

「生」チョコブランドより、史上最多の「生」菓子が新登場！
究極の口溶け、鮮度にこだわった生チョコスイーツの美味しさを
新・メゾンカカオ丸の内店にてお届けします。

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、シヨクラティエが1点ずつ手作りする彩り豊かな生チョコスイーツが並びます。チョコレートという素材の鮮度にまでこだわり、その美味しさを引き立てる技術を重ねて生まれる生菓子はどれも驚きの口溶けと味わいです。中でも大切なお土産にもオススメの5種をご紹介します。



【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

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。

■以下の生菓子は全てお箱に入れてお持ち帰りいただけます。お手土産にもどうぞ。



「リッチ生チョコエクレア」

(ミルク/ホワイトチョコレート各1本、税込702円)

メゾンカカオ人気の生チョコエクレアがよりチョコリッチになり、丸の内店限定品として登場します。(写真はイメージです)
シンプルな美しさに拘りながら、サクッと軽やかなシュー生地、濃厚でなめらかなガナッシュ、パリッと食感のチョコレート、口溶けなめらかな生チョコクリーム、風味豊かなトッピングチョコソースとそれぞれの味わいと食感を6層で作り込んだ贅沢な一品です。
優しい甘みとカカオ感のバランスが絶妙なミルクチョコレートと、驚くほど香り高く軽やかなホワイトチョコレートの2種。



「生チョコタルト」

(ビター、ホワイトチョコレート各1個、432円)

メゾンカカオ創業時からの看板生チョコスイーツ。
シヨクラティエが出来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、トロットとろける生チョコレートのクリームをたっぷりとし込んでいます。
カカオ本来の果実感やビター感を味わえる定番のビターと、柔らかく広がる甘みとすっきりとした後味が人気のホワイトの2種。



「生チョコプリン」(1個、432円)

“生チョコ×生プリン”

2層仕立てのシンプルさでありながら、チョコレートの味わいが深く広がり、とろけて消える究極の滑らかさを実現しました。
新鮮なカカオから作る風味豊かなアロマ生チョコレートとバニラの味わいの奥深さ、余韻をお楽しみいただけます。
チョコレート好きにもプリン好きにもオススメの一品です。



【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。

【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/