

今日は誰とどう楽しむ？

お好みの大きさで選べる、3種の「大きなフィナンシェ」

新・メゾンカカオ丸の内店限定、焼きたてを時間毎にご提供します。

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12月1日に、都内初となる旗艦店を丸の内仲通り、新東京ビル1階にオープンします。

広々とした店内には大きなキッチンを構え、シヨコラティエが1点ずつ手作りする彩り豊かなスイーツが並びます。中でも注目は時間帯ごとに限定で登場する出来立てスイーツです。店内が甘い香りに包まれると、出来立ての「大きなフィナンシェ」が登場します！



【焼きたて】大きなフィナンシェ（1本、左より税込1944円 / 3024円 / 4104円）

メゾンカカオよりフィナンシェが初登場！楽しみ方によって選べる3サイズでお届けします。

左より、「大きなフィナンシェ」「とても大きなフィナンシェ」「大きすぎるフィナンシェ」

お一人でちょっと贅沢に、パーティーでみんなで切り分けて、様々なシーンでお楽しみください。

鮮度の良い素材を厳選し、火入れにこだわることで香りと食感の音楽性にこだわりました。

3サイズそれぞれで食感が異なるのが面白い、丸の内店限定品です。

■10時と16時の1日2回、数量限定で焼きたてをご用意します。どうぞお早めに！

【メゾンカカオ丸の内店 店舗情報】



MAISON CACAO (メゾンカカオ) 丸の内店

2024年12月1日(日)オープン

営業時間：10:00-20:00 住所：東京都千代田区丸の内3丁目3-1新東京ビル1階 角地

上質さと遊び心が共存する丸の内だからこそ、日常と非日常の様々な場面を彩る体験をお届けしたい。上質なチョコレートで驚きを届ける、その特別体験を味わいにいらしてください。



【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。

【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: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/