

## メゾンカカオから菊の節句を祝う

### 胡桃の生チョコレートが登場

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、日本の五節句、重陽の節句（菊の節句）を祝い、胡桃を使用した”アロマ生チョコレート KURUMI”を販売します。9月1日（木）より9月15日（木）までの期間限定で登場します。



#### **【アロマ生チョコレート KURUMI】16粒入り（税込：2592円）**

日本の五節句に登場する生チョコレートシリーズ。今回は七夕に続いて、重陽の節句の提案です。

日本の五節句の一つである「重陽」は菊の節句とも呼ばれ、長寿や健康を願う日です。

高貴な菊をあしらったパッケージの中には、味わい深いくるみの生チョコレートを入れました。焙煎したくるみを砕き、生クリームに漬け込んで香りに移してから、キャラメルテイストのミルクチョコレートと合わせて繊細な味わいを引き立てています。優しい甘みと、くるみの香ばしい味わいをお楽しみください。

## 【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 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 1-9-1 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 )
- ・ 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 オンラインショップ ( <https://onlineshop.maisoncacao.com/> )

## < MAISON CACAO とは >

2015 年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。現在では、アートとサイエンスからチョコレートの価値をクリエイティブに創るメゾンカカオ、生産者から広がる可能性を実現するチョコレートバンク、そして引き算の美学で日本らしさを表現するカカオハナレという 3 つのブランドでチョコレートの魅力を探究しています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

【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)