

「旅するメゾンシリーズ」第10弾は沖縄！

芯まで甘い希少パイン「ゴールドバレル」を始め、

3種のトロピカルフルーツが登場

7月1日～8月12日まで期間限定発売

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、日本全国のその土地ならではの旬の素材を使用した「旅するメゾン」第10弾を7/1（木）より開始いたします。沖縄のトロピカルフルーツ3種（パイナップル、パッションフルーツ、マンゴー）を贅沢に使用、中でも主役は芯まで食べられる希少品種のパイナップル「ゴールドバレル」。生チョコレートやカップデザート、パンケーキ等をご用意いたします。



**「アロマ生チョコレート GOLDBARREL」 (税込 2376円)**

甘みと酸味のバランスが良く、驚くほど味わいの濃いパイナップル沖縄産の「ゴールドバレル」を主役にした生チョコレート。パインの美味しさを引き立たせるため、優しい甘さのミルクチョコレートと合わせた、ジューシーな一品。

※7/1より全店舗で販売



**左から「生パンケーキ パイナップル」(税込 2200 円、イートインのみ)**

本みりんを加えたしっとりとしたパンケーキに、たっぷりのゴールドバレルパイナップル、爽やかなパッションフルーツのカスタードクリーム、上にさらにゴールドバレルとライムをトッピング。

※7/22 より CHOCOLATE BANK 限定

**「リッチクロワッサン パイナップル&パッション」(税込 864 円)**

サクサクのクロワッサンの中に、カスタードクリーム、パッションフルーツの自家製生クリーム、ゴールドバレルのパイナップルをたっぷりとサンド。 ※7/22 より CHOCOLATE BANK で数量限定販売



**「MAISON コンフィチュール ゴールドバレル」(税込 1728 円)**

旅するメゾンで出会った素材をあますところなく使い楽しむために生まれた「MAISON コンフィチュール ゴールドバレル」。パイナップルとカカオのフルーツビネガー、アクセントにバニラを加えました。

※7/1 より 大船ルミネ店、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にて、7/22 より CHOCOLATE BANK にて販売



左から「リッチ生チョコタルト マンゴー」(税込 2160 円)

サクサクのタルト生地の中に、濃厚なマンゴーソース、ホワイトチョコレートのマンゴークリーム、上にはパリパリのマンゴーチョコレートをコーティング。

※7/1 より大船ルミネ店、NEWoMan 横浜店、名古屋タカシマヤ店、オンラインショップにて、  
7/22 より小町本店、ハナレ長谷店にて販売

「マンゴーココムース」(税込 756 円)

下から濃厚で口どけのよいマンゴープリンムース、すっきりとしたココナッツクリーム、上には爽やかなマンゴーとカカオのフルーツビネガーのソースを。

※7/1 より大船ルミネ店、7/22 より CHOCOLATE BANK で限定販売



「生チョコプリン パッション」(税込 486 円)

チョコレートをしっかりと感じていただける、ビターチョコレートとパッションフルーツのプリンの上には、同じくパッションフルーツとマンゴーの甘酸っぱく濃厚なソースをかけて。

※7/23 よりルミネ大船店、小町本店、CHOCOLATE BANK で限定発売

【旅するメゾン”トロピカル” 販売期間】

7/1 (木) ~ 8/12 (木)

※7/1 ~ 7/21 は鎌倉 3 店舗 (小町本店、ハナレ長谷店、CHOCOLATE BANK) は休業をさせていただきます。

## 【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/> )

## 「旅するメゾン」とは



代表の石原が日本各地を旅して出会った生産者たち。彼らが生み出す素材へのこだわりやストーリーを聞き、それを最大限引き出す製品を共同開発するプロジェクトです。もっと生産者とお客さまの距離を近く。生産者の想いが伝わり、安心安全で、旬を楽しめる製品をご提案します。日本中のその地域ならではの味を、旅するように楽しめる季節毎のご提案です。

特設サイト URL : <https://maisoncacao.com/tabisuru-maison>

## < 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。またカカオ農業を通してより豊かであって欲しい、次世代にもその魅力を伝えたいと、カカオ農園以外の教育活動にも力を注いでいます。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](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)