

MAISON CACAO

2023年1月5日

メゾンカカオ株式会社

2023年新コレクションは【COLOR】

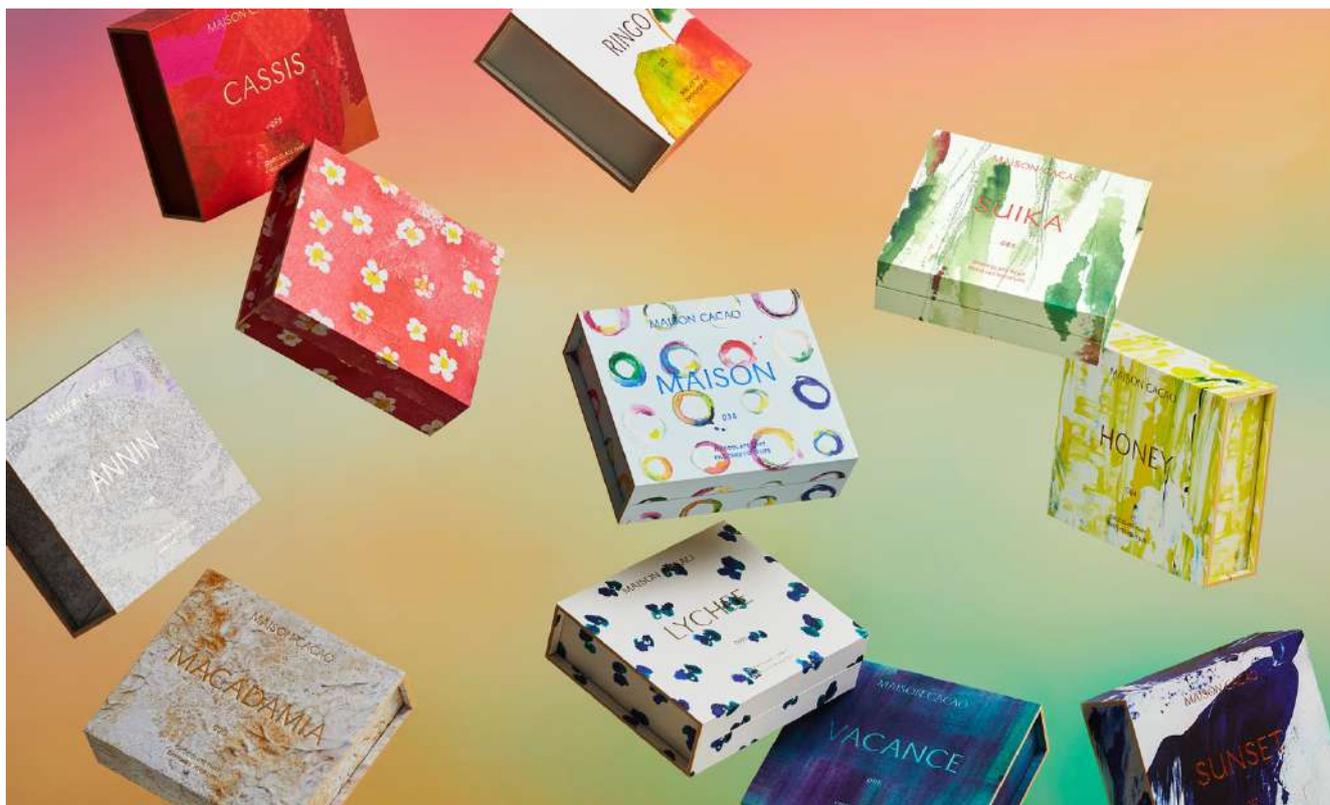
色を楽しみ、色にのせて想いを届けるバレンタインを。

過去最多となる13種の新作を含む5色のコレクションを1月18日より販売開始。

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、1年に1度だけ発表するコレクションの新作を2023年1月18日のバレンタイン時期より販売します。

2023年のコレクションテーマは【COLOR】。自然界を彩る豊かな色からインスピレーションを受けて、5つのメゾンカカオ独自のカラーにのせて、アロマ生チョコレートを提案します。

豊かな生態系を持つコロンビアでカカオの栽培からクーベルチュールづくりまで取り組み、自然豊かな文化都市鎌倉でチョコレートの開発と製造を行うメゾンカカオにとって、自然と創造は切り離せないものです。自然と共存しながら、100年続く文化作りに取り組むメゾンカカオならではの表現で生まれたのが「COLOR」というテーマです。自然を形づくる無限の彩りを、1粒のチョコレートに込めてお届けします。



