

「旅するメゾンシリーズ」第11弾は山梨！

白桃の王様と称される、川中島白桃のチョコスイーツが登場

8月1日～8月31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11弾を8/1（日）より開始いたします。日本でも名だたる桃の産地、山梨県甲府市で育てられる玉が大きく味味の濃い白桃の王様「川中島白桃」を贅沢に使用したタルトやプリン、パフェ等をご用意いたします。



第11弾は山梨県にある笠井農園の川中島白桃

玉が大きく実は引き締まって硬い”川中島白桃”。糖度も高いが酸味、コク、香りがあり、桃らしい濃い味わいが楽しめる品種です。水はけが良く日照時間の長い甲州市は桃づくりに最適とされ、笠井農園では10種以上の桃を栽培しています。中でも今年のオススメ品種を贅沢に使用しました。

川中島白桃は自家受粉をしない品種のため、笠井さんの農園では1つ1つを手作業で受粉させ、沢山の果をつけて、その中から一番美味しいものを選別し育てあげています。



「リッチ生チョコタルト 白桃」(税込2160円)

サクサクのタルト生地の中に、濃厚な川中島白桃のソース、ホワイトチョコレートとヨーグルトの白桃クリーム、上にはパリパリのホワイトチョコレートをコーティング。

※CHOCOLATE BANKを除く全店で販売



左から生チョコプリン 白桃と紅茶 (税込 432 円)

白桃をそのままあらごしのピューレにし、なめらかなアールグレイのプリンと合わせました。

※小町本店、ルミネ大船店、CHOCOLATE BANK で限定販売

「カカオビネガーソーダ 白桃」 (税込 648 円)

カカオの果実部分 (パルプ) から作った希少なカカオビネガーに、白桃のあらごしのピューレを加えた爽やかなドリンク。

※小町本店、NEWoMan 横浜店、CHOCOLATE BANK で限定販売

「MAISON コンフィチュール 白桃」 (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」川中島白桃とカカオのフルーツビネガー、アクセントに赤ワインを加えました。

※小町本店、ハナレ長谷店を除く全店で販売



左から「カカオバターのマリトッツォ 白桃」 (税込 648 円)

コロンビア産の香り高い発酵カカオバターを主役に、小麦粉をブレンドしたしっとりとケーキのようなブリオッシュ。中にはたっぷりの白桃の生クリームをつめ、フレッシュな白桃の果肉を入れています。

「旅するメゾンパフェ 白桃」(税込 2420 円)

下から白桃のビネガーゼリー、蜂蜜の生クリーム、フレッシュな白桃の果肉、ホワイトチョコの生クリーム、カカオブリュイングをまぶし焼き上げたサクサク食感のラスク、自家製バニラアイス、そして白桃をたっぷりとトッピングしました。

※どちらも CHOCOLATE BANK で数量限定販売

【旅するメゾン”白桃”販売期間】

8/1 (日) ~ 8/31 (火)

パフェのみ 8/13 (金) ~ 8/31 (火)

【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 3F)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ 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/>)

「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

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