
MAISON CACAO 誕生 6 周年を記念した限定品が登場！
ブランド史上初の「生ザッハトルテ」は小町本店で 100 台のみ
さらに創業時の人気生チョコ「チョコバナナ」が復刻登場

アロマ生チョコレート専門店「MAISON CACAO」を運営するメゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）は、2021年4月25日（日）に誕生6周年を迎えます。ご愛顧いただくお客様へ感謝の気持ちを込め、周年を記念した限定品「生ザッハトルテ」と創業時の人気メニュー「チョコバナナ」の生チョコやスイーツを期間限定で復刻販売いたします。



「生ザッハトルテ」（税込 5400 円）

チョコレートケーキの王様、ザッハトルテ。ずっしりと重くクラシカルな味わいを、口溶けにこだわり生チョコブランドとして新提案がしたいと生まれたのが「生ザッハトルテ」です。軽やかながらもチョコレート感を濃厚に味わえるよう、あんずとの相性も踏まえ、使用するのは生ザッハトルテ専用にしたオリジナルのクーベルチュールです。

下から、1層目はシフォンケーキのように空気を含ませたふわふわのスポンジに、あんずのシロップを染み込ませしっとりとした食感の生地。2層目はナッツ感と華やかなカカオ感のある2種のオリジナルクーベルチュールで作った濃厚なガナッシュ。3層目はスポンジ、4層目はあんずジャム、5層目はスポンジ、そしてケーキ全体をさらにガナッシュでコーティングしています。

ブランド史上初の「生ザッハトルテ」は4/24-4/25の2日間のみ、小町本店で100台の限定販売です。



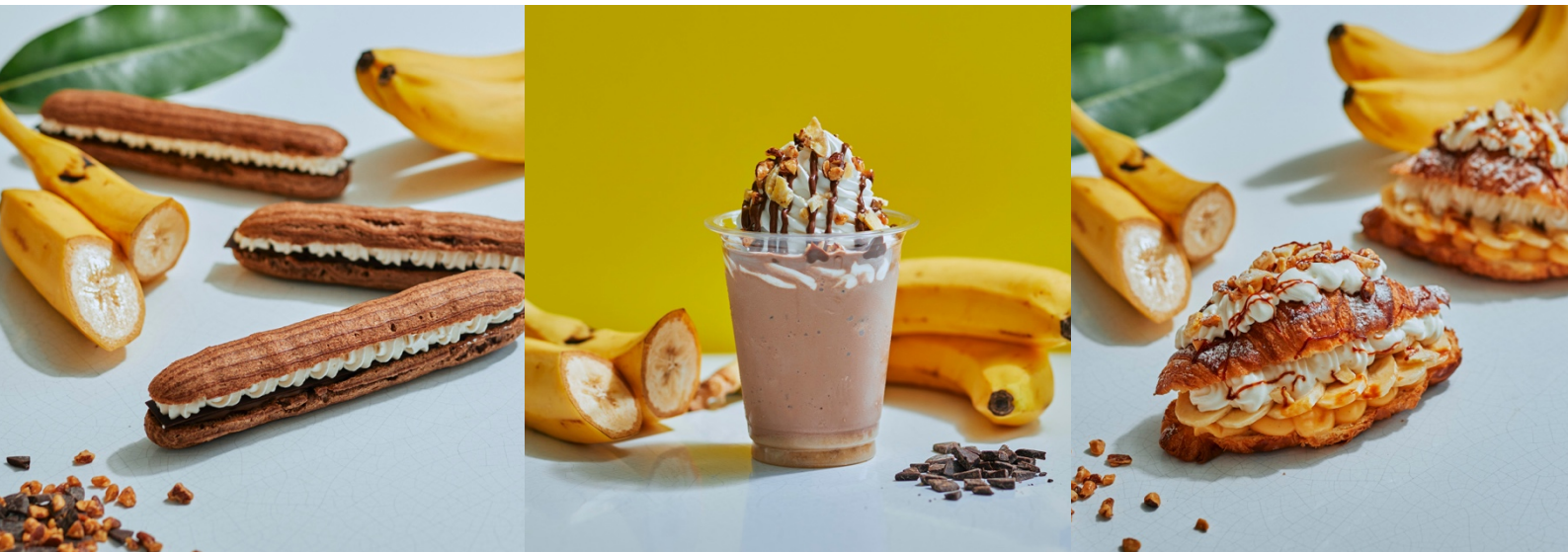
「アロマ生チョコレート チョコバナナ」(税込 2376 円)