色に想いをのせた5色のコレクション【COLOR】より、過去最多の13種の新作が登場

「未知の色：ブルー」「情熱の色：ピンクレッド」「輝きの色：イエローグリーン」

「自然の色：アースカラー」「未来の色：ホワイトシルバー」の5つのオリジナルカラーを提案。

5色それぞれより下記の新作フレーバーが登場します。

「MAISON」「LYCHEE」「SUNSET」「VACANCE」 / 「AMAOU」「RINGO」 / 「SUIKA」「HONEY」

「BIWA」「CASSIS」 / 「MACADAMIA」「ANNIN」「OAT」

味わいに加えて、自分や贈る相手の好きな色、イメージカラーを思い浮かべながら、

ファッションを選ぶようにコレクションを体験してほしいとの思いを込めました。

【2023 コレクション COLOR の新作アロマ生チョコレート製品概要】

“未知の色” ブルーから 4 品が新登場



「MAISON」(マスカット) 税込：3240 円

ブランドのシグネチャーフレーバーが 2023 年ならではの味わいで登場します。華やかなビターチョコレートに合わせるのは山梨の専用農園で秋に収穫した大粒のシャインマスカット。みずみずしくハリのある粒をあえて追熟し萎ませ、甘みとマスカット香を一層香り立たせて使用しています。アクセントにはシャルドネワインを合わせました。



「LYCHEE」(ライチ) 税込：3240 円

爽やかな果実感を持つピュアカカオバターから作るホワイトチョコレートに、希少な国産の新富ライチを合わせました。宮崎県で、製法の 1 つ 1 つにこだわり作り上げられる新富ライチは、大粒で糖度 15 度以上のみずみずしい逸品。皮をむいた瞬間に溢れ出す果汁と、ジューシーで弾力のある美しい果肉が特徴です。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ先行販売品です。



「SUNSET」(オレンジ) 税込：2808 円

まろやかな甘みのミルクチョコレートと果実味の強いすっきりとしたカカオテイストのビターチョコレートをブレンド。日本を超え、海外の「旅するメゾン」で巡り合った、オーストラリア産バレンシアオレンジのみずみずしい果汁と香り高いオレンジピールを合わせました。太陽の陽を存分に浴びたオレンジの弾けるような香りと味わいの濃さを表現しました。



「VACANCE」(キャンベルアーリー) 税込：2808 円

カカオフルーツネスが華やかに広がるビターチョコレートと、キャラメルやナッツのような味わいを持つ柔らかなミルクチョコレートをブレンド。合わせるのは宮崎県に構える都農ワインの自社畑で収穫された黒ぶどう、キャンベルアーリーの果汁とワインです。濃厚なあまずっぱさ、爽やかなベリー感をお楽しみください。

“情熱の色” ピンクレッドから2品が新登場



「AMAOU」(あまおう) 税込：3024円

キャラメル感とナッツの香ばしさをもつまろやかなミルクチョコレートがベース。福岡糸島の友納農園で育てたいちごの王様、大粒のあまおうを合わせました。濃厚な甘味に加え、いちごならではの酸味のバランスが良い瑞々しい果実感をご堪能ください。



「RINGO」(りんご) 税込：2808円

柔らかな香ばしさを引き出したまろやかなミルクチョコレートがベース。青森県の平山農園で愛情をかけて作り上げた、4種のりんごを厳選しました。程よい酸味と爽やかなみずみずしさはチョコレートとの相性も絶妙。低温でゆっくりコンポートしたリンゴのピューレと、オリジナルブレンドのリンゴジュースを合わせました。

“輝きの色” イエローグリーンから2品が新登場



「SUIKA」(すいか) 税込：2808円

ほのかなキャラメルやナッツのような味わいを持つ柔らかなミルクチョコレートと、ドライフルーツやモルトの味わいが深いビターチョコレートをブレンド。合わせるのには、山形で採れたみずみずしいスイカ。歯ざわりと爽やかな甘みが特徴のスイカをチョコレートで表現するため、探究心を積み重ね、数年越しに誕生した一品です。とろけると共に力強く広がるスイカの味わいの新体験をお楽しみください。



「HONEY」(はちみつ) 税込：2808円

ピュアカカオバターから作り上げるホワイトチョコレートがベース。柑橘や林檎のような爽やかな果実味を持つチョコレートに、北海道十勝産の高糖度で芳醇な味わいの生蜂蜜を合わせました。

隠し味には、カカオ100%の力強いビター感のカカオマスを加えました。口溶けとともに広がる豊かな甘みと香り、すっきりとした後味をお楽しみください。

“自然の色” アースカラーから 2 品が新登場



「BIWA」(枇杷) 税込：3024 円

ほのかなキャラメルやナッツのような味わいを持つ柔らかなミルクチョコレートがベース。合わせるのは、長崎県のみずみずしいビワ「なつたより」を、丁寧に煮詰めて香りを凝縮させました。繊細なビワの味わいを表現するために数年がかりで開発した生チョコレートです。
※サロンデュショコラ限定販売品です。



「CASSIS」(カシス) 税込：2808 円

ほのかなキャラメルやナッツのような味わいを持つ柔らかなミルクチョコレートと、ドライフルーツやモルトの味わいが深いビターチョコレートブレンド。合わせるのは、北海道帯広の山間で、自然と向き合いながら丁寧に作り上げられるカシス。
食べ頃を見極め 1 粒ずつ手摘みしたカシスは、引き締まった酸味と濃厚な甘みを持ちます。

“未来の色” ホワイトシルバーから 3 品が新登場



「MACADAMIA」(マカダミア) 税込：2808 円

ほのかなキャラメルやナッツのような味わいを持つ柔らかなミルクチョコレートと、ドライフルーツやモルトの味わいが深いビターチョコレートをブレンド。合わせるのは、ハワイ島で古くから栽培される伝統的なマカダミアナッツです。温暖な気候と火山性の土壌でつくられるマカダミアナッツは、香ばしく芳醇な旨みが特徴で、チョコレートに合わせても負けない力強い風味を持ちます。



「ANNIN」(杏仁) 税込：2808 円

ピュアカカオバターから作り上げるホワイトチョコレートがベース。ローズやエルダーフラワーのような華やかな香りに加え、爽やかな果実感を持つチョコレートに、濃厚で香り高い杏仁を合わせました。口溶けとともに広がる杏仁の芳醇な香りをお楽しみください。



「OAT」(オーツミルク) 税込：2592円

オーツミルクを使用したヴィーガンミルクチョコレート。コロンビア産のカカオの発酵期間を調整することで、爽やかなカカオのフルーツ感と、オーツならではのモルト感、アーモンドのようなまろやかなナッツの風味を引き出した、軽やかな味わいです。ミルクチョコレートの優しい甘みをすっきりとお楽しみいただけます。

中塚 翠涛氏 プロフィール (COLORのアートを制作)

幼少期は岡山県倉敷市で過ごし、書に親しむ。瀬戸内の穏やかな気候で育ち、翠涛の雅号はそこに由来する。

2016年パリ・ルーブル美術館の展示会場「カルーゼル・デュ・ルーブル」で開催された Societe Nationale des Beaux-Arts 2016 では、約300㎡の空間に書のインスタレーションを発表し、「金賞」「審査員賞金賞」をダブル受賞。2020年大河ドラマ「麒麟がくる」の題字も担当している。『30日できれいな字が書けるペン字練習帳』(宝島社)シリーズは、累計430万部を突破。

【ブランド概要】



創業者の石原紳伍が、帝京大学ラグビー部で初代学生コーチを務めた後、株式会社リクルートを経て2014年に立ち上げたチョコレートブランド。リクルートの幹部研修で訪れた上海で、生きるために仕事をする同世代に触れ、世界でも好きを仕事にできることの希少性と有り難さを実感。そうであれば後世に価値を残せる仕事が使命だと、日本の新たな文化作りを目指し起業を決意した。

元々はチョコレートが苦手だった石原が、旅先のコロンビアで出会ったフルーツのカカオに魅了され、鮮度を大切に、口溶けの良い日本ならではの生チョコレート作りに取り組み始めた。品質向上と真のパートナーシップを築くため、コロンビアでのカカオ栽培から取り組み、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る。2018年にはコロンビアの政府機関より海外初となる認定マークを授与、2019年には即位の礼に参列した各国首脳の機内土産として採用された。

(常設店)

- ・ 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 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)
- ・ 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)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)

(2022 年バレンタイン催事会場)

東海エリア

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9 階 アムールデュショコラ (2023 年 1 月 19 日～2 月 14 日)
- ・ 遠鉄百貨店 (2023 年 1 月 25 日～2 月 14 日)

関西エリア

- ・ 阪急うめだ本店 (2023 年 1 月 20 日～2 月 14 日)
- ・ 神戸大丸店 (2023 年 1 月 25 日～2 月 14 日)

関東エリア

- ・ そごう横浜店 (2023 年 1 月 18 日～2 月 14 日)
- ・ サロンデュショコラ (2023 年 1 月 28 日～2 月 5 日)
- ・ 銀座三越店 (2023 年 1 月 25 日～2 月 14 日)
- ・ 玉川タカシマヤ店 (2023 年 2 月 1 日～2 月 14 日)

九州エリア

- ・ 岩田屋 (2023 年 1 月 25 日～2 月 14 日)

【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