

メゾンカカオのシグネチャー「リッチ生チョコタルト」

カカオの香りと味わいの違いを楽しむ3種フレーバーで新登場

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、人気スイーツ「リッチ生チョコタルト」をこの度初めてリニューアルします。メゾンカカオは、コロンビアで農園でのカカオ栽培から全ての工程に携わり、0.1%単位で調合を繰り返しながら、カカオ本来の香りと味わいの表現を探求してきました。今回、新たなスタンダードとなる45%、55%、65%とカカオの濃度を10%ずつ変えることで、驚くほど味わいの異なる3種のフレーバーに辿り着き、生チョコタルトでその美味しさを表現します。

**「リッチ生チョコタルト」3種入り (税込1944円)**

リッチ生チョコタルトは、シンプルな美しさに拘りながら、味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。まず手焼きのタルト生地の中に薄く層を塗り、そこに水分量の高い生チョコレートのクリームを流し込みます。最後に表面をチョコレートでコーティングすることで、香りを閉じ込めます。

従来は「ホワイト」、「ミルク」、「ビター」と3種でお届けしていた生チョコタルトですが、より繊細な味わいや香りの違いを楽しんでいただきたいため、今回「45%」、「55%」、「65%」の3種で新登場します。

45%：カカオ分 45%のミルクチョコレートフレーバーです。ほのかにキャラメルやローストナッツの風味を持ち、ミルクチョコレートながらすっきりとした味わいです。

55%：カカオ分 55%のビターチョコレートフレーバーです。シトラスやベリー、トロピカルフルーツを思わせる華やかな酸味と、カカオ由来のビター感を併せ持ち、ビターチョコレートの魅力が凝縮された味わいです。

65%：カカオ分 65%のビターチョコレートフレーバーです。熟成された深みがあるため、ハイカカオでありながら酸味とビター感が柔らかく、食べやすい奥行きのある味わいです。

創業当時より、カカオの美味しさとその楽しみ方を文化として伝えていきたい、と拘り続けているからこそリニューアルに至った「リッチ生チョコタルト」。良質なチョコレートの違いを楽しんでいただくことで、カカオの魅力をより深く感じることができるメゾンカカオの自信作として、ぜひ味わっていただきたい一品です。

【リッチ生チョコタルト 3 種入り 販売店舗】

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

< 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。現在では、アートとサイエンスからチョコレートの価値をクリエイティブに創るメゾンカカオ、生産者から広がる可能性を実現するチョコレートバンク、そして引き算の美学で日本らしさを表現するカカオハナレという 3 つのブランドでチョコレートの魅力を探究しています。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/> IG アカウント：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja