

2024年のクリスマスは「あまおう苺×バニラ×チョコレート」
幾層にも重なる、とろける美味しさのチョコレートケーキです。

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12月20日までの期間限定で、2024年のクリスマスケーキを予約販売します。1年に1度、大切な記憶として刻まれるクリスマス。美味しさの先の、心に響く感動や驚きを届けたいと、今年のクリスマスは6層の美味しさを重ねたフレッシュで繊細なチョコレートケーキを作りました。コロンビアでカカオの栽培から加工まで携わり、カカオの果実由来の鮮度を引き出した香り豊かなチョコレートがベース。「旅するメゾン」で出会ったあまおう苺やフランボワーズとバニラを合わせた、今年だけの一品です。



「MAISON CAKE AMAOU CHOCOLATE」（税込 6480 円）

カカオからこだわり作り上げた香り高いチョコレートを使用し、中に贅沢な6層の美味しさを重ねました。なめらかなビターチョコレートのムースに、バニラのブリュレ、メゾンカカオが旅を通して出会った福岡県の「あまおう苺」と北海道の「フランボワーズ」のあまずっぱいムースを重ねました。鮮度を楽しめる、フレッシュな味わいを皆様どうぞ。

【MAISON CAKE AMAOU CHOCOLATE 詳細】



1層目から順に、空気を含んだ軽い口当たりのスポンジ生地
に、食感の楽しいフィアンティーヌ。芳醇な香りのなめらかな
バニラブリュレ、「旅するメゾン」で出会った味わいの濃いあ
まおう苺とフランボワーズのフレッシュなムース。甘みと酸味
の美味しさを絶妙に包み込むのが、チョコレートムースです。
コロンビアの3つの産地のカカオをブレンドしたビターチョコ
レートムースは最初にシトラスやベリーの爽やかなフルーティ
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。ベリー、バニラ、そしてチョコ
レート、王道の味わいを全て堪能できるケーキです。

【ブランド概要】

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

<2024 クリスマスケーキ販売情報>

2024年12月20日(水)までの期間限定にて下記店舗で予約販売します。(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)
- ・ カカオハナレ 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)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

【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