

鎌倉発のアロマ生チョコレート専門店「ca ca o」から、
暑~い夏でも、爽やかに楽しめるチョコレートがついに登場！
カカオの香りとコクを贅沢に満喫できる“冷スイーツ”
「カカオシェイブアイス」

2017年8月8日（火）よりca ca o 鎌倉本店にて限定販売

株式会社ジャーニーカンパニー（本社：神奈川県茅ヶ崎市、代表取締役：石原紳伍）が運営する、アロマ生チョコレート専門店「ca ca o」は、2017年8月8日（火）より、最高級カカオニブの食感をアクセントにした「カカオシェイブアイス」をca ca o 鎌倉本店にて限定販売いたします。



「カカオシェイブアイス」は、ca ca o こだわりのカカオと、カカオニブを贅沢に使用したかき氷です。カカオニブとは、カカオ豆の胚乳部分をフレーク状にしたもので、美容・健康効果も非常に高いとされており、口に入れるとサクサクとした食感と、カカオ本来の香ばしさを楽しむことができます。「カカオシェイブアイス」のベースには、ふわふわの氷にコロンビア産のチョコレートが香るca ca o オリジナルの生チョコソースをたっぷり染み込ませ、砕いたチョコとカカオニブをまぶしました。カカオの香りとコクが口いっぱいに広がりながら、スッキリとした後味で暑い夏でも爽やかに楽しめるチョコレートスイーツです。

【新商品情報】

商品名：カカオシェイブアイス

販売期間：2017年8月8日(火)～9月30日(土)

販売価格：¥648（税込）

販売店舗：ca ca o 鎌倉本店限定

新宿ルミネ店限定 ca ca o 夏のスペシャルドリンクも登場！



チョコミントラテ

販売期間：8月8日(火)～9月30日(土)

販売店舗：新宿ルミネ店限定

販売価格：¥432（税込）

61%と70%のビターチョコレートを掛け合わせたベースに、フレッシュなミントの葉を半日つけ込み、香りをついた牛乳をブレンド。最後にミントの葉をトッピングしました。チョコレートのコクとミントの爽やかさが絶妙にマッチした夏の新作ドリンク。砂糖は一切加えず、自然な甘さです。

夏のおもたせスイーツはこれで決まり！ca ca o 人気の生チョコタルトがリッチに登場

夏時期限定！ひんやりアイス生チョコタルト。店舗で製造しているできたての生チョコタルトをさらにリッチにした、華やかなアイス生チョコタルトです。4層仕立てでパリッ、とろっ、サクッ、ひんやりの食感を楽しめます。お日持ちも3日間なので、帰省のお土産にもおすすめです。



リッチフルーツタルト ミルク（オレンジ）

販売期間：2017年8月8日(火)～9月30日(土)

販売店舗：ca ca o 鎌倉本店、新宿ルミネ店

販売価格：1個 ¥378 (税込)

カカオ分41%のミルクチョコレートで作った「アロマ生チョコ」ベースのとろりとなめらかなフィリングをさっくりと焼いたタルト生地に流し込み、コーティング。上には自家製のドライオレンジをトッピングしました。



リッチフルーツタルト ビター（オレンジ）

販売期間：2017年8月8日(火)～9月30日(土)

販売店舗：ca ca o 鎌倉本店、新宿ルミネ店

販売価格：1個 ¥378 (税込)

カカオ分61%と70%のビターチョコレートで作った「アロマ生チョコ」ベースのとろりとなめらかなフィリングをさっくりと焼いたタルト生地に流し込み、コーティング。上には自家製のドライオレンジをトッピングしました。



リッチフルーツタルト ホワイト（レモン）

販売期間：2017年8月8日(火)～9月30日(土)

販売店舗：ca ca o 鎌倉本店、新宿ルミネ店

販売価格：1個 ¥378 (税込)

カカオ分45%のホワイトチョコレートで作った「アロマ生チョコ」ベースのとろりとなめらかなフィリングをさっくりと焼いたタルト生地に流し込み、コーティング。上には自家製のドライレモンをトッピングしました。

【ca ca o のこだわり】

1.コロンビア産カカオによる“香りの高さ”

スパイス、果実、熱帯の花々、ナッツ、麦芽を思わせる独特のアロマ風味が特徴のコロンビア産カカオを100%使用しています。

2.水分量の多さによる“口どけの良さ”

チョコレートが固まる限界値まで水分量を増やす事で、口の中に入れた瞬間、素材の風味を残して消える様に溶けていきます。

3.カカオ純度 100%による喉に残らない“爽やかな後味”

シングルオリジンにこだわり、コロンビア産カカオマス、カカオバター（追油）を使用し、植物油脂を使用していないため、喉に残りません。



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ジャーニーカンパニー PR 担当 石原なつみ

電話：0467-50-0611 / FAX：0467-50-0757 / メールアドレス：natsumi@journeycompany.co.jp

JOURNEY Co.

【店舗情報】 ※店名の「ca ca o」（カカオ）は、半角スペース空き表示となります。



ca ca o 鎌倉本店

〒 248-0006 神奈川県鎌倉市小町 2-9-7

10:00-18:00 無休

TEL : 0467-61-3307



ca ca o ルミネ新宿店

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-1-5

ルミネ新宿 LUMINE1 B2F ルミチカ FOOD DEPOT 内

10:00-22:00 ※ルミネ新宿 LUMINE1 営業時間に準ずる

TEL : 03-6304-5278

【企業情報】

会 社 名：株式会社ジャーニーカンパニー

設 立：2011年4月11日

代 表 者：石原 紳伍

所 在 地：神奈川県茅ヶ崎市中海岸 4-12986-61 サザンビーチヒルズ

事 業 内 容：飲食事業／商品開発事業／プロデュース事業

公式サイト：<http://www.journeycompany.co.jp/>

【ca ca o 公式 WEB 情報】

■ ca ca o ブランドサイト (<https://www.ca-ca-o.com>)

■ ca ca o 鎌倉 Facebook ページ (<https://www.facebook.com/ca.ca.o.kamakura/>)

■ ca ca o Instagram (<https://www.instagram.com/cacaokamakura/>)

■ Twitter (@cacaokamakura)

■ ca ca o EC サイト (<http://www.ca-ca-o.shop>)

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ジャーニーカンパニー PR 担当 石原なつみ

電話：0467-50-0611 / FAX：0467-50-0757 / メールアドレス：natsumi@journeycompany.co.jp