
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）本店の離れとして、1号店を長谷寺近くに、2号店を大船ルミネに構える「カカオハナレ」。素材に極力手を加えず、それでいて素材のよさを極限まで引き出すものづくりを大切にしています。

昨年より始まった、「小布施堂」とのコラボレーションは今年2年目を迎えます。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。両ブランドの素材と技術をかけ合わせ、究極の栗和菓子を作り上げようと、今年も取り組みを行いました。9月1日(木)より、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、究極のロド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栗と栗あんを挟みました。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。2年目となる今年は、より和栗の風味を引き立たせ、チョコレートとのリアージュを高めるため、さらに美味しくリニューアルしました。



「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栗の甘露煮を乗せ、上にはなめらかな栗あんに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季節の限定品として、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】

「小布施堂とカカオハナレ 和栗のテリーヌ」

2023年9月1日(金)～10月31日(火)の期間限定にて下記カカオハナレ、メゾンカカオ店舗で販売します。

- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷1丁目15-9)
- ・ カカオハナレ 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1-9-1 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「小布施堂とカカオハナレ 和栗のモナカ」

2023年9月1日(金)～10月31日(火)の期間限定にて下記カカオハナレ、メゾンカカオ店舗で、
2023年9月6日(水)～10月31日(火)の期間限定にて小布施堂本店で販売します。

- ・ 小布施堂本店 (〒381-0293 長野県小布施町 808)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1丁目 15-9)
- ・ カカオハナレ 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 1-9-1 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「小布施堂とカカオハナレ 和栗の生どら焼き」

2023年9月15日(金)～10月31日(火)の期間限定にて下記カカオハナレ店舗で販売します。

- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1丁目 15-9)
- ・ カカオハナレ 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)

</カカオハナレ とは >

鎌倉創業のチョコレートブランド、カカオハナレ。メゾンカカオの離れとして、新たな驚きを届けた
い、そこから名を取りました。素材に極力手を加えず、それでいて素材のよさを極限まで引き出す。
最小で最大を表現する。そこにあるのは禅の精神に根ざした日本古来の美意識です。和と洋の融合で
日本を表現する、その美味しさをお楽しみください。

【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/cacao_hanare/