現在は 50 種近くある看板製品のアロマ生チョコレート。
ブランド創業時、わずか 6 種から始まったフレーバーの 1 つが
「チョコバナナ」でした。

6 周年を記念し、チョコバナナのアロマ生チョコレートがより
美味しくなって復刻登場します。ポイントはアーモンドミルク。
たっぷりのバナナのピューレと相性の良い、まるやかな甘
みのミルクチョコレートに、アーモンドミルクを加えて味わい
に深みを出しました。

※全店で販売

◆他にもチョコバナナのスイーツが登場



写真左：「リッチエクレア チョコバナナ」(税込 540 円)

サクサクのシュー生地の中に、バナナピューレの濃厚なミルクチョコレートガナッシュ、アクセント
のキャラメリゼしたアーモンド、パリパリの板チョコ、バナナピューレの軽やかな生クリームをたっ
ぷりとサンドしました。本店限定のリッチな生チョコエクレアです。

※小町店で数量限定販売

写真中央：「生チョコっぺ チョコバナナ」(税込 810 円、イトインの場合 825 円)

下には濃厚なフレッシュバナナのソース、ミルクとビターをブレンドしたチョコレートフローズン、
上にはアーモンドミルクの生クリームとチョコソース、ドライバナナチップとキャラメリゼアーモン
ドを。チョコパフェのような贅沢な生チョコドリンクです。

※小町店、CHOCOLATE BANK、NEWoMan 横浜店で販売

写真右：「リッチクロワッサン チョコバナナ」(税込864円、イトインの場合880円)

BANKの看板製品であるクロワッサンの周年記念の限定フレーバー。

国産の発酵バターで焼き上げたサクサクのクロワッサンの中に、フレッシュバナナのカスタードクリ
ームとスライスバナナ、たっぷりのパリパリ食感のチョコレートをサンドした贅沢なデザート。

※CHOCOLATE BANKで数量限定販売

【6周年記念製品の販売期間】

「生ザツハトルテ」：小町本店で 4/24（土）と 4/25（日）の 2 日間のみ限定販売

「チョコバナナ製品」：各店舗で 4/24（土）～5/5（水）の限定販売

【販売店舗】

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店（神奈川県鎌倉市小町 2-9-7）
- ・ 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 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 丁目 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）
- ・ カカオハナレ 長谷店（神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9）
- ・ CHOCOLATE BANK（神奈川県鎌倉市御成町 11-8）
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ（<https://onlineshop.maisoncacao.com/>）

< MAISON CACAO とは >

2015 年、鎌倉の小町通りに誕生したアロマ生チョコレートブランドです。美味しさとサステイナビリティにこだわり、生産者と共に永く続くモノづくりをしないと、代表の石原が厳選したコロンビア産カカオ豆を 100% 使用。自らもコロンビアでのカカオ栽培から取り組んでいます。またカカオ農業を通してより豊かであって欲しい、次世代にもその魅力を伝えたいと、カカオ農園以外の教育活動にも力を注いでいます。看板製品はフレッシュなクーベルチュールと旬の素材を使用した 50 種にも及ぶ「アロマ生チョコレート」。時期別の限定品も多く、その希少性から「幻のチョコレート」とも呼ばれています。

< MAISON CACAO 創設者、カカオディレクター「石原紳伍」 >



1984 年生まれ。元々はチョコレートを食べられなかった石原が、コロンビアで食べた生のカカオのフレッシュさと、カカオを通して生産者と生活者が繋がり、笑顔が溢れる風景に魅せられたことがきっかけ。「日本でも、チョコレートで日常を豊かにする文化を創りたい」と、2015 年前身となるアロマ生チョコレートブランド「ca ca o」を創設。コロンビアでカカオ栽培から携わり、オリジナルのクーベルチュールを開発。自らが体験した素材と掛け合わせ、新しいチョコレート体験をご提供しています。

【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社（MAISON CACAO INC.）

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

HP：<https://maisoncacao.com/>