

実りの秋を、和と洋で。

メゾンカカオとカカオハナレが贈る、季節の和栗スイーツ。

鎌倉発祥の生チョコレートブランド「メゾンカカオ」と、和の美意識を宿す姉妹ブランド「カカオハナレ」より、9月1日から季節限定の和栗スイーツが登場します。

毎年完売が続く人気の栗菓子。今年も和と洋、それぞれの視点から、厳選した和栗を主役にした特別な味わいをお届けします。メゾンカカオからは熊本・山鹿産の和栗を使用した「アロマ生チョコレート MARRON」、カカオハナレからは長野・小布施産の和栗を贅沢に使ったモナカやテリーヌ、水羊羹、生どら焼きが登場。和と洋、それぞれの技で和栗の奥深い魅力を引き出したラインナップです。

■メゾンカカオからはショコラトリーの視点でチョコレートとの融合を。山鹿の和栗を使用。



「アロマ生チョコレート MARRON」

(16 粒入り、税込 3240 円)

日本有数の和栗の産地・熊本県山鹿市の市原農園で育った和栗を使用。大粒で甘みが強く、栗本来の香り高さが際立つ一級品です。

ほのかなキャラメルやローストナッツのニュアンスを持つオリジナルミルクチョコレートと合わせ、繊細で、ほっくりと優しい味わいに仕上げました。口に含むとふわりと広がる香りと、なめらかな口溶けをご堪能いただけます。

■カカオハナレからは和菓子の技で生み出す素材の究極の美味しさを。小布施の和栗を使用。



「カカオハナレ 和栗のモナカ」

(5 個入り 税込 3,780 円)

食感の良い皮の中に、コロンビア産の2種のチョコレートをブレンドしたエアリーなクリームと小布施堂の和栗を挟みました。栗本来の旨みを引き出すため、甘みと食感にこだわり作り上げた栗の甘露煮を、なめらかな栗あんで包み中に忍ばせています。



「ハナレのテリーヌ 和栗」(税込 3,780 円)

小布施のこだわりの栗あんと、コロンビア産チョコレートのマリアージュを追求した和栗のチョコレートテリーヌ。栗あんは秋に収穫した和栗を鮮度の良いまま、創業当時と変わらぬ製法で栗と砂糖のみで仕込み作り上げます。栗本来の風味をそのまま閉じ込めた滑らかな栗あんに、コロンビア産のキャラメルテイストをもつミルクチョコレートを合わせ、栗本来の優しく深い味わいを引き出しました。



「ハナレの水羊羹 和栗」(税込 1296 円)

素材と手仕事にこだわり作り上げる水羊羹は、瑞々しくつるんとなめらかな舌触りです。カカオの素材の美味しさを抽出したカカオティと合わせる秋の限定品は、小布施の濃密な栗餡と合わせた、奥深い味わい。素材の鮮度に自信があるからこそ、原料は栗と砂糖のみで仕込み、作り上げるこだわりの栗餡。カカオと和栗の美味しさをひんやりと、お召し上がり下さい。



「カカオハナレ 和栗の生どら焼き」(税込 702 円)

深い甘みと複雑な旨みを持つ本みりんを使用し、銅板でじっくりと焼き上げたどら焼きの中は4層仕立てにしています。コロンビア産の華やかな香りを持つビターチョコレートと北海道産の粒あんを合わせた自家製のチョコあんに、カカオのフルーツビネガーを加えたさわやかな生クリームを絞りました。そこに小布施産和栗の甘露煮を乗せ、上にはなめらかな栗あんを絞ったモンブラン仕立ての生どら焼きです。

< 販売情報 >

「アロマ生チョコレート MARRON」

メゾンカカオ 6 店舗とオンラインショップにて 9 月 1 日 (月) より販売します。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 丸の内店 (東京都千代田区丸の内 3 丁目 3-1 新東京ビル 1 階)
- ・ 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 羽田空港店 (東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第 1 ターミナル 2 階マーケットプレイス「HANEDA STAR & LUXE 内」)
- ・ 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 B1)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「カカオハナレ 和栗のモナカ」「ハナレのテリーヌ 和栗」

メゾンカカオ 5 店舗とカカオハナレ、オンラインショップにて 9 月 1 日 (月) より、完売次第終了となります。

- ・ MAISON CACAO 丸の内店 (東京都千代田区丸の内 3 丁目 3-1 新東京ビル 1 階)
- ・ 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 羽田空港店 (東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第 1 ターミナル 2 階マーケットプレイス「HANEDA STAR & LUXE 内」)
- ・ 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 B1)
- ・ 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)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「ハナレの水羊羹 和栗」「カカオハナレ 和栗の生どら焼き」

メゾンカカオ 1 店舗とカカオハナレにて順次販売、完売次第終了となります。

- ・ MAISON CACAO 丸の内店 (東京都千代田区丸の内 3 丁目 3-1 新東京ビル 1 階) / 9 月 10 日 (水) より
- ・ 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) / 9 月より毎週末限定

<ブランド概要>

メゾンカカオ

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立を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

カカオハナレ

日本の美意識を研ぎ澄ませ、引き算の美学で誕生したブランド。メゾンカカオの離れから名をとった「カカオハナレ」です。素材に極力手を加えず、それでいて素材のよさを極限まで引き出す。最小で最大を表現する。そこにあるのは鎌倉、禅の精神に根ざした日本古来の美意識です。

和と洋の融合で日本を表現する、その美しい味をどうぞお楽しみください。

【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/