

# MAISON CACAO

2020年9月17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4弾は9/24(木)より、栗の王様 熊本山鹿の熟成和栗  
賞味期限3分の生モンブランやドリンクを販売

---

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4弾を9/24(木)より開始いたします。栗有数の産地、熊本県山鹿の熟成和栗を使用した賞味期限わずか3分の生モンブランや生チョコッペモンブラン、アロマ生チョコレート等を販売いたします。



### 「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します。もっと生産者とお客さまの距離を近く。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き合います。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4弾は熊本県山鹿にある市原一家の熟成和栗

日本有数の和栗の産地、熊本県山鹿エリア。水はけが良く気候の良い土地で育つ和栗は大粒で照りが良く、甘みがぎゅっと凝縮されています。市原一家の農園では栗の王様と称される”利平栗”を始め、こだわりの中手、晩生（時間をかけてじっくり栽培する遅くに収穫する）複数の品種を栽培。収穫した和栗を1ヶ月間0℃で熟成させ、甘みと旨味をさらに高めています。和栗本来の香ばしい香りと深い味わいが特徴で、チョコレートと合わせるのに最適です。



画像左奥から時計回りに

#### 生チョコエクレア リッチモンブラン（税抜 600 円）

山鹿産和栗とフランス産洋栗の2種を味わえるモンブランエクレア。シュー生地の中は洋栗をペーストしたクリームと、カシスとホワイトチョコレートの紫色のガナッシュをサンド。熟成和栗そのものも大きくカットして入れました。栗本来の風味と深い甘みがカシスの酸味で引き立つ、チョコレートのエクレアです。

※鎌倉小町本店で数量限定

#### 生チョコっぺ モンブラン（税抜 750 円）

ナッツ感のあるコロンビア産ミルクチョコレートのフローズンに和栗を濾して作ったモンブランクリームをのせ、最後に和栗をトッピング。底のカシスソースの酸味がアクセントになっています。

※グランスタ東京店、大船ルミネウイング店、オンラインショップを除く全店で販売

#### 生チョコプリン 和栗（税抜 400 円）

栗の香ばしさや重めのフローラル感と相性の良い、キャラメルテイストを持つミルクチョコレートを合わせたプリン。底にはカシスのジュレを入れました。

※オンラインショップを除く全店で販売

### モンブランロール ( 税抜 500 円 )

ホワイトチョコレートを練り込みしつとりと焼き上げたロールケーキに、山鹿の和栗のクリームを絞りました。和三盆を使用した甘さ控え目の生クリームが、甘みの強い和栗を引き立たせます。

※CHOCOLATE BANK、大船ルミネウイング店、ルミネ新宿店で限定販売

### リッチ生チョコタルト マロン 3 個入り ( 税抜 1500 円 )

手焼きタルトの中に、山鹿の和栗とホワイトチョコレートのクリームを詰めました。収穫から1ヶ月熟成させることで糖度が上がった和栗の甘みと香ばしさを引き出しました。パリっとしたチョコレート、とろりとした生チョコクリーム、サクサクのタルトの食感が味わえる、和栗のリッチ生チョコタルトです。

※オンラインショップを含む全店で販売



### 画像左から

### 生モンブランプレート ペアリング付き ( 税抜 2500 円 )

鎌倉の銀行跡地、金庫室の中にあるカカオのガストロノミーレストラン「ROBB」にて、1日4皿限定でご提供します。

「栗そのものよりも栗を味わえるモンブラン」をコンセプトに、山鹿の和栗、生クリーム、カカオビネガーのシンプルな原料で作った一品。栗の王様とも称される味の濃い和栗を収穫から1ヶ月間、0°Cで熟成させることで糖度を一気に上げ、甘みと旨みを引き出しました。中にはカカオの果実部分で作ったカカオビネガーを加えた、すっきりフローラルな香りの生クリームを忍ばせています。

搾りたての栗のペーストと生クリームで賞味期限はわずか3分！崩れ落ちる前にご賞味ください。

合わせるドリンクはカカオビネガーとカシスを合わせたオリジナルカクテル(ノンアルコールカクテルもご用意)。和栗の香ばしさ、重めのフローラル感を引き立たせ、後味を軽やかに仕上げるペアリングです。

※CHOCOLATE BANK内「ROBB」で1日4皿限定でご提供。

提供時間は水曜日～日曜日の15:00～/16:00～の2枠にてご案内。

( 事前予約推奨。当日空いていればご案内も可能。 )

#### アロマ生チョコレート MARRON ( 税抜 2200 円 )

熊本の和栗を主役にした和菓子のようなアロマ生チョコレート。日本でも有数の栗の産地で育つ和栗は粒が大きく、甘みと栗本来の風味が強い一級品。ミルクチョコレートと合わせ、優しい味わいに仕上げました。

※オンラインショップを含む全店で販売

「旅するメゾン第四弾 熊本県山鹿の和栗」上記全商品販売期間：9/24 ( 木 ) ～10/31 ( 土 )

#### 【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/> )

#### < MAISON CACAO とは >

2015 年に鎌倉の小町通りに誕生したアロマ生チョコレートブランドです。品質とサステナビリティへのこだわりから、コロンビアに自社農園を持ち、栽培、収穫、クーベルチュールへの加工までを現地で行なっています。企業理念「未知を楽しむ」の元、世界各地を周り、素材やアートデザインなど多くの未知に触れ、新しいカカオ体験を提案する商品の開発、販売を行なっています。

#### 【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP：<https://www.maisoncacao.com>