

【メゾンカカオでは「顔採用」はしていません】

美味しさ以上に大事なことはありますか？

大きさは不揃いでも美味しさは保証付き。1番摘みあまおうのタルトが登場。

大きさや形状、色合いまでもが綺麗に揃った果実だけが上級品として取り扱われる日本市場。

見た目以上の、美味しさの価値と向き合い探求したいと、不揃いの1番摘みあまおうを使用したタルトを作りました。美味しさだけにこだわり、1つ1つ選び抜いた友納農園のあまおうを使用しています。

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、11月26日～27日の2日間、名古屋タカシマヤ店で1番摘みあまおうを使用した「あまおうタルト」を限定販売します。栄養と糖分を蓄え、味わいが濃く最も美味しいとされる1番摘みのいちごは、果実が大きく不揃いになりやすいのが特徴。「旅するメゾン」を通して協働する農家の方々が最も追求する美味しさの価値をお届けできたら、そんな思いから不揃いの1番摘みあまおうのみを贅沢に使用した一品を作りました。

福岡県糸島に構える友納農園で、美味しさだけにこだわり選び抜いたあまおうの味わいをお楽しみください。



【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/>

<あまおうタルト販売情報>

「あまおうタルト」：8640 円 (税込)

2022 年 11 月 26 日 (土) と 27 日 (日) の 2 日間、メゾンカカオ 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) にて数量限定販売します。

【ブランド概要】

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上海で、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に使命感だと、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内手土産として採用された。

【旅するメゾン概要】

地域 (ローカル) に根付いた独自の食文化が魅力の日本。チョコレートを通して、その美味しさを再発見し、ローカル文化を次世代へ繋げる一助ともなれたらと生まれたのが「旅するメゾン」プロジェクトです。

代表の石原が日本各地を旅して出会った素晴らしい生産者の素材へのこだわりを聞き、共に農作業を行い、体験したその美味しさを最大限に引き出すチョコレートを旬の味わいとして毎月お届けしています。

【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/>