

メゾンカカオより 2023 クリスマスエディション【Joyeux Noël】が登場。

世界の窓からのぞく美しい情景を描いたパッケージに

旬の味わいを閉じ込めた5品が限定登場します。

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11月15日（水）より、2023年のクリスマスエディション【Joyeux Noël】（ジョワイユ・ノエル）を販売開始します。今年はアロマ生チョコレート3種、生トリュフ、生ガトーショコラの計5品が限定品として登場します。世界中を旅してクリエイションを生み出すメゾンカカオより、世界の窓からのぞく美しいクリスマスの情景をイメージしたパッケージに、いちごやシャンパンといった旬の味わいを閉じ込めました。



#### 「生トリュフ Noel Amaou」（税込4104円）

1皿の料理として圧倒的な食の感動体験を創造したいと生まれた「生トリュフ」。生感、水分量、香りと味わいのインパクトを1粒に込めています。パリッと心地よく弾けるコーティングの中から、あまおう苺のみずみずしいショコラがあふれ出します。あまおうは「旅するメゾン」で出会った、福岡県糸島の友納農園の苺です。甘さと酸味のバランスの良い、濃いあまおうに合わせるのは、コロンビア産の香り高いカカオバターで作り上げる滑らかなホワイトチョコレートです。 ※写真はイメージです。

■クリスマスエディション【Joyeux Noël】からアロマ生チョコレート 3種が限定登場



**「アロマ生チョコレート Noel CACAO55」 (税込 2592 円)**

カカオ本来のフルーティーさと香ばしさを伴せもつ、MAISON CACAO を代表するビターチョコレートがクリスマスバージョンで限定登場。コロンビア産のカカオをフレッシュなまま、現地で加工することで香りと味わいを閉じ込めています。シトラスやベリー、トロピカルな味わいの後に、カカオ感が柔らかく広がるメロディラインの美しいフレーバーです。

**「アロマ生チョコレート Noel CHAMPAGNE」 (税込 2808 円)**

聖なるクリスマスを祝う、シャンパンとチョコレートのマリアージュ。柔らかなアタックの後、柑橘系の爽やかな香りが広がり、甘みと酸味、ミネラルのバランスが絶妙なシャンパンを華やかなビターチョコレートと合わせました。発泡で広がるシャンパンの風味がチョコレートがとろけるとともに味わえます。

**「アロマ生チョコレート Noel AMAOU」 (税込 2808 円)**

「旅するメゾン」で出会った、福岡県糸島の友納農園。粒が大きく、いちご本来の甘みと味わいがぎゅっと凝縮された“あまおう苺”を主役にした生チョコレートです。その魅力を引き出すため余計な甘さは加えずに、華やかな香りのカカオバターを使用したホワイトチョコレートと合わせました。

■看板品の生ガトーショコラもクリスマスエディション【Joyeux Noël】で登場。



**「生ガトーショコラ Noel」 (税込 3240 円)**

世界中を巡り最高峰の素材を探求する「旅するメゾン」。その原点であるコロンビアのカカオの美味しさをストレートに表現しようと生まれたのが、看板品の生ガトーショコラです。

コロンビア北部と南西部の2エリアのカカオをブレンドし、焼くことで香りたつブラウンシュガーのパネラを使用したチョコレートが主役。温めて、冷やしてと温度帯により変化するチョコレートの繊細な味わいと香りを楽しめる一品です。



■メゾンカカオの公式オンラインショップにて、eギフトサービスを導入。

お相手の住所を知らなくてもメールやLINEなどで気軽にギフトを贈ることができる“eギフト”。

贈り先の方は受け取りURLから配送先を設定するとギフトが届きます。その“eギフト”サービスを、メゾンカカオの公式オンラインショップでも導入しました。クリスマスギフト、年末のご挨拶を贈る際には是非ご利用ください。



#### 【旅するメゾン概要】

地域（ローカル）に根付いた独自の食文化が魅力の日本。チョコレートを通して、その美味しさを再発見し、ローカル文化を次世代へ繋げる一助ともなれたらと生まれたのが「旅するメゾン」プロジェクトです。

代表の石原が各地を旅して出会った素晴らしい生産者の素材へのこだわりを聞き、共に農作業を行い、体験したその美味しさを最大限に引き出すチョコレートを旬の味わいとして毎月お届けしています。

#### 【ブランド概要】

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。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。

<2023 クリスマスエディション販売情報>

「アロマ生チョコレート Noel CACAO55」 「アロマ生チョコレート Noel CHAMPAGNE」

「アロマ生チョコレート Noel AMAOU」 「生ガトーショコラ Noel」

2023年11月15日（水）から12月25日（月）までの期間限定にて下記店舗で販売します。

（限定品のため、完売次第終了となります）

#### 「生トリュフ Noel Amaou」

2023年12月16日（土）から12月25日（月）までの期間限定にて下記店舗で販売します。

（限定品のため、完売次第終了となります）

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

【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：[https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/)