

日本各地の旬の素材を探求する「旅するメゾン」より 山梨県の白桃を使用したチョコレートスイーツが登場

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、日本各地の旬の素材を使用した月替わりのスイーツを提案する「旅するメゾン」より、8月の限定スイーツを発表します。山梨県甲州市で20品種近くの桃を栽培する笠井農園の8月に最旬を迎える白桃を厳選し、使用しています。8月1日から8月31日の期間限定で登場します。



「アロマ生チョコレート LOVE」（税込 2808 円）

笠井農園で栽培される2品種、「幸茜」と「さくら」を使用した生チョコレートです。木になる期間が長く、栄養を蓄えた白桃は、硬めで緻密な果肉を持ち、酸味は少なく糖度の高い爽やかな味わいを持ちます。もぎたての白桃をピューレにし、白桃の甘みと香りを引き立てるビターチョコレートと、柔らかさを加えるミルクチョコレートと合わせました。



< 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の素材へのこだわりを聞き、その美味しさを最大限に引き出すチョコレートを作り、旬の味わいとして提案しています。8月は山梨県甲州市、桃の名産地の中でもひととき手間暇をかけて育てられた笠井農園の白桃が登場。

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



「リッチ生チョコタルト 白桃」3個入り

(税込：2268円)

シンプルな美しさにこだわりながらも、味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地に濃厚な白桃のピューレを敷き、ホワイトチョコレートとヨーグルトと合わせた滑らかな白桃クリームを流し入れました。最後に表面をコーティングし、香りを閉じ込めています。



「カカオビネガー 白桃」(税込702円)

カカオの果実部分から作ったカカオのフルーツビネガーに、白桃にあらごしのピューレを合わせた爽やかなドリンクです。



「白桃のヴェリーヌ」(税込702円)

下からフランボワーズのソース、優しい甘さのはちみつのムース、白桃とカカオのフルーツビネガーを合わせたジュレを重ねました。



「MAISON SPÉCIALITÉ 白桃ムース」(税込5400円)

毎月メゾンカカオの誕生日25日に登場する、月替わりのシヨコラティエのおすすめケーキ、「MAISON SPÉCIALITÉ」。8月は白桃とカカオのフルーツビネガーを合わせたムースケーキです。しっとりとしたスポンジの上には2層仕立てのムースを重ねました。白桃の甘み広がるムースと、中にはカカオビネガーと白ワインを合わせたムースに、白桃とルバーブを合わせた酸味のあるソースを添えています。

< 「旅するメゾン」白桃のチョコレートスイーツ販売情報 >

「アロマ生チョコレート LOVE」「リッチ生チョコタルト 白桃」

2022年8月1日(月)～31日(水)までの期間限定にて下記メゾンカカオ全店舗で販売します。

※「リッチ生チョコタルト」のみ、鎌倉小町本店では販売なしとなります。

- ・ 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)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

「カカオビネガーソーダ 白桃」

2022年8月1日(月)～31日(水)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ 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)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

「白桃のヴェリーヌ」

2022年8月1日(月)～31日(水)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ 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)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

「MAISON SPÉCIALITÉ 白桃のムースケーキ」

2022年8月1日(月)～完売次第終了となります。メゾンカカオ全店舗で販売します。

< 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究しています。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/>