

メゾンカカオのシグネチャー、シャインマスカットが登場。

「旅するメゾン」より、採りたて果実を使用した生スイーツが発売。

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、日本各地の旬の素材を使用した月替わりのスイーツを提案する「旅するメゾン」より、8-9月限定のシャインマスカットスイーツを発表します。山梨県山梨市の専用農園で育て上げた大粒のシャインマスカットを使用した生スイーツです。



「ホール生チョコタルト シャインマスカット」 (税込：5940円)

手焼きしたクッキー生地の中、コロンビア産の華やかな香りとすっきりとした味わいを持つホワイトチョコレートとヨーグルト、専用農園で収穫したシャインマスカットの瑞々しい果汁を合わせた滑らかなクリームを絞り、上には大粒のシャインマスカットを贅沢に敷き詰めました。



山梨県の専用農園では一粒一粒を大きくするために、枝の成長を止めたり、余分な房を落としたりと時間と手間を惜しまず育てています。さらに通常収穫するよりさらに熟成を進めることで、より豊潤な香りと凝縮された果汁を味わえます。



「生チョコタルト シャインマスカット」

(税込：594 円)

小町本店の限定品、生チョコタルトより季節限定品が登場します。店頭で焼き上げたタルトの中に、ホワイトチョコレートとシャインマスカットを合わせたクリームと、瑞々しい果実をトッピングしました。

※メゾンカカオのアロマ生チョコレートの1番人気のフレーバー、「MAISON (マスカット)」は2024年1月のバレンタイン時期限定で登場します。お楽しみに。

■チョコレートバンクからも、シャインマスカットの生スイーツが登場します。



「BANK パンケーキ シャインマスカット」 (税込：1980 円)

ふわふわ、もちもちの食感のパンケーキは、使用する小麦にまでこだわった一品。北海道産のはるきらりという希少な小麦を使用し、風味豊かでもっちりとした味わいです。トッピングには季節限定の瑞々しいシャインマスカットをたっぷり。柔らかい甘味のマカダミアナッツクリームを添えて。

< 「旅するメゾン」シャインマスカットのチョコレートスイーツ販売情報 >

「ホール生チョコタルト シャインマスカット」

2023年9月23日(土)～9月24日(木)に開催される、「名古屋生菓子の日」限定にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

- ・ 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)

「生チョコタルト シャインマスカット」

2023年9月5日(火)～9月18日(月)の期間限定にて下記メゾンカカオ店舗で販売します。

- ・ MAISON CACAO 小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)

「BANK パンケーキ シャインマスカット」

2023年9月5日(火)～9月18日(月)の期間限定にて、チョコレートバンクで販売します。

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

< 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/>