
初夏にぴったり！カカオのフルーツビネガーを使用した
他にはない果実感のレモンケーキを5/15(土)から販売

国産レモンを使用して他にもマリトッツォやレモネードも

アロマ生チョコレート専門店「MAISON CACAO」を運営するメゾンカカオ株式会社(本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍)は、2021年5月15日(土)より、初夏の爽やかなスイーツとして国産レモンを余すところなく使用したレモンケーキやマリトッツォ、レモネードを期間限定販売いたします。チョコ専門店として、それぞれカカオビネガーやチョコレートと合わせた、他にはないレモンスイーツとなっています。



「レモンケーキ」(税込3240円)

宮崎県日南市の希少な国産レモンを主役にした、しっとりなめらかなレモンケーキ。レモンを余すことなく使用するため、香りの良いレモンの皮とたっぷりの果汁を使用しています。さらにチョコレートブランドならではの工夫としてカカオのフルーツビネガーを加え、よりまろやかな酸味とフルーティーさを味わえます。低温でじっくりと焼き上げ、レモンとカカオビネガーの自家製ジャムを塗ってさらにしっとり。ほどける口溶けのオリジナルレモンケーキを是非お楽しみください。

※鎌倉小町本店、大船ルミネウイング店、NEWoMan 横浜店、グランスタ東京店、名古屋タカシマヤ店、オンラインショップで販売



左「カカオバターのマリトッツォレモン」(税込テイクアウト：648円 イートイン：660円)

コロンビア産の香り高い発酵カカオバターを主役にしたブリオッシュに、国産レモンの果汁と皮をたっぷり加えた生クリームを絞りました。マリトッツォは連日100個以上が完売するBANKの人気品。

※CHOCOLATE BANK限定、写真内右側の製品

右「カカオビネガーソーダレモネード」(税込テイクアウト：594円 イートイン：605円)

人気のカカオビネガーソーダのレモンフレーバーが、宮崎県日南市の希少な国産レモンを使用してより美味しくジューシーに生まれ変わりました。

※小町本店、NEWoMan横浜店、カカオハナレ長谷店、CHOCOLATE BANK限定

【販売店舗】

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ MAISON CACAO 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 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 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)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

< MAISON CACAO とは >

2015年、鎌倉の小町通りに誕生したアロマ生チョコレートブランドです。美味しさとサステナビリティにこだわり、生産者と共に永く続くモノづくりをしたいと、代表の石原が厳選したコロンビア産カカオ豆を100%使用。自らもコロンビアでのカカオ栽培から取り組んでいます。看板製品はフレッシュなクーベルチュールと旬の素材を使用した50種にも及ぶ「アロマ生チョコレート」。時期別の限定品も多く、その希少性から「幻のチョコレート」とも呼ばれています。

【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

HP：<https://maisoncacao.com/> IG アカウント：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja