

旬の白桃を味わい尽くす、4年目の新提案。

あなた好みの”白桃”から選べる8種もの白桃チョコスイーツが

7月の「旅するメゾン」から登場します。

鎌倉発祥のアロマ生チョコ専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、今年4年目となる人気の”白桃コレクション”より、品種ごとに異なる白桃の味わいを満喫できる8種の白桃スイーツを発表します。山梨県山梨市、日本一の桃生産量を誇る恵まれた環境で、自然と向き合い手間をかけ、20品種近くの桃を栽培する笠井農園。白桃と一口に言っても多様な品種があり、色味・香り・硬さ・甘さとその個性は大きく変わります。「旅するメゾン」を通して、その時期の最高峰の素材を農家から直接お譲りいただくメゾンカカオならではの、今年特に美味しく最旬を迎える4種の白桃を使用した新提案です。7月1日～8月31日の期間限定で登場。



【白桃 Part1 実が硬くて濃い甘みがお好みの方は：川中島白桃】

玉が大きく実は引き締まって硬い”川中島白桃”。糖度も高いが酸味、コク、香りがあり、桃らしい濃い味わいが楽しめる品種です。川中島白桃は自家受粉をしない品種のため、笠井農園では1つ1つを手作業で受粉させ、沢山の实をつけて、その中から一番美味しいものを選別し育てあげています。



「アロマ生チョコレート LOVE」 (16粒入り、税込 2808 円)

”川中島白桃”を使用した生チョコレートです。木になる期間が長く、栄養を蓄えた白桃は、硬めで緻密な果肉を持ち、酸味と糖度のバランスの良い、爽やかな味わいを持ちます。もぎたての白桃をピューレにし、白桃の甘みと香りを引き立てる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と合わせました。



「シヨコラ・コキーク PEACH」 (6粒入り、税込 4320 円)

創業者の石原がシェフを務めるカカオ料理レストラン「ROBB」のコース料理のデザートとして「シヨコラ・コキーク」は生まれました。カトラリーを使わず、指でつまんで食べるチョコレート。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します。笠井農園の”川中島白桃”の濃厚な甘みと爽やかな酸味を一粒に閉じ込めました。



「リッチ生チョコタルト 白桃」 3 個入り

(税込 : 2268 円)

シンプルな美しさにこだわりながらも、味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地に濃厚な”川中島白桃”のピューレを敷き、ホワイトチョコレートとヨーグルトと合わせた滑らかな白桃クリームを流し入れました。最後に表面をコーティングし、香りを閉じ込めています。

【白桃 Part 2 実が硬くてさっぱりとした甘みがお好みの方は：幸茜白桃】

果肉が硬く、りんごのようなカリカリとした食感を楽しめる”幸茜白桃”。実が緻密で高い糖度があり、酸味と爽やかな味わいが特徴的な品種。環境に非常にデリケートで栽培難易度の高い白桃のため、手間暇をかけて一際丁寧に育てています。追熟をかけると食感は柔らかくもっちりと変化します。



「旅するパート・ド・フリユイ 白桃」(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。主役は山梨県山梨市の「笠井農園」で丁寧に育てられた、爽やかな甘みの”幸茜白桃”。フレッシュな果汁と追熟をかけた濃厚なピューレを合わせ、”幸茜白桃”特有の味わいが引き立つ一品です。

【白桃 Part 3 果肉が柔らかく濃厚な甘みがお好みの方は：加納岩白桃】

果肉が柔らかくなめらかな食感が魅力の”加納岩白桃”。繊維が少なく果汁を豊富に含むため、滴るほど瑞々しい舌触りです。甘みが濃密で、酸味や渋みはほぼない品種です。



「MAISON SPÉCIALITÉ 白桃ムース」(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」。8 月は”加納岩白桃”とカカオのフルーツビネガーを合わせたムースケーキです。しっとりとしたスポンジの上には 2 層仕立てのムースを重ねました。白桃の甘み広がるムースと、中にはカカオビネガーと白ワインを合わせたムースに、白桃とルバークを合わせた酸味のあるソースを添えています。

【白桃 Part 4 果肉が柔らかく爽やかな甘みがお好みの方は：日川白鳳】

今が旬の早生品種の中でも水分量が多く、果汁が滴り落ちるほどの瑞々しさをもつ”日川白鳳”。山梨市の桃栽培に最適な自然環境の中、山から流れ落ちる綺麗な水を存分に吸って、日川白鳳は完成します。さっぱりとした甘味で、柔らかな酸味が余韻に香ります。



「生チョコプリン 白桃」(税込 432円)

瑞々しい”日川白鳳”をそのままあごしのピューレにし、同じく白桃を使用したなめらかなプリンと合わせました。



「生チョコエクレア 白桃」(税込 540円)

サクサクのシュー生地の中に、”日川白鳳”の味わい豊かなアールグレイのチョコレートガナッシュ、パリパリの板チョコ、”日川白鳳”の軽やかな生クリームをたっぷりサンドしました。



「生チョコタルト 白桃」(税込 540円)

食感の良い手焼きタルトの中に、煮詰めた濃厚な”日川白鳳”のソースと、ホワイトチョコレート・アールグレイと合わせた軽やかで華やかな白桃生チョコクリームを流し入れました。



<旅するメゾンとは>

代表の石原が日本各地を旅して出会った生産者の素材へのこだわりを聞き、その美味しさを最大限に引き出すチョコレートを作り、旬の味わいとして提案しています。7-8月は山梨県山梨市、桃の名産地の中でもひととき手間暇をかけて育てられた笠井農園の4種の白桃が登場。

< 「旅するメゾン」白桃のチョコレートスイーツ販売情報 >

「アロマ生チョコレート LOVE」「シヨコラ・ コキユ PEACH」「旅するパートドフリユイ 白桃」

2024年7月1日(月)～8月31日(土)の期間限定にて下記メゾンカカオ全店舗で販売します。

- ・ 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/>)

「リッチ生チョコタルト 白桃」

2024年7月1日(月)～8月31日(土)の期間限定にてオンラインショップ限定で販売します。

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

「生チョコプリン 白桃」

2024年7月1日(月)～8月31日(土)の期間限定にてメゾンカカオ東京店限定で販売します。

- ・ 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)

「生チョコエクレア 白桃」「生チョコタルト 白桃」

2024年7月1日(月)～8月31日(土)の期間限定にてメゾンカカオ小町店限定で販売します。

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

「MAISON SPÉCIALITÉ 白桃のムースケーキ」

2024年8月1日(木)～完売次第終了となります。メゾンカカオ全店舗で販売します。

< 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定を通し、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

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