

メゾンカカオの誕生8周年を記念  
創業時の人気フレーバー「チョコバナナ」のスイーツが  
2023年限定パッケージにて復刻登場

鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は2023年4月25日（火）に誕生8周年を迎えます。日頃よりご愛顧いただく皆様へ感謝の気持ちを込め、周年を記念した限定品「チョコバナナ」の生チョコスイーツを4月15日（土）～5月8日（月）の期間限定で復刻販売します。またメゾンカカオの公式インスタグラムから参加いただける、周年記念品が当たるキャンペーンも開催します。



**「アロマ生チョコレート バナナ」（税込2808円）**

現在は80種を超える看板品のアロマ生チョコレート。ブランド創業時、わずか6種から始まったフレーバーの1つが「バナナ」でした。毎年周年には、その年の限定パッケージ、限定の味わいでバナナの生チョコレートが復刻登場します。

今年は台湾産のフレッシュなバナナを使用。果肉が緻密で濃厚な味わいを持ち、深い甘味と香りがチョコレートがとろけだした後からゆっくりと広がる大人な味わいです。自家製のバナナピューレに、ナッツ感とまるやかな甘味を持つミルクチョコレートと、アーモンドミルクで味わいに深みを出しました。



**「アロマ生トリュフ チョコバナナ」(税込 3888 円)**  
 パリッと薄いコーティングの中から、濃厚で滑らかなチョコレートが溢れ出し、チョコレートの“生感”“みずみずしさ”をお楽しみいただける一品「アロマ生トリュフ」の限定品。フレッシュな生バナナをミルクチョコレートと合わせたみずみずしいショコラがとろけ出す、専門店ならではのチョコバナナをご堪能ください。



**「MAISON CAKE チョコバナナ」(税込 2808 円)**  
 生チョコ専門店が贈る、カカオ香るチョコバナナケーキ。甘く濃厚な味わいのバナナをたっぷり練り込み、ほろ苦いキャラメルを効かせた生地、ビター感がアクセントのチョコレートチップを加えました。低温でじっくりと焼き上げ、しっとりとした口溶けです。バナナの甘味とチョコレートの濃厚さをご堪能ください。



**「リッチ生チョコエクレア チョコバナナ」(税込 540 円)**  
 サクサクのシュー生地の中に、バナナピューレの濃厚なミルクチョコレートガナッシュ、アクセントのキャラメリゼしたアーモンド、パリパリの板チョコ、バナナピューレの軽やかな生クリームをたっぷりサンドしました。本店限定の生チョコエクレアです。

■姉妹ブランドのカカオハナレからも周年記念品が登場します。



**「ハナレモナカ チョコバナナ」(税込 3240 円)**  
 サクサクのモナカの中に口溶けなめらかで軽やかなコロンビア産カカオのチョコレートクリームを贅沢に挟みました。ミルクチョコとビターチョコをブレンドし、バナナとアーモンドを練り込んだ味わい深い一品です。アクセントにキャラメリゼしたアーモンドを加えました。

■姉妹ブランドのチョコレートバンクからも周年記念品が登場します。



写真左：「リッチクロワッサン チョコバナナ」(税込864円、イトインの場合880円)

BANKの看板品であるクロワッサンの周年記念の限定フレーバーです。

国産の発酵バターで焼き上げたサクサクのクロワッサンの中に、フレッシュバナナのカスタードクリームとスライスバナナ、たっぷりのパリパリ食感のチョコレートをサンドしました。

写真右：「バブカ チョコバナナ」(税込648円、イトインの場合660円)

チョコレートクロワッサン、バブカの周年記念の限定フレーバーです。

クロワッサン生地の中にチョコレートとバナナを練りこみ、編み込んで焼き上げるため、どこから食べてもチョコバナナが堪能できる一品です。



「生チョコっぺ チョコバナナ」

(税込 810 円、イトインの場合 825 円)

下には濃厚なフレッシュバナナのソース、ミルクとビターをブレンドしたチョコレートフロズン、上にはアーモンドミルクの生クリームとチョコソース、ドライバナナチップとキャラメリゼアーモンドをのせました。チョコパフェのような贅沢な生チョコドリンクです。

■メゾンカカオの周年をみんなで祝おう！8周年記念キャンペーンを開催します。

メゾンカカオの公式Instagramより、どなたでも参加いただける周年記念キャンペーンを4/15(土)から開催します。公式Instagramをフォローし、キャンペーン投稿をリグラム、もしくはタグ付投稿いただいた肩から抽選で88名に、周年記念スイーツや限定グッズをお贈りします。詳しくはInstagramをご覧ください。

## 【販売情報】

以下の通り、各店舗にて 4/15 (土) ~5/8 (月) の期間限定で周年記念スイーツを販売します。

「アロマ生チョコレート バナナ」

：メゾンカカオ全 6 店舗

「アロマ生トリュフ チョコバナナ」

：NEWoMan 横浜店、グランスタ東京店、名古屋タカシマヤ店、大船店、オンラインショップの 5 店舗

「MAISON CACAO チョコバナナ」「リッチ生チョコエクレア チョコバナナ」

：メゾンカカオ鎌倉小町本店のみ

「リッチクロワッサン チョコバナナ」「バブカ チョコバナナ」「生チョコっぺ チョコバナナ」

：チョコレートバンクのみ

「ハナレモナカ チョコバナナ」

：カカオハナレ、メゾンカカオ 6 店舗の合計 7 店舗

## 【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 )
- ・ 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/> )

## <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に使命感だと、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、鮮度を大切にした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内手土産として採用。

【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)