

【テロワール】を楽しむ月替わりの「生ガトーショコラ」

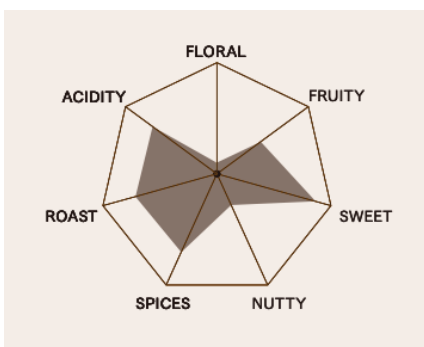
No.7 は名尾手すき和紙の美しい箱と共に。7月1日に限定登場。

“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26弾は7月1日（水）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.7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」が作り上げる和紙、「水浅葱のしずく」を使用。名尾の地下水で漉いた水浅葱色の和紙です。漉きの最中に繊維へ直接水を打ち込み、雫のような透かし模様を生み出しました。水と繊維が織りなす景色は一枚ごとに異なり、それぞれに固有の表情を宿しています。



「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.7」(税込 3780円)

No.7は7月にこそ美味しく味わえる生ガトーショコラをと、カカオのブレンドに加え合わせる砂糖のブレンドにまでこだわった一品。コロンビア産と沖縄の波照間島産、2種の黒糖を合わせることで、産地毎に個性のある繊細なカカオの香りと味わいを引き出し、すっきりとした甘みと余韻で夏も軽やかにお楽しみ頂けます。



【No.7 フレーバーノート】

使用するのはコロンビア南西部、国内で最も生態系豊かな産地で育つ果実感と香ばしいナッツ感が魅力のカカオと、北東部の山岳地帯で育つ渋みや苦み・酸味が奥深いカカオ。テロワールが生み出す双方の味わいが黒糖の優しい甘みで香りたつ一品に仕上がりました。

■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.7」は、

メゾンカカオ7店舗およびオンラインショップにて7月1日(水)より800本限定にて販売します。完売次第終了となります。※全800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/products/nama-gateau-chocolat-no-7-2026>)

【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