

MAISON CACAO

2021年11月19日
メゾンカカオ株式会社

生チョコブランドから、とろけるクリスマススイーツが登場

あまおうが主役の限定生チョコスイーツやクリスマスパッケージ

11/24(水)より数量限定で販売スタート

アロマ生チョコ専門店「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、11/24(水)より2021年度のクリスマススイーツの販売を開始いたします。今年は旬のあまおうを贅沢に使用した、限定の生チョコスイーツや、看板品の生ガトーショコラのクリスマス限定パッケージが登場します。



アロマ生チョコレート NOEL (税込 2592円)

クリスマス限定のアロマ生チョコレートは、福岡のあまおうを贅沢に使用した一品。収穫後、丁寧に発酵し抽出したピュアカカオバターのみで作り上げた、華やかですっきりとしたホワイトチョコレートがベース。粒が丸く大きく、甘みと酸味のバランスにこだわったあまおう苺は、味わいがぎゅっと凝縮されています。その魅力を引き出すため余計な甘さは加えずに作り上げました。優しく広がるあまおうの甘みと香りをお楽しみください。 ※全店で販売



リッチ生チョコタルト あまおう (税込 2160円)

サクサクの手焼きタルトの中には、ホワイトチョコレートにあまおうを合わせた甘酸っぱい生チョコソースがたっぷり。下にはあまおうの濃厚なピューレを忍ばせて。サクっ、とろへり、パリッとした食感をお楽しみください。 ※BANKを除く全店で販売



生ガトーショコラ NOEL (税込 2700 円)

看板品の生ガトーショコラより、クリスマス限定パッケージが登場。3種からお好みを選んでみて！
中には、厳選したビターチョコレートを主役に、小麦粉不使用で焼き上げた濃厚なチョコレートケーキ。絶妙な焼き加減で外はさっくり、中はとろりレアな食感を楽しめます。 ※全店で販売

MAISON CACAO Christmas Edition (税込 7020 円)

クリスマス限定品の「アロマ生チョコレート NOEL」1箱、「生ガトーショコラ」1箱、「リッチ生チョコタルト あまおう」2個の計4箱を特別なボックスに詰めました。※BANKを除く全店で販売

【販売時期】

11/24 (水)～12/25 (土) 売り切れ次第終了となります。

【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/>)

< 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。カカオディレクターの石原がコロンビアでのカカオ栽培から発酵～ローストまで携わり、オリジナルの調合で作り上げたこだわりのクーベルチュールを使用しています。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/>