

MAISON CACAO

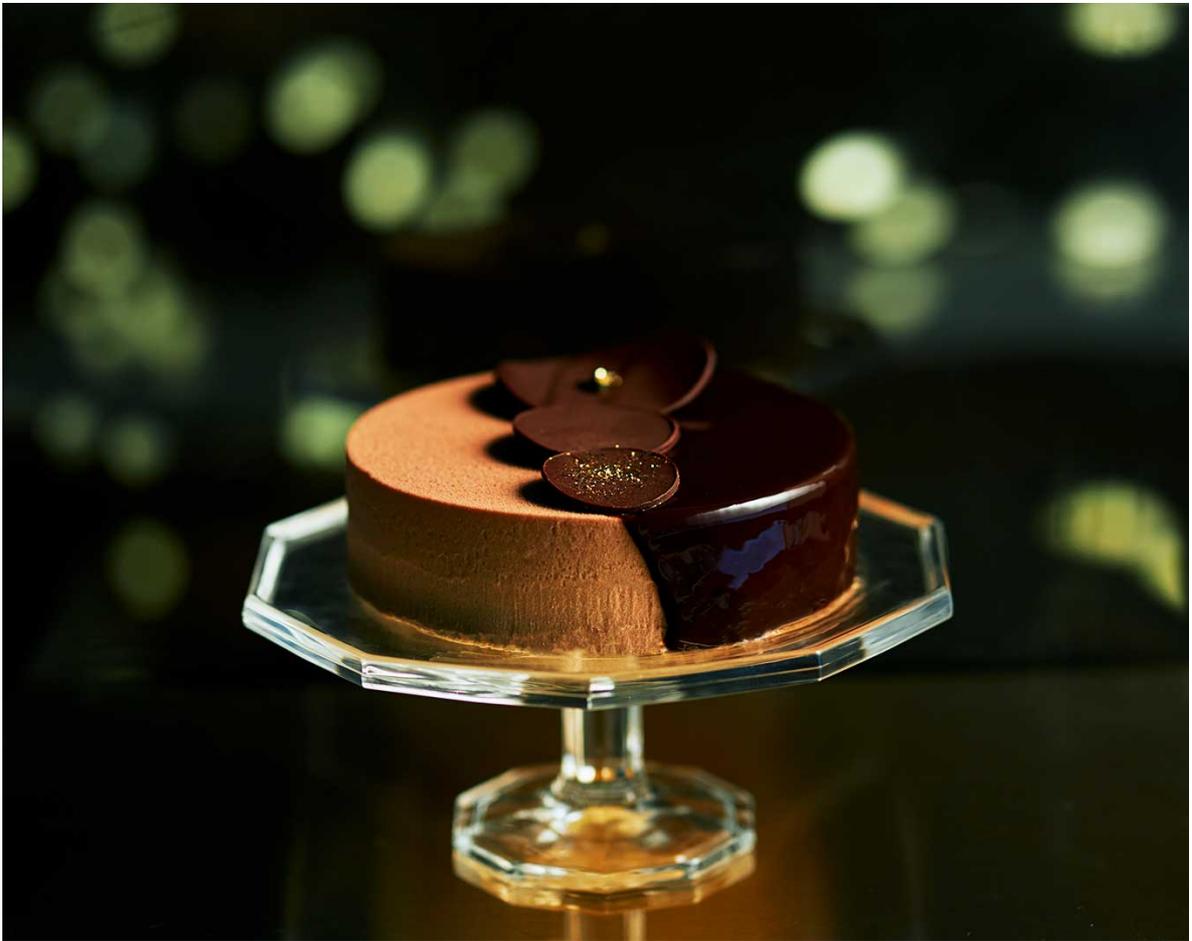
2021年10月6日
メゾンカカオ株式会社

生チョコブランドが贈る、とろける口どけのクリスマスケーキ

2021年は8層仕立て、あまおう苺のチョコレートショートケーキ

10/8(金)より数量限定で予約販売スタート

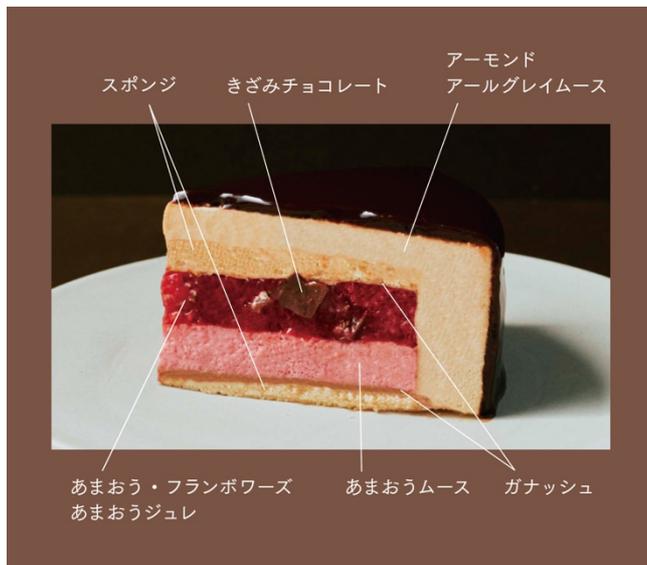
アロマ生チョコレート専門店「MAISON CACAO」を運営するメゾンカカオ株式会社(本社:神奈川県鎌倉市、代表取締役:石原紳伍)は、10/8(金)より2021年度のクリスマスケーキ「MAISON CAKE AMAOU」を数量限定で予約販売いたします。今年は生チョコレート専門店として、コロンビアでカカオ豆から作るオリジナルのクーベルチュールと、「旅するメゾン」で出会った福岡のあまおう苺を贅沢に使用した、チョコレートショートケーキをお届けします。



MAISON CAKE AMAOU : (税込 6480円)

メゾンカカオが贈る2021年のクリスマスケーキは、専門店ならではのチョコレートケーキの濃厚さと、あまおう苺のあまずっぱいショートケーキ、王道の2種のケーキの美味しさをどちらも楽しめる贅沢な8層仕立てです。

コロンビアでカカオの栽培から携わり、発酵〜ドライ〜ローストしたカカオ豆を、それぞれの個性を引き出すべく1%単位で調合したオリジナルのクーベルチュール。今回のクリスマスケーキにと、厳選したクーベルチュールを使用しています。



