

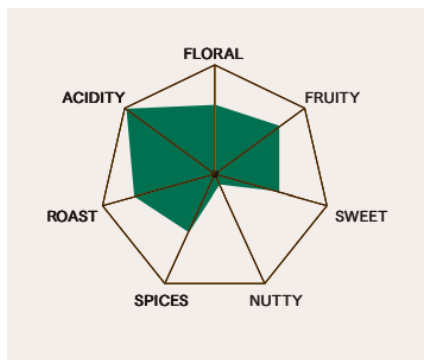
**【テロワール】を楽しむ月替りの「生ガトーショコラ」**

No.8 は霞の和紙に包まれて。8 月 1 日より限定登場。

“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。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。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.8 は霞の和紙、墨汁を漉き込んだ和紙と白い和紙を、漉きの工程で混ぜ合わせて仕上げた和紙です。灰色と白の繊維がゆるやかに重なり合い、霞がたなびくような柔らかな表情を生み出しています。第 27 弾は 8 月 1 日（土）より数量限定で販売開始。

**「生ガトーショコラ テロワールコレクション No.8」（税込 3780 円）**

No.8 は夏にカカオの鮮度を楽しんでいただきたいと、素材の持つ旨みや奥深さを引き出したブレンドによって誕生しました。コロンビアの中でも鮮やかな個性を持つ 2 つの地のテロワールを生かした華やかなビターチョコレートと、カカオニブをそのまますりつぶした“カカオマス”を合わせた生ガトーショコラです。カカオの美味しさが凝縮されたカカオマスを加える独自の製法が、新たな美味しさの扉を開きます。個性豊か、でも決してクセはないメゾンカカオならではのカカオの魅力をそのまま、お楽しみください。



### 【No.8 フレーバーノート】

使用するのはユイラとトマコ、コロンビアの2つのエリアで育つカカオから作り上げたチョコレートとカカオマス。力強さと繊細さ、対局する味わいを秘めています。爽やかな柑橘感、焙煎から生まれるコク、最後にはトロピカルフルーツ由来の果実味が柔らかく広がる、味わい深い一品です。

### ■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.8」は、

メゾンカカオ7店舗にて8月1日(土)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 鎌倉小町本店 (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/> )

#### <ブランド概要>

メゾンカカオの歴史は、創業者である石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある豊かな日常に触発され、文化都市鎌倉に本店を開いたことに始まります。日本らしい感性とクリエイティビティでこれまでにない美味しさをつくること。そして、ただ美味しいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせること。それを実現するために、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎に至るすべての工程に携わり、生産者とお客様が繋がるものづくりを志向しながら、上質なチョコレートづくりをおこなっています。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カカオ農業や学校の設立を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)