

「旅するメゾンシリーズ」第13弾は熊本！

秋の味覚、栗の王様とも称される熊本山鹿の熟成和栗が登場

10月1日～11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13弾を10/1（金）より開始いたします。秋の味覚といえば、栗。栗有数の産地、熊本県山鹿の熟成和栗を使用した生モンブランやどら焼き、アロマ生チョコレート等を販売いたします。



第13弾は熊本県山鹿にある市原一家の熟成和栗

日本有数の和栗の産地、熊本県山鹿エリア。水はけが良く気候の良い土地で育つ和栗は大粒で照りが良く、甘みがぎゅっと凝縮されています。市原一家の農園では栗の王様と称される”利平栗”を始め、こだわりの中手、晩生（時間をかけてじっくり栽培する遅くに収穫する）複数の品種を栽培。収穫した和栗を1ヶ月間0℃で熟成させ、甘みと旨味をさらに高めています。和栗本来の香ばしい香りと深い味わいが特徴で、チョコレートと合わせるのに最適です。



生どら焼き 和栗（税込540円）

伝統製法の本みりんを贅沢に使用したしっとりふわふわの生地、カカオビネガーを使用したすっきりとした生クリーム、白餡と合わせた味わいが濃くなめらかな和栗のペーストを重ねました。

※カカオハナレで数量限定



生モンブランプレート (税込 1980 円)

「栗そのものよりも栗を味わえるモンブラン」をコンセプトに、山鹿の和栗、生クリーム、カカオビネガーのシンプルな原料で作った一品。栗の王様とも称される味の濃い和栗を収穫から1ヶ月間、0°Cで熟成させることで糖度を一気に上げ、甘みと旨みを引き出しました。中にはカカオの果実部分で作ったカカオビネガーを加えた、すっきりフローラルな香りの生クリームを忍ばせています。搾りたての栗のペーストと生クリームで賞味期限はわずか3分！

※CHOCOLATE BANK で数量限定



画像左から 生チョコエクレアリッチモンブラン (税込 648 円)

山鹿産和栗とフランス産洋栗の2種を味わえるモンブランエクレア。シュー生地の中は洋栗をペーストしたクリームと、カシスとホワイトチョコレートの紫色のガナッシュをサンド。熟成和栗そのものも大きくカットして入れました。栗本来の風味と深い甘みがカシスの酸味で引き立ちます。

※鎌倉小町本店で数量限定

カカオバターのマリトッツォ 和栗 (税込 702 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ケーキのようなブリオッシュ。中にはたっぷりの生クリームと和栗の濃厚なクリームを入れています。

※CHOCOLATE BANK で数量限定

モンブランロール (税込 540 円)

ホワイトチョコレートとコーヒーを練り込みしっとり焼き上げたロールケーキに、山鹿の和栗のクリームを絞りました。和三盆を使用した甘さ控え目の生クリームが、甘みの強い和栗を引き立たせます。 ※CHOCOLATE BANK、大船ルミネウイング店で限定販売



画像左から **リッチ生チョコタルト マロン 3個入り (税込 2160 円)**

手焼きタルトの中に、山鹿の和栗とホワイトチョコレートのクリームを詰めました。収穫から1ヶ月熟成させることで糖度が上がった和栗の甘みと香ばしさを引き出しました。パリッとしたチョコレート、とろりとした生チョコクリーム、サクサクのタルトの食感が味わえます。

※CHOCOLATE BANK を除く全店で販売

アロマ生チョコレート MARRON (税込 2376 円)

熊本の和栗を主役にした和菓子のようなアロマ生チョコレート。日本でも有数の栗の産地で育つ和栗は粒が大きく、甘みと栗本来の風味が強い一級品。コロンビア現地でカカオの栽培～発酵～ローストを丁寧に工程を重ね、個性を引き立たせるように独自に作り上げたこだわりのミルクチョコレートと合わせ、優しい味わいに仕上げました。

※オンラインショップを含む全店で販売

「旅するメゾン”熊本県山鹿の和栗”」

販売期間：10/1(金)～11/12(金)

素材の収穫状況で変動する可能性があります。

(10/15～11/12まで、高知で収穫したイチジクのアロマ生チョコレートも登場します)

2日間限定！名古屋店にて「出来立てスイーツの日」を開催！シェフの石原紳伍も登場します！

初回、2回目と大好評をいただきました MAISON CACAO の「出来立てスイーツの日」

開店前からお並びいただき、数時間で完売するほど、多くのお客様にお越しいただきました。

10月も感謝を込めまして、今回は名古屋で石原が作る出来立ての和栗の生スイーツが登場！

ハロウインの特別プレゼントもご用意！

販売期間：10/30(土)・10/31(日)に開催。

【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/>

オンラインショップ : <https://onlineshop.maisoncacao.com/>

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