
栗菓子の名店「小布施堂」とチョコ和菓子の専門店「カカオハナレ」
厳選素材と技術を掛け合わせ、3種の栗のチョコ和菓子が期間限定で登場

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）小町本店の隣として、長谷寺近くに構える「カカオハナレ」。四季の行事や旬の素材と合わせ、引き算の美学で日本らしさを表現しながら、四季折々のチョコレートの楽しみ方を探求しています。お届けするのは、ブランドの代名詞でもあるコロンビア産のチョコレートを使用した、お茶と合わせるチョコ和菓子です。

この秋、究極の栗菓子を作り上げたいと「小布施堂」とコラボレーションをするに至りました。

栗の郷として知られる長野県小布施町にて、100年に渡り、丁寧に育て仕込んだ栗あんをふんだんに使った和洋の栗菓子を作る名店です。9月1日（木）より、小布施堂と取り組んだ3種のスイーツ「ハナレのテリーヌ」「ハナレのモナカ」「生どら焼き」が期間限定で登場します。



「小布施堂とカカオハナレ 和栗のテリーヌ」（税込 3,780 円）

小布施堂こだわりの栗あんと、コロンビア産チョコレートのマリアージュを追求した和栗のチョコレートテリーヌが誕生しました。栗あんは秋に収穫した和栗を鮮度の良いまま、創業当時と変わらぬ製法で栗と砂糖のみで仕込み作り上げます。栗本来の風味をそのまま閉じ込めた滑らかな栗あんに、コロンビア産のキャラメルテイストをもつミルクチョコレートを合わせ、栗本来の優しく深い味わいを

引き出しました。何度も試作を重ね、究極の口どけと栗感にこだわった一品、長く余韻が続く栗とチョコレートのマリアージュをお楽しみください。



パッケージは福井県の越前市で約150年に渡り、越前和紙の製紙を行う滝製紙所の和紙を贅沢に使用しました。伝統的な技術を守りながら、現代のデザインと融合した和紙の新しい可能性を見出す滝製紙所による、小布施堂とカカオハナレをイメージしたオリジナルのデザインです。手漉きで作るため、1点1点デザインが異なります。



「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」5個入り (税込 3,780円)

小布施堂・カカオハナレの両ブランドの家紋が描かれた食感の良い皮の中に、コロンビア産の2種のチョコレートをブレンドしたエアリーなクリームと小布施堂の和栗を挟みました。栗本来の旨みを引き出すため、甘みと食感にこだわり作り上げた栗の甘露煮を、なめらかな栗あんで包み中に忍ばせています。



「小布施堂とカカオハナレ 和栗の生どら焼き」(税込 702 円)

深い甘みと複雑な旨みを持つ本みりんを使用し、銅板でじっくりと焼き上げたどら焼きの中は 4 層仕立てにしています。コロンビア産の華やかな香りを持つビターチョコレートと北海道産の粒あんを合わせた自家製のチョコあんに、カカオのフルーツビネガーを加えたさわやかな生クリームを絞りました。そこに小布施堂こだわりの和栗の甘露煮を乗せ、上にはなめらかな栗あんを絞ったモンブラン仕立ての生どら焼きです。

四季折々のチョコレートの楽しみ方を提案したい、と拘り続けるカカオハナレが、栗菓子の新たな可能性に挑戦した小布施堂とのコラボレーション。代々受け継がれる栗あんと、コロンビアのカカオの魅力をより深く感じることができる新作として、ぜひ味わっていただきたい一品です。

【小布施堂×カカオハナレ 栗のチョコ和菓子 販売情報】

- ・ 小布施堂本店 (〒381-0293 長野県小布施町 808)
 - ※小布施堂本店では 9 月 1 日 (木) より「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」のみ販売します。
 - ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1 丁目 1 5 - 9)
 - ・ 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/>)
- ※カカオハナレ / メゾンカカオ店舗では 9 月 1 日 (木) ~ 10 月 31 日 (月) の期間限定で販売します。

名古屋店のみ、「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」は9月1日(木)～9月7日(水)の期間限定で販売します。

< MAISON CACAO /カカオハナレ 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