

MAISON CACAO

2025年1月15日

メゾンカカオ株式会社

アムール・デュ・ショコラでしか出会えない！

メゾンカカオの2025年新コレクション【DREAM】より

6種のアムール限定品、先行販売品が登場します。

「アロマ生チョコレート」「ショコラ・コキージュ」「生ガトーショコラ」よりそれぞれ登場。

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度だけ発表する新作コレクションを2025年1月17日（水）のバレンタイン時期より販売します。

2025年の誕生10周年目に掲げるテーマは「夢」/「DREAM」。ブランドのこの10年の物語も、皆さまそれぞれの物語も、全ての始まりは夢見ることから。感謝とともに、技術と感性を込めて作り上げたチョコレートで、皆さまに夢の時間をお届けします。

全30種の新作が登場する中でも、ジェイアール名古屋タカシマヤ10階「アムール・デュ・ショコラ」でしか出会えない、限定品・先行販売品が6種登場します。

ブランドの代表作「アロマ生チョコレート」から1種、「ショコラ・コキージュ」から1種、「生ガトーショコラ」から1種、「リッチ生チョコタルト」から2種、出来立てスイーツからも1種の合計6種をお届けします。



【催事情報】

ジェイアール名古屋タカシマヤ10階 アムール・デュ・ショコラ（2025年1月17日～2月14日）

限定品は「アロマ生チョコレート CAFEMOCA」「ショコラ・コキージュ GOLDBARRELL」「生ガトーショコラ ホワイトカカオ」「リッチ生チョコタルト ルレクチェ」「リッチ生チョコタルト 白桃アールグレイ」「旅するアップルパイ」の全6種です。

【「アロマ生チョコレート」アムール先行品の概要】



「CAFÉ MOCHA」(カフェモカ) 16粒、税込：3240円

メゾンカカオが自信を持ってお届けするオーツミルクチョコレート。発酵やブレンドの技術を重ね、カカオのフルーツ感とオーツのモルト感、まろやかなナッツの風味を引き出した、軽やかな味わい。香り高いコーヒーを合わせたカフェモカとしてお届け。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。

※数量限定のため、完売次第終了となります。

【「シヨコラ・コキーク」アムール限定品の概要】



「GOLD BARREL」 6粒、税込：4104円

一粒でデザートになるほどの食体験。外側のチョコレートは少し力を入れただけで割れそうなほど繊細ながら、口の中でパリッと弾けた瞬間に、中から液状のチョコレートが溢れ出します。

沖縄県名護市で育まれる希少なパイナップル、ゴールドバレルを使用しました。芯まで食べられるほど甘く柔らかい果肉と深い香りが特徴です。カカオの果肉部分で作るフルーツビネガーを隠し味に、上品な甘みのホワイトチョコレートと合わさって、瑞々しくフレッシュな一品です。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



【「生ガトーシヨコラ」アムール限定品の概要】



「生ガトーシヨコラ ホワイトカカオ」 税込：4320円

コロンビアで収穫した新鮮なカカオのみを使用し、レストランのデザートになりうるほどみずみずしい「半生」の食感。本来は焼き菓子であるガトーシヨコラ概念をくつがえす一品です。

2025年はコロンビアの豊かな自然の中、丁寧な手仕事で生み出される希少な「ホワイトカカオ」を使用した新作が登場。驚きの香り高さとお深いテロワールが育む味わいをご堪能ください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。

【「リッチ生チョコタルト」アムール限定品 2種の概要】



「リッチ生チョコタルト ルレクチェ」3個入り 税込：2484円

リッチ生チョコタルトは、シンプルな美しさに拘りながら、味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地の中に水分量の高い生チョコレートのクリームを流し込みます。限定の味わいは「旅するメゾン」佐渡島で丁寧に育て、追熟まで行うことで芳醇な味わいが広がる希少な洋梨、ルレクチェを主役にしました。最後に表面をチョコレートでコーティングすることで、香りを閉じ込めています。※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



「リッチ生チョコタルト白桃アールグレイ」3個入り

税込：2484円

web限定の味わいは「旅するメゾン」山梨市で育った、糖度が高く、酸味・コク・香りが華やかなもぎたての幸茜白桃とアールグレイを合わせた柔らかな一品。サクっ、パリっ、とろーりとした食感のハーモニーをお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ web 予約限定販売です。

【「焼きたてスイーツ」アムール先行品の概要】



「旅するアップルパイ」(税込：3780円)

時間帯限定で焼き上げる特別なアップルパイ。主役は「旅するメゾン」が出会った青森の瑞々しい紅玉。その豊かな果汁とほどよい酸味、深い甘みを贅沢に詰め込みました。サクサクのパイ、なめらかなホワイトチョコレートカスタードクリーム、そして味わい豊かなりんごが織りなすハーモニーをお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤにて1日80台限定販売。

【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

ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

IG アカウント： 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