

まだ暑さの残る九月、ひと足早く秋の気配を。

メゾンカカオとカカオハナレから、和栗の菓子が季節限定で登場。

鎌倉発祥のチョコレートブランド「MAISON CACAO」と、和の美意識を宿す姉妹ブランド「カカオハナレ」より、9月1日から季節限定の和栗菓子が登場します。暦の上では秋を迎えても、まだ夏の暑さが残る九月。それでも少しずつ短くなる日や朝夕に吹く風に、次の季節の気配を感じる頃でもあります。

秋を待つ、そのはじまりに。メゾンカカオとカカオハナレでは、今年も日本各地から選び抜いた和栗を使った季節の菓子をご用意しました。

メゾンカカオからは、和栗の豊かな香りをチョコレートとともに味わう2種の生チョコスイーツを。

カカオハナレからは、日本の美意識と菓子づくりの技で和栗そのものの美味しさを引き出した、秋の和栗菓子が多数登場します。秋の始まりとともに、和栗の美味しさをお楽しみください。

■メゾンカカオからは、和栗の豊かな香りをチョコレートで引き立てる秋の味わいを、熊本・山鹿の和栗で。



「アロマ生チョコレート MARRON」

(16 粒入り、税込 3240 円)

日本有数の和栗の産地・熊本県山鹿市の市原農園で育った和栗を使用。大粒で甘みが強く、栗本来の香り高さが際立つ一級品です。ほのかなキャラメルやローストナッツのニュアンスを持つオリジナルミルクチョコレートと合わせ、繊細で、ほっくりと優しい味わいに仕上げました。口に含むとふわりと広がる香りと、なめらかな口溶けをご堪能いただけます。

■カカオハナレからは、和栗そのものの美味しさを、日本の菓子とともに。長野・小布施の和栗を使用。



「カカオハナレ 和栗のモナカ」

(5 個入り 税込 3,780 円)

秋に実る和栗を、まるごと味わうモナカ。小布施の和栗でお届けします。コロンビア産の2種のチョコレートをブレンドした軽やかなクリームに、なめらかな栗あんと、ほくりとした和栗の甘露煮を合わせました。栗の自然な甘みをそのまま味わう、贅沢な季節の味わいです。

和栗の世界を広げる、さらなるラインナップが勢揃い！



「リッチ生チョコタルト マロンカシス」3個入り

(税込：2456円)

シンプルな美しさにこだわりながらも、味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地に酸味の効いたカシスのピューレを敷き、和栗とホワイトチョコレート合わせた滑らかなクリームを流し入れました。最後に表面をコーティングし、香りを閉じ込めています。



「ハナレのテリーヌ 和栗」(税込 3,780円)

小布施のこだわりの栗あんと、コロンビア産チョコレートのマリアーージュを追求した和栗のチョコレートテリーヌ。栗あんは秋に収穫した和栗を鮮度の良いまま、創業当時と変わらぬ製法で栗と砂糖のみで仕込み作り上げます。栗本来の風味をそのまま閉じ込めた滑らかな栗あんに、コロンビア産のキャラメルテイストをもつミルクチョコレートを合わせ、栗本来の優しく深い味わいを引き出しました。



「和栗のモンブランケーキ」(税込 3240円)

小布施産の栗餡を贅沢に使用した和のロールケーキ。幾重にも重なるモンブランと、なめらかな和栗クリームには、小布施町の豊かな気候と土壌の中育まれた、色も風味も奥深い和栗を使用しています。中に潜ませた和栗そのものが、食感と味わいのアクセントに。しっとりと広がる和栗とチョコレートのマリアーージュをお楽しみください。



「ハナレモチ 和栗」6個入(税込 2376円)

しっとりとした口溶けの柔かな求肥の中に、小布施の深い味わいの和栗餡を合わせた秋の限定の一品。口の中でほどける、上品な口どけの大福です。深まる秋の味わいをお楽しみください。



「ハナレの水羊羹 和栗」 (税込 1296 円)

素材と手仕事にこだわり作り上げる水羊羹は、瑞々しくつるんとなめらかな舌触りです。カカオの素材の美味しさを抽出したカカオティと合わせる秋の限定品は、小布施の濃密な栗餡と合わせた、奥深い味わい。素材の鮮度に自信があるからこそ、原料は栗と砂糖のみで仕込み、作り上げるこだわりの栗餡。カカオと和栗の美味しさをひんやりと、お召し上がり下さい。



< 販売情報 >

「アロマ生チョコレート MARRON」

メゾンカカオ7店舗とオンラインショップにて9月1日(火)より販売します。完売次第終了となります。

- ・ 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 アムール会場)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/products/nama-chocolate-marron>)

「リッチ生チョコタルト マロンカシス」

メゾンカカオ2店舗とオンラインショップにて9月1日(火)より販売します。完売次第終了となります。

- ・ 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 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/products/tart-marron-cassis>)

「カカオハナレ 和栗のモナカ」「ハナレのテリーヌ 和栗」

メゾンカカオ6店舗とカカオハナレ、オンラインショップにて9月1日(火)より、完売次第終了となります。

- ・ 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 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 アムール会場)
- ・ カカオハナレ 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/products/waguri-terrine-waguri-monaka-box>)

「和栗のモンブランケーキ」「ハナレの水羊羹 和栗」「ハナレモチ 和栗」

メゾンカカオ1店舗とカカオハナレ、オンラインショップにて9月15日(火)より、完売次第終了となります。

- ・ 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 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)
- ・ カカオハナレ 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) / 9月より毎週末限定
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/products/waguri-mont-blanc-cake>)

<ブランド概要>

メゾンカカオ

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。

カカオハナレ

鎌倉発祥のチョコレートブランド〈メゾンカカオ〉から生まれた和のブランド。コロンビアでカカオの栽培から手がける創業者 石原紳伍の、日本の美意識でカカオの新たな表現を届けたいとの想いから誕生しました。

素材の力を最大限に生かす引き算の美学を大切に、極力手を加えず、それでいて素材の良さを極限まで引き出す。鎌倉の文化と禅の精神に根ざしたものづくりから和と洋を繋ぐ新しいチョコレート体験を提案します。

【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 HP: <https://maisoncacao.com/>