

メゾンカカオの夏の代名詞！

チョコレートブランドより、チョコ不使用のレモンケーキ。

カカオのフルーツビネガーを使用した、唯一無二の一品。

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）は、一年に一度の待望の登場となるレモンケーキを6月1日（土）よりご提供開始します。コロンビアで素材となるカカオの栽培から取り組む専門ブランドが、チョコレートを使用せずに生み出したレモンケーキ。カカオの果汁から作るフルーツビネガーを合わせ、新たな視点から初夏を爽やかに楽しむカカオスイーツとしてお届けします。



「MAISON CAKE レモン」（税込 3240 円）

世界有数の生態系に恵まれ、瑞々しく豊かなカカオが育つコロンビア。チョコレートの原料となるカカオ豆を包む果肉の香り、味わい、水分量も随一で、ジューシーなカカオ果汁が魅力です。夏らしい、チョコレートに限らないカカオの楽しみ方をご提案したい。その思いから生まれたのが

「MAISON CAKE レモン」です。カカオの果汁をフルーツビネガーに仕立てた「カカオビネガー」が主役です。柔らかな酸味とほろ苦さのバランスが絶妙な国産レモンを厳選し、果汁と皮を丸ごと使用しました。カカオビネガーが合わさることで、まろやかな酸味とフルーティーさが溢れる一品です。しっとりとしルキーな口どけをお楽しみください。



「アロマ生チョコレート HERO (グリーンレモン)」
(税込 2808 円)

希少な国産のグリーンレモンの果汁と皮から香りを抽出し、ビターチョコレートと、柔らかさを加えるミルクチョコレートを合わせました。口どけとともに爽やかなレモンの香りと、柔らかな酸味が広がります。

【販売情報】

以下の通り、各店舗にて期間限定でレモンスイーツを販売します。

「MAISON CAKE レモン」

：メゾンカカオ全 6 店舗にて、6/1～8/31 まで販売

「アロマ生チョコレート HERO」

：メゾンカカオ全 6 店舗にて、5/1～6/30 まで販売

【販売店舗】

- ・ 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 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/>)

<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。

【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