MAISON CACAO

2025 年 9 月 8 日

メゾンカカオ株式会社

カカオハナレ、名古屋タカシマヤに登場。
和栗の季節を彩る新作 6 種、出来立て和菓子も携えて。

鎌倉発祥の和のショコラブランド「カカオハナレ」は、9 月 10 日（水）ー16 日（火）まで、ジェイアール名古屋タカシマヤのウィークリースポットに登場いたします。

毎年多くのファンにお待ちいただく名古屋での催事。今年は和栗の人気作に加え、新作 6 種、職人が会場で仕上げる出来立て和菓子も、かつてない豪華なラインナップでお届けします。

大切な方への贈り物に、またご自宅での秋のひとときに、ぜひお楽しみください。

新作：「ハナレのわらび餅」6 個入り、税込 1728 円

涼やかな喉ごしのわらび餅に、日本最南端 波照間島の黒糖蜜をたっぷりと忍ばせました。

香り高く深みのある甘みが、とろりと口いっぱいに広がります。きめ細やかなきな粉を添えて。

新作：「芋栗の折菓子」税込 2700 円

季節の恵みを折り重ねた秋の菓子。

抹茶生地に紅はるかの奥深さ、和栗の優しい風味を重ね、濃厚で口溶け豊かな逸品です。

新作：「ハナレモナカ 黒糖」5 個入り　税込 3024 円

サクサクのモナカ皮に、ふんわり軽いチョコレートクリームを贅沢に絞った一品。コロンビア産のチョコレートクリームに沖縄県波照間島の黒糖を合わせました。モナカに施された「紫陽花の家紋」は、鎌倉発祥を象徴し、和やかさと団らんの願いが込められた縁起のスイーツです。

新作：「餡ドーナツ 餡・抹茶」

2 個入り　税込 1296 円

もっちりと軽やかな口あたりの生地の中にはすっきりとした甘さのあんこをたっぷりと包み込み、隠し味にほのかなカカオを忍ばせました。抹茶は生地にもクリームにも香り高く程よい苦味の抹茶を贅沢に。

新作

左：「生どら焼き チョコナッツ」税込 648 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に、コロンビア産の華やかなチョコレートクリームとヘーゼルナッツを挟みました。

右：「生どら焼き 巨峰」税込 648 円

伝統製法の本みりんを贅沢に使用したしっとり、ふわふわの生地の中に、巨峰の果汁を合わせたクリーム、巨峰とブルーベリーのゼリーを挟みました。

■人気の栗菓子も限定登場します。

「和栗のモンブランケーキ」税込 3240 円

小布施産の栗餡を贅沢に使用した和のロールケーキ。幾重にも重なるモンブランと、生地に包まれた滑らかな和栗クリームには小布施町の豊かな気候と土壌の中育まれた、色も風味も奥深い和栗を使用しています。中に潜ませた和栗そのものが味わいのアクセントに。しっとりと広がる和栗とチョコレートのマリアージュをお楽しみください。

「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。

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。

「ハナレモチ 和栗」6 個入り 税込 2376 円

しっとりとした口溶けの柔らかな求肥の中に、小布施の深い味わいの和栗餡を合わせた秋の限定の一品。口の中でほどける、上品な味わいの大福です。

「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。何度も試作を重ね、究極の口どけと栗感にこだわった一品、長く余韻が続く栗とチョコレートのマリアージュをお楽しみください。

パッケージは福井県の越前市で約 150 年に渡り、越前和紙の製紙を行う滝製紙所の和紙を贅沢に使用しました。伝統的な技術を守りながら、現代のデザインと融合した和紙の新しい可能性を見出す滝製紙所による、小布施堂とカカオハナレをイメージしたオリジナルのデザインです。手漉きで作り上げるため、1 点 1 点デザインが異なります。

「生どら焼き　和栗」（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。そこに小布施の和栗の甘露煮を乗せ、上には栗あんを絞ったモンブラン仕立ての生どら焼き。

【カカオハナレ名古屋タカシマヤ店催事情報】

9 月 10 日（水）〜16 日（火）まで登場。

ジェイアール名古屋タカシマヤ B1 階ウィークリースポットにて。各種和菓子は新完売次第終了となります。

＜カカオハナレ とは＞

Japan, the Beautiful

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://www.cacaohanare.com/ IG アカウント：https://www.instagram.com/cacao_hanare/