

「旅するメゾンシリーズ」第12弾は山梨！

## MAISON CACAO のシグネチャーであるシャインマスカットが登場

巨峰スイーツと合わせて、9月1日～9月23日まで期間限定発売

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、日本全国のその土地ならではの旬の素材を使用した「旅するメゾン」第12弾を9/1（水）より開始いたします。MAISON CACAO のシグネチャーである、大粒のシャインマスカットと巨峰を贅沢に使用した生チョコやタルト、パフェ等をご用意いたします。



### 第12弾は山梨県にある専用農園のシャインマスカットと巨峰

「甲斐のぶどう屋 丸山農園」の丸山桂祐氏とともに、山梨県にあるメゾンカカオの専用農園で育て上げた大粒のシャインマスカットと巨峰を使用した季節限定商品をお届けします。専用農園では一粒一粒を大きくするために、枝の成長を止めたり、余分な房を落としたりと時間と手間を惜みず育てています。さらにメゾンカカオで使うシャインマスカットは通常収穫するよりさらに熟成を進めることで、より豊潤な香りと凝縮された果汁を味わえます。



### 「生チョコタルト シャインマスカット」(税込 540円)

サクサクのタルト生地の中に、ホワイトチョコレートとヨーグルトを合わせたすっきりとしたマスカットソースを流し込み、トッピングには贅沢に大粒のシャインマスカットを。

※小町本店で限定販売



**左から「カカオバターのマリトッツォ シャインマスカット」(税込 702 円)**

コロンビア産の香り高い発酵カカオバターを主役に、小麦粉をブレンドしたしっとりケーキのようなブリオッシュ。中にはたっぷりの生クリームをつめ、シャインマスカットを丸ごと入れています。

**「旅するメゾンパフェ シャインマスカット」(税込 2420 円)**

下からシャインマスカットのビネガーゼリー、紅茶の生カスタードクリーム、フレッシュなシャインマスカットの果肉、自家製バニラアイス、そしてシャインマスカットを更にとっぷりとトッピングしました。

※どちらも CHOCOLATE BANK で数量限定販売



**左から「カカオビネガーソーダ シャインマスカット」(税込 648 円)**

カカオの果実部分(パルプ)から作った希少なカカオビネガーに、大粒のシャインマスカットを丸ごと加えた爽やかなドリンク。

※小町本店、NEWoMan 横浜店、CHOCOLATE BANK で限定販売

**「生チョコっぺ シャインマスカット」(税込 810 円)**

ホワイトチョコレートを使用したフローズンドリンク。底にはシャインマスカットの自家製ピューレを敷き、シャインマスカットを贅沢にトッピングしました。

※小町本店、CHOCOLATE BANK で限定販売



左から「アロマ生チョコレート 巨峰」(税込 2592 円)

ミルクとビターをブレンドした華やかなチョコレートに、皮ごと煮詰めた芳醇なぶどう果汁とフレッシュなぶどう果汁の両方を合わせ、なめらかな口どけのアロマ生チョコレートに仕上げました。

※全店で販売

「リッチ生チョコタルト 巨峰」(税込 2160 円)

サクサクのタルト生地の中に、濃厚な巨峰のソース、ミルクチョコレートのクリーム、上にはパリパリのチョコレートをコーティング。

※CHOCOLATE BANK を除く全店で販売

【旅するメゾン”シャインマスカット & 巨峰” 販売期間】

9/1 (水) ~9/23 (水)

【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 3F)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ 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)
- ・ 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/> )

「旅するメゾン」とは



代表の石原が日本各地を旅して出会った生産者たち。彼らが生み出す素材へのこだわりやストーリーを聞き、それを最大限引き出す製品を共同開発するプロジェクトです。もっと生産者とお客様の距離を近く。生産者の想いが伝わり、安心安全で、旬を楽しめる製品をご提案します。日本中のその地域ならではの味を、旅するように楽しめる季節毎のご提案です。

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

< 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。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。

【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)