アーモンドミルクとアールグレイを合わせた、軽やかなムースの中に隠れているのは、贅沢にも 8 層の美味しさたち。1 層目は空気を含んだ軽い口当たりのスポンジ生地。2 層目はキャラメルテイストのあるふくよかなミルクチョコレートと、華やかな香りのビターチョコレートを合わせたガナッシュ。3 層目は口どけなめらかなあまおうムース、4 層目はあまっぱいあまおうのジュレを重ねました。5 層目は食感に刻みチョコレートを。6 層目にはアクセントにあまおうとフランボワーズを合わせた濃厚なジュレを重ねて、7 層目にガナッシュ、8 層目にスポンジでサンドしました。

【販売時期】

予約期間：10/8（金）～12/20（月） 売り切れ次第終了となります。

お渡し期間：12/23（木）～12/25（土） 名古屋タカシマヤ店のみ：12/24（金）～12/25（土）

【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）

【予告】11 月後半より 2021 年クリスマス特別商品も開始

クリスマス特別商品として、あまおういちごを使用した「アロマ生チョコレート」や、メゾンカカオの代表作「生ガトーショコラ」のクリスマス限定パッケージを全店舗とオンラインショップで 11 月より販売いたします。

< 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。カカオディレクターの石原がコロンビアでのカカオ栽培から発酵～ローストまで携わり、オリジナルの調合で作上げたこだわりのクーベルチュールを使用しています。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

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