

メゾンカカオ 名古屋タカシマヤ店の3周年を記念！
人気作「リッチ生チョコタルト」と「ショコラ コキーク」
それぞれより、名古屋限定の新作をお届けします。

鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）のジェイアール名古屋タカシマヤ店が2024年3月で誕生3周年を迎えます。ご愛顧いただく皆様へ感謝の気持ちを込めて、周年を記念し、メゾンカカオの人気スイーツ、「ショコラ コキーク」と「リッチ生チョコタルト」それぞれより新作が登場します。2024年3月1日より順次、メゾンカカオ ジェイアール名古屋タカシマヤ店にて限定販売します。



「リッチ生チョコタルト LYCHEE (ライチ)」3個入り 税込2268円

メゾンカカオの創業時からの人気作、「生チョコタルト」をより食感豊かに、贅沢に仕立てた「リッチ生チョコタルト」。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。

名古屋店3周年を記念し、新たにライチのフレーバーが登場します。「旅するメゾン」で出会った、宮崎県新富町で製法の1つ1つにこだわり作り上げられる大粒のライチが主役です。糖度15度以上のみずみずしい逸品は、皮をむいた瞬間に溢れ出す果汁と、ジューシーで弾力のある美しい果肉が特徴です。ライチの美味しさをそのまま、タルトに閉じ込めました。



「シヨコラ コキージュ CHAMPAGNE (シャンパン)」

税込：4320 円

レストラン「ROBB」のコース料理のデザートとして生まれた一品。外側のチョコレートは少し力を入れただけで割れそうなほど繊細ながら、口の中でパリッと弾けた瞬間に、中から液状のチョコレートが溢れ出す、メゾンカカオの人気作です。限定の味わいは、柔らかなアタックの後、柑橘の香り、甘みと酸味、ミネラルのバランスが良いシャンパンとビターチョコレートを合わせました。

※3/3より販売開始、数量限定のため、完売次第終了となります。

(販売情報)

「リッチ生チョコタルト LYCHEE」は 2024 年 3 月 1 日より、

「シヨコラ コキージュ CHAMPAGNE」は 3 月 3 日より、

どちらもメゾンカカオ ジャイアール名古屋タカシマヤ店にて、数量限定で販売します。完売次第終了となります。

< ブランド概要 >



メゾンカカオの歴史は、創業者である石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある豊かな日常に触発され、文化都市鎌倉に本店を開いたことに始まります。日本らしい感性とクリエイティビティでこれまでにない美味しさをつくること。そして、ただ美味しいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせること。それを実現するために、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎に至るすべての工程に携わり、生産者とお客様が繋がるものづくりを志向しながら、上質なチョコレートづくりをおこなっています。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カカオ農業や学校の設立を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

常設店

- ・ 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 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県 横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

【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

ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

IG アカウント： https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja

X アカウント： https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor