

MAISON CACAO

2020年8月27日

メゾンカカオ株式会社

旬の素材を厳選し、生産者と共同開発する季節限定のチョコレート

「旅するメゾン」シリーズ

第二弾は 9/3 (木) より幻の桃 山梨の”幸茜”

第三弾は 9/10 (木) よりワインぶどう 宮崎の “キャンベルアーリー”

アロマ生チョコレート専門店「MAISON CACAO」を運営するメゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）は、生産者と共同開発する「旅するメゾン」シリーズ第二弾、第三弾をそれぞれ開始いたします。第二弾は 9/3 (木) ~9/13 (日) に山梨県の新種、希少な晩成種の桃 “幸茜”を使用したロールケーキとヴェリーヌ、プリン、第三は 9/10 (木) より、宮崎県の歴史あるワイナリーで収穫したばかりの黒ぶどうキャンベルアーリーを使用したアロマ生チョコレートです。



「旅するメゾン」とは

代表の石原が日本各地を巡り、出会った生産者たち。彼らが生み出す素材へのこだわりやストーリーを聞き、それを最大限引き出す商品を共同開発するプロジェクトです。もっと生産者とお客様の距離を近く。生産者の想いが伝わり、安心安全で、なめらかな口溶けと香りにこだわった商品をご提案します。



コロンビアに自社農園を持ち、「FARM to CUSTOMER」にこだわるメゾンカカオが、おいしさを更新しつづけるために、パートナーという枠を超え、生産者と家族（メゾン）としてモノづくりに向かいます。今後は社会情勢も踏まえつつ、生産者のもとへ生活者（お客様）とともに訪れ、収穫を体験するなど、さらなるメゾンの広がりを検討しています。

特設サイト URL : <https://maisoncacao.com/tabisuru-maison>

第二弾は山梨県にある笠井農園の幸茜

栽培地が限られ、生産量が少なく「幻の桃」と称される”幸茜”。水はけが良く日照時間の長い甲州市は桃づくりに最適とされ、笠井農園では10種以上の桃を栽培しています。丁寧に剪定し、1つ1つの桃に栄養と陽がしっかりと当たるよう栽培しています。中でも”幸茜”は大粒でしっかりとした果肉と甘みが濃い品種で、チョコレートと合わせるのに最適です。



画像左から

桃のヴェリーヌ 幸茜 (税抜 600 円)

甘みの強い”幸茜”を一番美味しく食べられるバランスにこだわった、4層仕立てのカップデザートです。下から甘酸っぱいベリーソース、優しい甘さのはちみつムース、カカオの果汁部分から作ったカカオビネガーのさっぱりとしたゼリーに、濃い甘みの”幸茜”を贅沢にトッピングしました。

※グランスタ東京店を除く全店で販売

桃のロールケーキ 幸茜 (税抜 500 円)

ホワイトチョコを練りこんだ滑らかな生地に和三盆のクリームと大きくカットした幸茜を贅沢に使用したロールケーキ。

※大船ルミネウイング店、CHOCOLATE BANKのみ限定販売

生チョコプリン 桃と紅茶 (税抜 400 円)

幸茜をそのまま荒ごしのピューレにし、なめらかなアールグレイのプリンと合わせました。

※グランスタ東京店を除く全店で販売

販売期間：9/3(木)～9/13(日)

第三弾は宮崎県にある都農ワインのキャンベルアーリー

ぶどう作りには向かないとされる多雨量と火山灰土壌の宮崎県都農市。ここに70年近い歴史を持つ「都農ワイン」はあります。丁寧な土作りから、常識を翻す平棚方式での栽培、独自品種の開発と改良まで、ワイナリーとして新たな挑戦をし続けています。キャンベルアーリーは巨峰の原種ともされる黒ぶどうです。果肉はジューシーで酸味がしっかりとあり、濃厚な甘酸っぱさが特徴です。



アロマ生チョコレート キャンベルアーリー (税抜 2200 円)

ビター感とわずかな酸味が香るコロンビア産のビターチョコレートに、都農ワイナリーの自社畑で収穫したキャンベルアーリーの搾りたての果汁を合わせました。水分量 15%以上の口どけの良い生チョコレートです。

販売期間：9/10(木)～9/末予定 ※全店で販売

アロマ生チョコレート キャンベルアーリーとキャンベルアーリー ロゼ (税抜 3700 円)

オンラインではキャンベルアーリーのアロマ生チョコレートと、世界の品評会でも賞を受賞するキャンベルアーリー ロゼを数量限定にてセット販売いたします。

販売期間：9/7(月)～完売次第終了 ※CHOCOLATE BANKのみで販売

【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 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 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丁目9 - 1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ルミネ新宿店 (東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿 LUMINE1 B2F)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://shop.ca-ca-o.com/>)

【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.)

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

HP：<https://www.ca-ca-o.com>