメゾン」シリーズ

第5弾は11/24(火)より、幻の熟成洋梨 ル・レクチェ

まるで本物のようなケーキや本店限定のエクレアを販売

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、生産者と共同開発する「旅するメゾン」シリーズ第5弾を11/24(火)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・レクチェを求めて新潟の佐渡ヶ島へ。見た目がまるで本物のル・レクチェのプレートや、本店限定のエクレア等、旬の素材を主役にしたスイーツを販売いたします。



「旅するメゾン」とは

代表の石原が日本各地を巡り、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商品を共同開発します。もっと生産者とお客様の距離を近く。生産者の想いが伝わり、安心安全で、なめらかな口溶けと香りにこだわった商品をご提案します。



コロンビアに自社農園を持ち、「FARM to CUSTOMER」にこだわるメゾンカカオが、おいしさを更新しつづけるために、パートナーという枠を超え、生産者と家族(メゾン)としてモノづくりに向かいます。今後は社会情勢も踏まえつつ、生産者のもとへ生活者(お客様)とともに訪れ、収穫を体験するなど、さらなるメゾンの広がりを検討しています。

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

第5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（ついじゅく）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代続く老舗の農家で、ル・レクチェを栽培したのは今から25年前。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。また味を決めると言われる追熟は毎日1つ1つの色や香りを確認しながら調整し、最適な味わいを引き出しています。



画像左から順に

カカオロール 洋梨ル・レクチェ (税抜 600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と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、フレッシュなル・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、ルミネ新宿店で限定販売

リッチ生チョコエクレア 洋梨ル・レクチェ (税抜 600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 (税抜 500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。

※オンラインショップを除く全店で販売



洋梨ル・レクチェのプレート ペアリング付き (税抜 2500 円)

鎌倉の銀行跡地、金庫室の中にあるカカオのガストロノミーレストラン「ROBB」にて、1日8皿限定でご提供します。

「幻の洋梨、ル・レクチェの魅力を五感で味わう」をコンセプトに、見た目が本物の果実そっくりな一品。ナイフを入れると中にはレモンとバニラを加えたホワイトチョコレートの華やかなムース、奥にはフレッシュなル・レクチェの果肉が贅沢に入ったジュレが隠れています。

ル・レクチェの芳醇な香りを引き立てるオリジナルカクテル (ノンアルコールカクテルもご用意) と合わせて。

※CHOCOLATE BANK 内「ROBB」で1日8皿限定でご提供。

提供時間は水曜日～日曜日の 15:00～ / 16:00～の 2 枠にてご案内。

(事前予約推奨。当日空いていればご案内も可能。)

「旅するメゾン第5弾 新潟県佐渡ヶ島の幻の洋梨 ル・レクチェ」

上記全商品販売期間：11/24 (火) ～12/27 (日)

※但し、ル・レクチェの収穫量や追熟の具合によって販売時期が変更になる場合がございます。

【予告】

2021年の新コレクションでは新潟県のル・レクチェを使用したアロマ生チョコレート「RESPECT (洋梨ル・レクチェ)」を1/15 (金) より全店舗とバレンタイン催事店舗にて販売いたします。

【店舗一覧】

- ・ 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)
- ・ 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 グランスタ東京店 (東京都千代田区丸の内 1丁目 9 - 1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ルミネ新宿店 (東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿 LUMINE1 B2F)
- ・ 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://shop.ca-ca-o.com/>)

< MAISON CACAO とは >

2015年に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。品質とサステナビリティへのこだわりから、コロンビアに自社農園を持ち、栽培、収穫、クーベルチュールへの加工までを現地で行なっています。企業理念「未知を楽しむ」の元、世界各地を周り、素材やアートデザインなど多くの未知に触れ、新しいカカオ体験を提案する商品の開発、販売を行なっています。

【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.)

電話番号 : 0467-50-0611 メールアドレス : welcome@maisoncacao.co.jp

HP : <https://www.maisoncacao.com>