

MAISON CACAO

2020年9月24日

メゾンカカオ株式会社

生チョコブランドが贈る、とろける口どけのクリスマスケーキ

5層仕立てのチョコレート尽くしのケーキは

10/10(土)より数量限定で予約販売スタート

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、10/10(土)より2020年度のクリスマスケーキ「CACAO NOIR by MAISON CACAO」を数量限定で予約販売いたします。生チョコレートブランドらしく、チョコレート尽くしでありながらも、なめらかで軽やかな口どけを実現しました。



CACAO NOIR by MAISON CACAO : (税抜 4500 円)

チョコレートケーキの新たな可能性を探求したい、そのような想いで2020年のクリスマスケーキが誕生しました。チョコレートのケーキといえば、濃厚だが少し重たく感じられたり、洋酒が効いてやや大人向けの印象があります。MAISON CACAOでは「チョコレートそのものよりもチョコレートを感じるケーキ」をコンセプトに、コロンビア産カカオの奥深さ、チョコレートの濃厚さを味わえながら、軽やかな仕上がりにこだわった5層仕立てのケーキを作りました。

1層目は空気を含んだ軽い口当たりのスポンジ生地。2層目はすっきり軽いテクスチャーとナッツの香りがチョコレートと相性の良い、アーモンドミルクのムース。3層目は食感に粗く砕いたピスタチオとアーモンド、ビターチョコレートを。4層目はほろ苦く仕上げたキャラメルチョコレートのカスタードソース、そしてコーティングの5層目は艶やかなグラッサージュチョコレートです。どこを食べてもチョコレートの濃厚さと軽やかな口当たりを感じていただけるケーキです。

【予約期間】

10/10 (土) ～12/22 (火) 売り切れ次第終了となります。

【お渡し期間】

12/23 (水) ～12/25 (金)

【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)

【予告】 11 月より 2020 年クリスマス限定商品の予約も開始

クリスマス限定商品として、あまおういちごを使用した「アロマ生チョコレート」や、即位の礼のお手土産ともなった「生ガトーショコラ」のクリスマス限定パッケージを全店舗とオンラインショップで販売いたします。数量限定につき、11 月より予約販売を開始いたします。

< 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

HP : <https://www.maisoncacao.com>