

【テロワール】を楽しむ月替わりの「生ガトーショコラ」

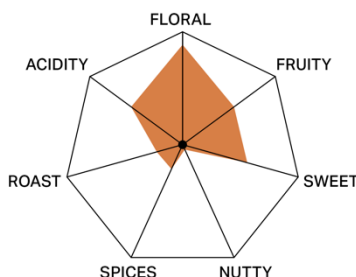
No.5 は名尾手すき和紙の美しい箱と共に。5月1日に限定登場。

“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。第24弾は5月1日（金）より数量限定で販売。月毎に変わる手すき和紙の特別なパッケージでお届けします。No.5は自然由来の美しさを表現した唯一無二の手漉き和紙工房「名尾手すき和紙」が作り上げる、数寄屋紙を使用。自家栽培している原料となる梶の木の表皮をあえて漉き込んだ、自然そのままの美しさを表現した和紙です。

「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.5」 (税込 3780円)

No.5はカカオの果実が持つ奥深い味わいと広がりを探求した一品。

10種の果実の味がすると称される、カカオの複雑性をシンプルな生ガトーショコラで表現しました。コロンビアの中でも真逆な程に異なるテロワールの魅力をあえてぶつけるようにブレンドした創造的な製法。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のカカオと、力強いロースト感とスパイスを感じる個性的な2種のカカオを合わせました。



【No.5 フレーバーノート】

個性豊かなカカオを合わせることで、カカオ由来の華やかな香りと果実感、柔らかな酸味が重なり、最後にはロースト感が追いかける、絶妙にバランスが引き立った No.5 の味わい。太古より、神の食べ物と称されたカカオの果実の奥行き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生かされます。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.5」は、

メゾンカカオ7店舗およびオンラインショップにて5月1日(金)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 1-9-33 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 3-3-1 新東京ビル角地)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ 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)
- ・ 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 地下 1F)
- ・ 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