

四季折々の旬素材を求めて日本各地を巡る「旅するメゾン」より 山形県の佐藤錦を使用したチョコレートスイーツが期間限定登場

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）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、6月のさくらんぼスイーツを発表します。1年中手間暇をかけ栽培される佐藤錦は、収穫期間が約10日間のみとさくらんぼの中でも特に希少な品種です。採れたての瑞々しさと香りを味わえる、山形県寒河江市の「八果園大沼」のフレッシュな佐藤錦を使用したチョコレートスイーツが6月1日から6月30日の期間限定で登場します。（生菓子はさくらんぼの収穫時期によって、販売時期が変動する可能性があります。）



「旅するパート・ド・フリユイ さくらんぼ」（税込2808円）

季節ごとの旬の果実の果汁とピューレを閉じ込めた、みずみずしいゼリーのパート・ド・フリユイ。「旅するメゾン」で全国各地の最高品質の素材と出会う、メゾンカカオならではの特別な一品です。主役は山形県寒河江市の「八果園大沼」で丁寧に育てられた、瑞々しく、味わいの濃い佐藤錦。フレッシュな果汁と濃厚なピューレを合わせ、佐藤錦特有の甘みと柔らかな酸味が引き立つ一品です。



「アロマ生チョコレート SWING」（さくらんぼ）

（税込：3024円）

採りたての佐藤錦をピューレにし、ピュアカカオバターから作るホワイトチョコレートと、さくらんぼの酸味を引き立てるビターチョコレートと合わせました。

■生菓子は収穫したての時期限定で登場します。



「生チョコエクレア さくらんぼ」 (税込 648 円)

約 17cm とボリューム感あるシュー生地の中に、下からミルクチョコレートのガナッシュ、ホワイトチョコレートの薄い板チョコ、佐藤錦のピューレを合わせた自家製チョコレートクリームをサンドしたエクレアです。



「MAISON SPÉCIALITÉ ムース ショコラ・チェリー」

(税込 5400 円)

毎月メゾンカカオの誕生日 25 日に登場する、月替わりのショコラティエのおすすめケーキ、「MAISON SPÉCIALITÉ」。6 月は佐藤錦をビターチョコレートと合わせたムースケーキです。瑞々しい佐藤錦を濃厚なジュレと爽やかなムースに仕立て、カカオの香り高いビターチョコレートのムースと重ねました。(完売次第終了となります)

◆「チョコレートバンク」からも佐藤錦のチョコレートスイーツが登場します。



「リッチクロワッサン さくらんぼ」 (税込 918 円)

メゾンカカオの姉妹ブランドのチョコレートバンクからは、発酵バターを使用した軽い食感のクロワッサンの中に、カスタードクリームと佐藤錦の自家製生クリームをサンドし、上にはフレッシュな果実をトッピングしたデザートクロワッサンが登場します。



「生チョコっぺ さくらんぼ」(税込972円)

さくらんぼのピューレとミルクチョコレートを合わせた贅沢なフローズンショコラ。下には桃のソース、上には佐藤錦をトッピング。デザートのような生チョコパフェドリンクです。

< 「旅するメゾン」 佐藤錦のチョコレートスイーツ販売情報 >

「旅するパート・ド・フリユイ さくらんぼ」 「アロマ生チョコレート SWING」

「MAISON SPÉCIALITÉ ムース ショコラ・チェリー」

以下メゾンカカオ全店舗にて 6/1-6/30 で販売します。

MAISON SPÉCIALITÉ のみ 6/1 より販売し、完売次第終了となります。

- ・ 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「生チョコエクレア さくらんぼ」

収穫時期に合わせて期間中 10 日間程度の販売となります。詳細はインスタグラムでお知らせします。

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

「リッチクロワッサン さくらんぼ」 「生チョコっぺ さくらんぼ」

収穫時期に合わせて期間中 10 日間程度の販売となります。詳細はインスタグラムでお知らせします。

- ・ CHOCOLATE BANK (鎌倉市御成町 11-8) のみ

< MAISON CACAO とは >

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。

< 「旅するメゾン」とは >



四季折々の最高の素材を求めて、ピンポイントで生産者を訪ねる「旅するメゾン」。現地に赴き、生産者と対話し、苦勞も喜びも肌で感じることで、素材に備わるストーリーを知ることができます。そしてそのストーリーを共有することで、メゾンカカオのものづくりは生産者との「共創」になります。素材を最大限に生かしたスイーツを毎月、お届けします。また地方の素晴らしい文化、豊かな食材を使用したスイーツを紹介することで、地方文化の活性化や継承の一助となることも願っています。

【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