

メゾンカカオの新提案【テロワール】を楽しむチョコレート。

月替わりの「生ガトーショコラ」、No.3は3月1日に登場。

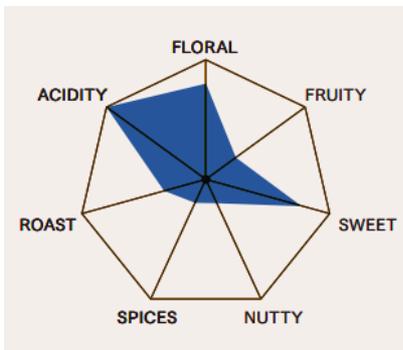
“鮮度”にこだわる鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、従来チョコレートでは難しい、カカオの栽培とブレンドにより生み出される繊細な【テロワール】の違いを楽しむ新体験をお届けしたいと、月替わりで12種の「生ガトーショコラ」をご提案します。コロンビア各地の自社管理農園と契約農園でカカオの栽培から取り組み、0.1%単位で生み出す独自のブレンド技術を持つメゾンカカオならではの表現です。

毎月が変わる手すき和紙、No.3はカカオの外皮「カカオハスク」を漉き込んだ特別なパッケージです。3月1日（日）より数量限定で販売開始します、



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.3」（税込 3780円）

No.3はテロワールにこだわりカカオの栽培から取り組むメゾンカカオより、「シングルテロワール」の美味しさを提案する一品。豊かな自然の中、個性鮮やかなカカオが育つ一産地のみに絞り、自然の美味しさと繊細さをガトーショコラに閉じ込めました。単一のカカオとは思えぬほど、味わいと香りが美しく広がる表現となりました。



【No.3 フレーバーノート】

使用するのは年間を通じて穏やかな気候に恵まれたコロンビア・サンタンデル地方のカカオ。華やかな酸味、花の香り、蜂蜜のようなまろやかな甘みが特徴です。フルーツとしても楽しめるカカオ豆のアロマ感をクリアに引き出した、シンプルでいて華やかな香りをお楽しみください。

■メゾンカカオの【テロワール】



素材の味や性質を左右する畑の土壌や気候、環境を表す「テロワール」。それぞれの土地の風土や歴史を深く知る職人が技術を掛け合わせることで、「テロワール」は初めて魅力となって素材に活かされます。コロンビアはアンデス山脈を始めとする複数の山脈が国土の南北にまたがり、山脈からミネラルを豊富に含む水が流れます。それがカカオの育成に欠かすことのできない豊富な水と肥沃な大地の源になるのです。恵まれた生態系を持ち、土地によって自然環境が異なるコロンビアで、みずみずしく豊かな香りの、個性あるフレーバービーンズを育てています。

■メゾンカカオの【ブレンド】



カカオマス、カカオバター、ミルク、砂糖の配合を0.1%単位で調整する。産地の個性を活かした彩り豊かなカカオリカーを掛け合わせる。味わいと香りの可能性は無限大、技術を重ね、時間と手間のかかる工程を経て、世界に一つだけの個性豊かなクーベルチュールが作り上げられます。この地でしか作れない。この人でしか作れない。唯一無二のチョコレートをお届けします。

「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.3」は、

メゾンカカオ全7店舗とオンラインショップにて3月1日(日)より500本限定にて販売します。完売次第終了となります。※全500本はシリアルナンバー入り。

【販売店舗】

- ・ MAISON CACAO 鎌倉本店 (神奈川県鎌倉市雪ノ下1丁目9-33 (若宮大路沿い))
- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町店 (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/>)

【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 アカウント: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja