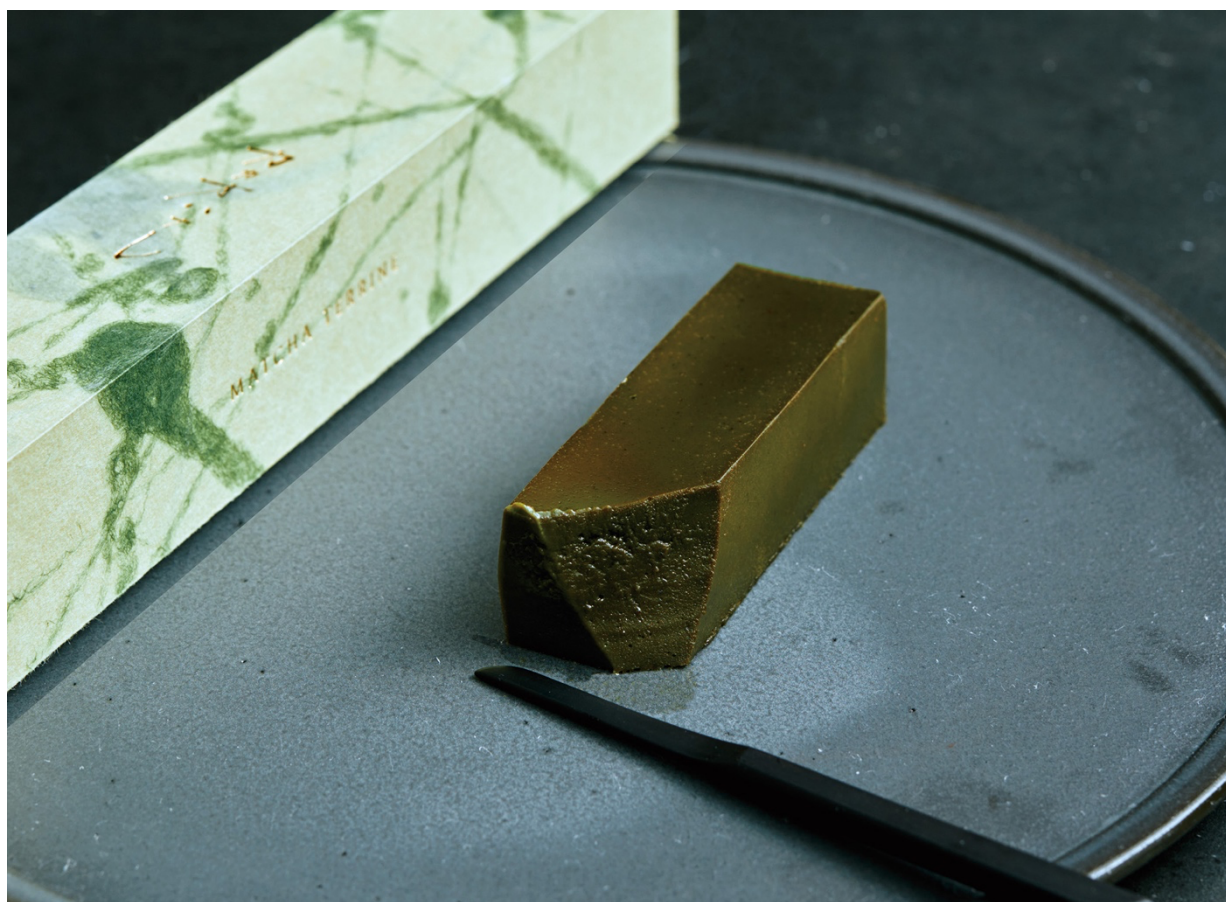

100年以上続く日本の伝統文化と旬素材を味わうチョコ和菓子の専門店
「カカオハナレ」より新定番の抹茶テリーヌが登場

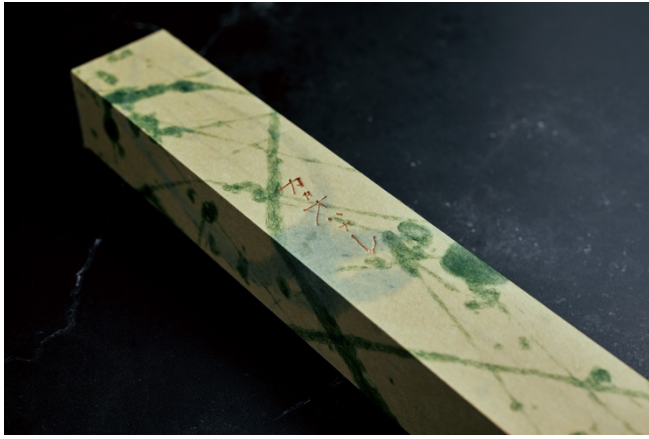
鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）小町本店の離れとして、長谷寺近くに構える「カカオハナレ」。日本由来の素材や伝統文化と掛け合わせ、引き算の美学で日本らしさを表現したチョコレートを探求しています。

この秋「カカオハナレ」の新定番として、約150年の歴史を重ねる福井県の滝製紙所の手漉き越前和紙を使用した箱に、福岡県奥八女の最高級抹茶を使用したチョコレートテリーヌを入れた、「ハナレのテリーヌ 抹茶」を11月1日より発表します。五感で日本らしさを堪能できるチョコ和菓子です。



「ハナレのテリーヌ 抹茶」（税込3,240円）

福岡県八女市にある霧深い山郷の豊かな自然環境を生かし、星野製茶園による丁寧な手仕事の元生み出される華やかな味わいの抹茶が主役のチョコ和菓子です。抹茶の風味を引き立たせるよう、合わせるのはコロンビアで栽培・発酵・ローストさせ、抽出したピュアカカオバターから作り上げる2種のホワイトチョコレートです。花のような柔らかな香りと余韻の長いまろやかさが、抹茶とチョコレートの香りの重なりを豊かに融合させています。何度も試作を重ね、究極の口どけと抹茶感にこだわった一品です。



パッケージは福井県の越前市で約150年に渡り、越前和紙の製紙を行う滝製紙所の和紙を贅沢に使用しました。伝統的な技術を守りながら、現代のデザインと融合した和紙の新しい可能性を見出す滝製紙所による、カカオハナレをイメージしたオリジナルのデザインです。手漉きで作上げるため、1点1点デザインが異なります。

【ハナレのテリーヌ 抹茶の販売情報】

- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷1丁目15-9)
- ・ 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 /カカオハナレ とは>

メゾンカカオは創業者の石原紳伍が、帝京大学ラグビー部で初代学生コーチを務めた後、株式会社リクルートを経て2014年に立ち上げたチョコレートブランド。リクルートの幹部研修で訪れた香港で、生きるために仕事をする同世代に触れ、世界でも好きを仕事にできることの希少性と有り難さを実感。そうであれば後世に価値を残せる仕事が使命だと、日本の新たな文化作りを目指し起業を決意した。元々はチョコレートが苦手だった石原が、旅先のコロンビアで出会ったフルーツのカカオに魅了され、鮮度を大切にしたい、口溶けの良い日本ならではの生チョコレート作りに取り組み始めた。品質向上と真のパートナーシップを築くため、コロンビアでのカカオ栽培から取り組み、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る。2018年にはコロンビアの政府機関より海外初となる認定マークを授与、2019年には即位の礼に参列した各国首脳の機内土産として採用された。

カカオハナレはメゾンカカオ本店の離れとして、日本由来の素材や伝統文化と掛け合わせ、引き算の美学で日本らしさを表現したチョコレートを探求する和ブランド。

【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/>

メゾンカカオ IG アカウント：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja

カカオハナレ IG アカウント：https://www.instagram.com/cacao_hanare/