
コロナで変わるお中元ニーズは「帰省代替」と「家ナカ充実」

少人数で贅沢に楽しめる夏チョコスイーツ 3種を

6/1(火)から販売開始

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6月1日(火)より、お中元ギフトにオススメの夏チョコスイーツ3種を販売開始いたします。今年のお中元は1)帰省できない代わりにギフトを贈る2)ステイホームで家ナカ時間を充実させたいと自宅用に購入するニーズが急増。どちらも大人数に向けてではなく、少人数で上質なものを贅沢に味わいたいという需要であるため、MAISON CACAOでは以下の3種のスイーツをご用意いたしました。



「生チョコムース」(税込2700円)

メゾンカカオの看板品「生ガトーショコラ」が夏仕様に!

夏チョコの新提案として、チョコレートの香り豊かな風味や味わいはそのままに、極限まで水分量を高めて、口にいった瞬間にとろりと消えるなめらかな口溶けです。すっきりとした後味のチョコレートのひんやりスイーツです。

※全店舗で販売

※専用容器に入れて箱にお入れしています



「リッチカカオアイス 6 個セット」 (税込 3460 円)

チョコレートとのマリアージュを追求し、厳選素材を使用したメゾンカカオらしいアイスクリーム。全てにコロンビアで育てた香り豊かなカカオと北海道美瑛産の上質な生クリームを使用しています。
 (ストロベリーバニラパイ) すっきりとしたホワイトチョコレートにバニラビーンズと味わいの濃いあまおうをたっぷりに加え、食感の楽しいサクサクのパイを合わせました。
 (アールグレイアップル) アールグレイをじっくりと煮出したミルクティーに、カカオの香り華やかなミルクチョコレートと酸味の効いた紅玉の果肉を合わせました。
 (モカキャラメルアーモンド) ホワイトチョコレートにほろ苦い自家製キャラメルとアーモンドミルク、コーヒーを合わせた大人のアイスクリーム。アクセントに刻みアーモンドをたっぷり。
 ※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



**「リッチ生チョコタルト APRICOT / TEA」
6 個セット (税込 4104 円)**

オンライン店の一番人気のリッチ生チョコタルトの限定セットが登場。
 6月の旅するメゾンで出会った、長野県横島あんずのフレーバーと、アールグレイのフレーバーの詰め合わせです。
 ※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

【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 丁目 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。美味しさとサステイ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