

## 新宿NEWoManで人気沸騰の「ca ca o」に

## エクレア専門店が登場！

## 「ルミネ新宿 LUMINE1」 B2Fに10/9（日）OPEN！



株式会社ジャーニーカンパニー（本社：神奈川県茅ヶ崎市 代表取締役 石原紳伍）は、「ca ca o ルミネ新宿」10/9（日）、ルミネ新宿 LUMINE1のB2Fルミチカに出店いたします。

「鎌倉ca ca o」で大人気の「ca ca o エクレア」の専門店として、絞り立ての香り高いエクレアを販売いたします。

## 「ca ca o」こだわりのエクレアの初専門店です！

ca ca oの商品は、チョコレートの本質でもあるカカオにこだわり、遠くコロンビアの産地で大切に育てられた希少なカカオ豆である、品質に優れたトリニタニオ種を使用しております。青い海を越え、湘南のチョコレート工場から出来立てのチョコレートスイーツをお届けしております。

中でも「ca ca o エクレア」は、本店「鎌倉ca ca o」の限定商品として、連日450個以上を販売する人気商品です。鎌倉店でも非常に多くのお客様から「お持ち帰りしたい！」というご要望があったことや、「都内でも購入したい！」とお問い合わせを多く頂戴したこともあり、今回エクレア専門店の出店が実現しました。

ショップは、「ルミネ新宿 LUMINE1」のB2F内「ルミチカ FOOD DEPOT」に出店いたします。「ca ca o ルミネ新宿」ならではの限定エクレアもご用意しておりますので、この機会に是非足をお運びいただければ幸いです。

## 【ルミネ新宿 LUMINE1 主な商品ラインナップ】

### [ca ca oエクレア]



風味豊かなチョコレートクリーム、ガナッシュ、板チョコの3種の形にして、さっくりしたシュー生地でサンド。長さ約17cmのロングサイズで、食感も楽しいエクレアです。

**ホワイト**：カカオ分45%のコロンビア産ホワイトチョコレートをクリーム、ガナッシュ、板チョコにしてさっくりとした生地でサンドしました。カカオ分の高いホワイトチョコレートの風味と、さくっ、とろ〜り、とした食感の対比が楽しめます。

**ミルク**：コロンビア産の地域別カカオを2種類ブレンド、クリーム、ガナッシュ、板チョコにしてさっくりとした生地でサンドしました。

**モンブラン**：ルミネ新宿店限定、季節限定のエクレア。コロンビア産の2種類のカカオを、ガナッシュと板チョコにし、フランス産の栗を使用したマロンペーストと重ねてシュー生地でサンドしました。口に入れた瞬間に広がるマロンとチョコの豊かな風味をお楽しみください。

●要冷蔵／当日消費期限

ホワイト・ミルク ¥378 税込  
モンブラン ¥432 税込

### 【他商品ご紹介】



#### 【小町通りの石畳】

「ca ca o」のある鎌倉小町通りの名前にちなんだプレミアムなアロマ生チョコレート。全ての商品にコロンビア産カカオを使用しています。  
全3種、各¥1,260~¥1,512 (税込)

#### 【cacaron】

コロンビア産カカオにこだわって作った「生チョコ」をベースにガナッシュを作り、マカロン生地をサンド。「ca ca o」オリジナルのマカロンです。  
ミルク・ホワイト・ビター  
各¥216 (税込)

#### 【生チョコぷりん】

上質な生クリームと卵黄を厳選し、自慢の「生チョコ」を入れてなめらかに焼き上げたチョコレートプリンです。  
ミルク・ホワイト・ビター  
各¥324 (税込)

#### 【生チョコソフト】

コロンビア産のビターチョコレートを使用した生チョコをベースにしたソフトクリーム。濃厚な味わいながら、さっぱりとした後味で季節を問わずお楽しみ頂けます。  
¥400 (税込)

## [SHOP INFO]

正式店舗名：ca ca o ルミネ新宿 LUMINE1

★店名の「ca ca o」（カカオ）は、半角スペース空き表示となります。

住所 : 〒160-0023  
東京都新宿区西新宿1-1-5  
ルミネ新宿 LUMINE1 B2F ルミチカ FOOD DEPOT内

電話番号 : 03-6304-5278

オープン : 2016年10月9日（日）

営業時間／定休日 : ルミネ新宿 LUMINE1 営業時間に準ずる（10:00-22:00）

アクセス : J R各線 新宿駅より徒歩1分 ※駐車場あり

お支払 : 現金、カード、電子マネー（Suica）

ウェブページ : <https://www.ca-ca-o.com>（ブランドサイト）

運営会社 : 株式会社ジャーニーカンパニー  
: <http://www.journeycompany.co.jp/>（コーポレートサイト）

## [SNS]

[ca ca o 鎌倉 Facebookページ]

<https://www.facebook.com/ca.ca.o.kamakura/>

[ca ca o instagram]

<https://www.instagram.com/cacaokamakura/>

### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ジャーニーカンパニー

PR担当 : 石原なつみ

電話 : 0467-50-0611

FAX : 0467-50-0757

メールアドレス : [contact@journeycompany.co.jp](mailto:contact@journeycompany.co.jp)

住所 : 神奈川県茅ヶ崎市中海岸四丁目12986番地61 茅ヶ崎サザンビーチヒルズ5F

## ca ca o こだわりのカカオの特長



コロンビア産のチョコレートの特徴は  
スパイス、果実、熱帯の花々、ナッツ、麦芽を思わせる  
独特のアロマ風味を持っていることで  
収穫する地方の風土により味と香りが違うのも  
特徴のひとつと言えます。

(参考) 全世界のカカオ生産量  
フォラステロ種 90% / トリニタリオ種 9% / クリオロ種 1%

「ベースビーンズ」 = フェラステロ  
「フレーバービーンズ」 = クリオロ & トリニタリオ

★ca ca oではトリニタリオ種を使用

その中でも南米フレーバービーンズに属するフィノデアロマカは国際  
「ココア機関ICCO」が定義するひとつでありカカオ感はもとより、芳  
醇な香りや風味を醸し出すカカオ豆のことです。

cacaoは、全世界で8%以下しか採れないこの希少なフィノデアロマカ  
カオを使用！

その中でもシングルオリジンにこだわりコロンビア産カカオマス、カカ  
オバター（追油）で出来たチョコレートを使用しています。