

---

## 四季折々の最高の素材を求めて日本各地を巡る「旅するメゾン」より 山形県の佐藤錦を使用したチョコレートスイーツが期間限定登場

---

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、6月のさくらんぼスイーツを発表します。1年中手間暇をかけ栽培される佐藤錦は、収穫期間が約10日間のみとさくらんぼの中でも特に希少な品種です。採れたての瑞々しさと香りを味わえるよう、山形県寒河江市の「八果園大沼」のフレッシュな佐藤錦を使用したチョコレートスイーツが6月1日から6月30日の期間限定で登場します。（生菓子はさくらんぼの収穫時期によって、販売時期が変動する可能性があります。）



### 「リッチ生チョコタルト さくらんぼ」3個入り（税込2268円）

シンプルな美しさに拘りながら、サクサクのタルト生地、瑞々しいさくらんぼのジュレ、トロツととろけるチョコレート、パリッと食感のコーティングチョコレートそれぞれの味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。

主役は山形県寒河江市の「八果園大沼」で一粒づつ丁寧に育てられた、瑞々しく、味わいの濃い佐藤錦。そのまま頬張っているような濃厚なピューレと、佐藤錦のチョコレートクリームを流し込みました。佐藤錦特有の甘みと柔らかな酸味が引き立つ一品です。



**「生チョコエクレア さくらんぼ」 (税込 648 円)**

約 17cm とボリューム感あるシュー生地の中に、下からミルクチョコレートのガナッシュ、ホワイトチョコレートの薄い板チョコ、佐藤錦のピューレを合わせた自家製チョコレートクリームをサンドしたエクレアです。



**「アロマ生チョコレート SWING」 (さくらんぼ)**

**(税込 : 3024 円)**

採りたての佐藤錦をピューレにし、ピュアカカオバターから作るホワイトチョコレートと、さくらんぼの酸味を引き立てるビターチョコレートと合わせました。



**「MAISON SPÉCIALITÉ ムースショコラ・チェリー」**

**(税込 5400 円)**

毎月メゾンカカオの誕生日 25 日に登場する、月替わりのショコラティエのおすすめケーキ、「MAISON SPÉCIALITÉ」。6 月は佐藤錦をビターチョコレートと合わせたムースケーキです。瑞々しい佐藤錦を濃厚なジュレと爽やかなムースに仕立て、カカオの香り高いビターチョコレートのムースと重ねました。(完売次第終了となります)

◆「チョコレートバンク」からも佐藤錦のチョコレートスイーツが登場します。



#### 「リッチクロワッサン さくらんぼ」(税込 918 円)

メゾンカカオの姉妹ブランドのチョコレートバンクからは、発酵バターを使用した軽い食感のクロワッサンの中に、カスタードクリームと佐藤錦の自家製生クリームをサンドし、上にはフレッシュな果実をトッピングしたデザートクロワッサンが登場します。

< 「旅するメゾン」 佐藤錦のチョコレートスイーツ販売情報 >

#### 「リッチ生チョコタルト さくらんぼ」

6/1-6/30 で販売します。

- ・ 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/>)

#### 「アロマ生チョコレート SWING」 「MAISON SPÉCIALITÉ ムース ショコラ・チェリー」

6/1-6/30 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)
- ・ 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/>)

#### 「生チョコエクレア さくらんぼ」

6/1-6/30 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) のみ

#### 「リッチクロワッサン さくらんぼ」

収穫時期に合わせて期間中 10 日間程度の販売となります。詳細はインスタグラムでお知らせします。

- ・ CHOCOLATE BANK (鎌倉市御成町 11-8) のみ

## < 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。

## 「旅するメゾン」とは



四季折々の最高の素材を求めて、ピンポイントで生産者を訪ねる「旅するメゾン」。現地に赴き、生産者と対話し、苦勞も喜びも肌で感じることで、素材に備わるストーリーを知ることができます。そしてそのストーリーを共有することで、メゾンカカオのものづくりは生産者との「共創」になります。素材を最大限に生かしたスイーツを毎月、お届けします。また地方の素晴らしい文化、豊かな食材を使用したスイーツを紹介することで、地方文化の活性化や継承の一助となることも願っています。

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

【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント : [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)