

メゾンカカオの新提案【テロワール】を楽しむチョコレート。

即完する月替わりの「生ガトーショコラ」、No.8は8月1日に登場。

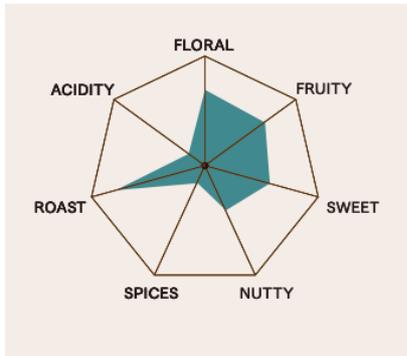
“鮮度”にこだわる鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、従来チョコレートでは難しい、カカオの栽培とブレンドにより生み出される繊細な【テロワール】の違いを楽しむ新体験をお届けしたいと、月替わりで12種の「生ガトーショコラ」をご提案します。コロンビア各地の自社管理農園と契約農園でカカオの栽培から取り組み、0.1%単位で生み出す独自のブレンド技術を持つメゾンカカオならではの表現です。

第三弾は8月1日（木）より数量限定で販売開始し、毎月1日に月替わりの味わいが登場します。生態系豊かなコロンビアで育まれる個性あるカカオの魅力を味わってください。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.8」（税込 3240円）

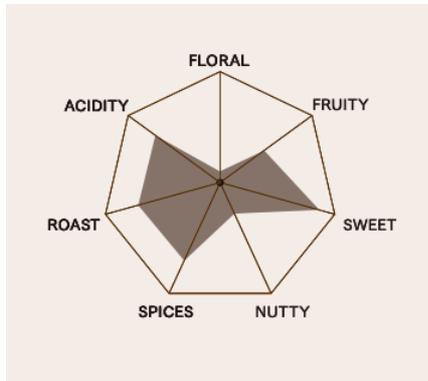
No.8はテロワールにこだわるメゾンカカオが、追求し辿り着いた「シングルテロワール」の美味しさを表現した一品。生態系豊かで個性鮮やかなカカオが育つ一産地だけに絞り、自然の美味しさと繊細さをガトーショコラに閉じ込めました。食べ進めるごとに味わいが広がり、余韻はすっきり、夏におすすめです。



【No.8 フレーバーノート】

使用するのは世界有数の雨量が多いコロンビア・トマコ地方のカカオ。熱帯エリアで育つため、強力なカカオ感とビター感の後にトロピカルフルーツの華やかな味わいが続きます。トマコカカオで作る、ビターチョコレートとミルクチョコレート、2種をブレンドしました。素材は同じながら、ビター・ミルクそれぞれで見せるカカオの豊かな表情をお楽しみください。

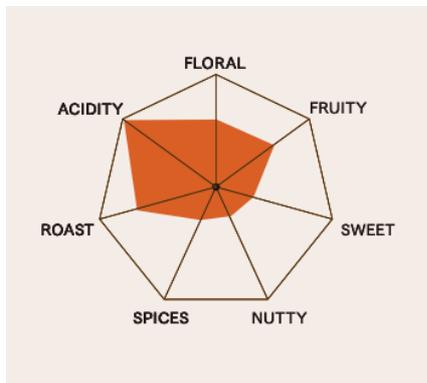
■過去のコレクション



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.7」 **SOLD OUT**

【No.7 フレーバーノート】

使用するのはコロンビア南西部、国内で最も生態系豊かな産地で育つ果実感と香ばしいナッツ感が魅力のカカオと、北東部の山岳地帯で育つ渋みや苦み・酸味が奥深いカカオ。テロワールが生み出す双方の味わいが黒糖の優しい甘みで香りたつ一品に仕上がりました。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.6」 **SOLD OUT**

【No.6 フレーバーノート】

No.6は自然環境が大きく異なる3つの地で育つ、3種の個性豊かなカカオをブレンドした一品。最初にシトラスやベリーのスーパースウィートなフルーティー感、追ってトロピカルな味わいが花開き、余韻に力強いカカオ感が広がる奥深い味わいです。

■メゾンカカオの【テロワール】



素材の味や性質を左右する畑の土壌や気候、環境を表す「テロワール」。それぞれの土地の風土や歴史を深く知る職人が技術を掛け合わせることで、「テロワール」は初めて魅力となって素材に生かされます。コロンビアはアンデス山脈を始めとする複数の山脈が国土の南北にまたがり、山脈からミネラルを豊富に含む水が流れます。それがカカオの育成に欠かすことのできない豊富な水と肥沃な大地の源になるのです。恵まれた生態系を持ち、土地によって自然環境が異なるコロンビアで、みずみずしく豊かな香りの、個性あるフレーバービーンズを育てています。

■メゾンカカオの【ブレンド】



カカオマス、カカオバター、ミルク、砂糖の配合を0.1%単位で調整する。産地の個性を活かした彩り豊かなカカオリカーを掛け合わせる。味わいと香りの可能性は無限大、技術を重ね、時間と手間のかかる工程を経て、世界に一つだけの個性豊かなクーベルチュールが作り上げられます。この地でしか作れない。この人でしか作れない。唯一無二のチョコレートをお届けします。

「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.8」は、

メゾンカカオ全5店舗にて8月1日(木)より500本限定にて販売します。完売次第終了となります。

※全500本はシリアルナンバー入り。

【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 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

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