

甘い香りに誘われる！

ショコラティエが店内で焼き上げた「出来立てスイーツ」4種をお届け。

12月1日オープンの【メゾンカカオ丸の内店】にて。

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12月1日に、都内初となる旗艦店を丸の内仲通り、新東京ビル1階にオープンします。

広々とした店内には大きなキッチンを構え、ショコラティエが1点ずつ手作りする彩り豊かなチョコレートスイーツが並びます。中でも注目は時間帯ごとに限定で登場する出来立てスイーツです。10:00の朝一番からお楽しみ頂ける、4種の出来立てスイーツが登場します。特別なお手土産やみなさんで楽しむデザートに。



【メゾンカカオ丸の内店 店舗情報】



MAISON CACAO (メゾンカカオ) 丸の内店

2024年12月1日(日)オープン

営業時間：10:00-20:00

住所：東京都千代田区丸の内3丁目3-1新東京ビル1階 角地

上質さと遊び心が共存する丸の内だからこそ、日常と非日常の様々な場面を彩る体験をお届けしたい。上質なチョコレートで驚きを届ける、その特別体験を味わいにいらしてください。

■時間帯毎の限定品が4種登場します。お持ち帰りできるお箱に入れてご用意しています。



【出来立て】生ワッフル（5個入り、税込2160円）

メゾンカカオよりワッフルが初登場！

焦がしバターにブランドこだわりの華やかなホワイトチョコレートを混ぜ込み、

香り広がる、ふわっ、もちもちのワッフルの中に口溶けなめらかなカスタードクリームをたっぷりと詰めました。

出来立て搾りたての美味しさは1日30箱限定！

■10時のオープン時のみご提供します。



【焼きたて】生ガトーショコラ（税込3240円）

看板品の生ガトーショコラより焼きたてが登場。

コロンビアの自社管理農園で収穫した新鮮なカカオのみを使用し、チョコレートの濃厚さと香りを堪能できるよう、小麦粉不使用でバターと卵と合わせレアに焼き上げました。

ショコラティエが温度や湿度を踏まえ、焼き加減を調整しながら1本1本手作りで焼き上げて提供します。

■10時、14時、16時の1日3回焼きたてをご提供します。



【焼きたて】大きなフィナンシェ（税込1944円～4104円）

メゾンカカオよりフィナンシェが初登場！

楽しみ方によって選べる3サイズでお届けします。

鮮度の良い素材を厳選し、火入れにこだわることで香りと食感の音楽性にこだわりました。3サイズそれぞれで食感が異なるのが面白い、丸の内店限定品です。

■10時のオープン時のみご提供します。



【焼きたて】生チョコタルトフォンダン（税込432円）

メゾンカカオ創業時からの看板生チョコスイーツ。

ショコラティエが焼き立てをご提供します。

軽やかな焼き加減にこだわったサクサクのタルト生地の中には、トロツととろけるビターの生チョコレートのクリームをたっぷりと流し込んでいます。

■10時、14時、16時の1日3回焼きたてをご提供します。



【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。

【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: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/