

メゾンカカオ 誕生7周年を記念した限定品 創業時の人気フレーバー「チョコバナナ」のスイーツ

4月23日から期間限定で復刻登場

鎌倉のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」の小町通り本店は、2022年4月25日（月）に誕生7周年を迎えます。

日頃よりご愛顧いただき皆様へ感謝の気持ちを込め、周年を記念した限定品「チョコバナナ」の生チョコスイーツを4月23日（土）～5月8日（日）の期間限定で復刻販売いたします。



「アロマ生チョコレート チョコバナナ」(税込 2592円)

現在は70種近くある看板品のアロマ生チョコレート。

ブランド創業時、わずか6種から始まったフレーバーの1つが「チョコバナナ」でした。

7周年を記念し、チョコバナナのアロマ生チョコレートがより美味しくなって復刻登場します。たっぷりのバナナのピューレと相性の良い、まろやかな甘みのミルクチョコレートに、アーモンドミルクを加えて味わいに深みを出しました。

※カカオハナレと CHOCOLATE BANK を除く全店で販売



「MAISON CAKE チョコバナナ」 (税込 2376 円)

旬の素材をチョコレートと掛け合わせた、しっとりなめらかな生ケーキ「MAISON CAKE」より、チョコバナナのフレーバーが登場します。焼くことで風味の引き立つチョコレートをし使用しチョコの濃厚感はそのままだに、バナナをたっぷりに加えた口どけの良いケーキです。

※カカオハナレと CHOCOLATE BANK を除く全店で販売

「MAISON SPECIALITE OPERA BANANE」

(税込 6480 円)

毎月メゾンカカオの誕生日 25 日に登場する、その月のシヨコラティエのおすすめケーキ「MAISON SPECIALITE」。7 周年を迎える 4 月のフレーバーはバナナのオペラケーキです。チョコレートの濃厚さと軽やかな口どけを両立できるように、とろける繊細な層を 10 層重ねました。

キャラメルを染み込ませたスポンジ、バナナの濃厚なガナッシュ、生キャラメル、バナナジャムにチョコレートコーティングで艶やかに仕上げました。

※全店で予約販売、4 月 25 日店頭受け渡し



◆他にもチョコバナナのスイーツが登場



写真左：「リッチ生チョコエクレア チョコバナナ」 (税込 540 円)

サクサクのシュー生地の中に、バナナピューレの濃厚なミルクチョコレートガナッシュ、アクセントのキャラメリゼしたアーモンド、パリパリの板チョコ、バナナピューレの軽やかな生クリームをたっぷりサンドしました。本店限定の生チョコエクレアです。

※小町本店で数量限定販売

写真中央：「生チョコっぺ チョコバナナ」(税込810円、イトインの場合825円)

下には濃厚なフレッシュバナナのソース、ミルクとビターをブレンドしたチョコレートフロズン、上にはアーモンドミルクの生クリームとチョコソース、ドライバナナチップとキャラメリゼアーモンドをのせました。チョコパフェのような贅沢な生チョコドリンクです。

※小町本店、CHOCOLATE BANKで販売

写真右：「リッチクロワッサン チョコバナナ」(税込864円、イトインの場合880円)

BANKの看板品であるクロワッサンの周年記念の限定フレーバーです。

国産の発酵バターで焼き上げたサクサクのクロワッサンの中に、フレッシュバナナのカスタードクリームとスライスバナナ、たっぷりのパリパリ食感のチョコレートをサンドしました。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売

【販売期間】

「チョコバナナスイーツ」：各店舗で4/23(土)～5/8(日)の限定販売

「MAISON SPECIALITE」：各店舗で4/25(月)に引き渡し(要予約)

【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 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 1-9-1 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)
- ・ 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)
- ・ 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年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。現在では、アートとサイエンスからチョコレートの価値をクリエイティブに創るメゾンカカオ、生産者から広がる可能性を実現するチョコレートバンク、そして引き算の美学で日本らしさを表現するカカオハナレという3つのブランドでチョコレートの魅力を探求しています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

【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