

今冬、メゾンカカオ都内初の旗艦店が丸の内仲通りにオープン！  
新東京ビル1階のブランド初となるカフェ併設型ショップで、  
出来立てスイーツからシグネチャーチョコレートまで楽しんで。

鎌倉発祥の「メゾンカカオ」（アロマ生チョコレートブランド、創業者：石原紳伍）が都内初となる旗艦店を丸の内仲通り、新東京ビル1階に今冬オープンします。

ブランドの世界観の中でチョコレートとマリアージュを味わえる、カフェ併設型のショップは初。当店限定の出来立てで鮮度の良いチョコレートスイーツから、ビジネスにおすすめのお手土産、大切な方へのギフト、ご自分へのご褒美まで。「チョコレート」の概念を超える驚きの味わいと体験で、日常と非日常の様々なシーンを彩る製品をお届けしたいと願っています。

日本の中心地・丸の内、美しい季節や日本の文化を味わう彩り豊かなディスプレイ・アートにもこだわり、様々な世界観を発信していきます。



※写真はイメージです。

#### <店舗情報>

**MAISON CACAO 丸の内店（東京都千代田区丸の内3丁目3-1新東京ビル1階）**

【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/>

## 【丸の内店舗イメージ】



※キッチンで作りあげる出来立てのチョコレートスイーツから、店内で楽しめるカフェメニュー、シグネチャーのアロマ生チョコレートやアロマ生トリュフまで、新作も多く登場します。

### < MAISON CACAO ブランド概要 >



メゾンカカオの歴史は、創業者である石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある豊かな日常に触発され、文化都市鎌倉に本店を開いたことに始まります。日本らしい感性とクリエイティビティでこれまでにない美味しさをつくること。そして、ただ美味しいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせること。それを実現するために、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎に至るすべての工程に携わり、生産者とお客様が繋がるものづくりを志向しながら、上質なチョコレートづくりをおこなっています。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カカオ農業や学校の設立を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

【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)

ブランド 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)

X アカウント :

[https://twitter.com/MAISONCACAO\\_INC?ref\\_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor](https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor)