

MAISON CACAO

2023年1月17日

メゾンカカオ株式会社

匠の技と想いを重ねて誕生した2種の限定アロマ生チョコ

「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」

「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」を使用

1月18日(水)より一部店舗にて数量限定で再登場

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、この度、サントリー株式会社のウイスキーを使用した2種のアロマ生チョコレートを発表します。世界に誇る「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」(以下「山崎」)の伝統を表現した「アロマ生チョコレート MAISON LEGACY (メゾンレガシー)」と、「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」(以下「響 JH」)のブレンド技術を表現した「アロマ生チョコレート MASION ARTISAN (メゾンアルティザン)」を、1月18日(水)より数量・店舗限定で販売します。

「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」・「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」の持つ、華やかな香りと味わい深さをチョコレートで引き立たせました。



ウイスキーとチョコレートそれぞれで永く愛される文化を作り「人の心を豊かにしたい」と願う両者ならではの製品が完成しました。

アロマ生チョコレート「LEGACY レガシー」：税込 4320 円（上記写真）

カカオの柔らかな渋味、酸味、スパイス感とローストナッツの深い香りを引き出したビターチョコレートをベースに、世界に誇る「サントリーシングルモルトウイスキー山崎」を合わせました。チョコレートがとろけると共に、「山崎」のもつ複雑な香りと味わいを堪能していただけます。深く広がる余韻をお楽しみください。



アロマ生チョコレート「ARTISAN アルティザン」：税込 4320 円

ナッツの風味とスパイス、僅かなカカオの渋みを表現した力強いミルクチョコレートをベースに、花開く香味で愛される「サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY」を合わせました。口に入れた瞬間のウイスキーの香り、まろやかに広がる余韻をお楽しみください。

【販売時期】

2023年1月18日（水）～ 各日、数量限定販売。先着順にて売り切れ次第終了となります。

【販売店舗】

常設店舗

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

催事店舗

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9階 アムールデュショコラ (2023年1月19日～2月14日)
- ・ 阪急うめだ本店 (2023年1月20日～2月14日)
- ・ 銀座三越店 (2023年1月25日～2月14日)
- ・ サロンデュショコラ(2023年1月28日～2月5日)

< 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。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/> バレンタイン特設サイト : <https://maisoncacao.com/valentine23/>

オンラインショップ : <https://onlineshop.maisoncacao.com/>