

東京駅の新名物！

生チョコ専門店が本気で作り上げる王道「チョコバナナ」ケーキ

グランスタ東京店限定で7/1(木)から販売

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7月1日(木)より、東京駅の新名物お土産として、チョコバナナのしっとり濃厚なケーキ【MAISON CAKE チョコバナナ】をグランスタ東京店限定で販売開始いたします。

チョコレートの美味しさにこだわる生チョコ専門店が本気で作り上げる王道の組み合わせ「チョコ×バナナ」それぞれの素材を引き立たせる、他にはないチョコバナナスイーツとなっています。

**「MAISON CAKE チョコバナナ」(税込3240円)**

生チョコ専門店が贈る、カカオ香るしっとりとしたチョコバナナケーキ。ビター感と甘みのバランスが良く、焼くことで風味の引き立つチョコレートを厳選し、カカオパウダーを合わせてチョコの濃厚感そのままに。バナナをたっぷり加えた大人からお子様までお楽しみいただける一品です。低温でじっくりと焼き上げ、しっとり仕上げました。ほどける口溶けのチョコバナナケーキです。

※グランスタ東京店限定販売

【販売店舗】

- ・ 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 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たいと、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。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.) 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/> IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja