

2025年2月20日(木)メゾンカカオ羽田空港店がオープン!

空の玄関口に構える特別空間で、旅の思い出作りをご提案。

ブランドのシグネチャーチョコレートをお届けします。

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)は2025年2月20日(木)に、羽田空港第1ターミナル2階マーケットプレイスに初の空港店をオープンします。空港ならではの活気と魅力に囲まれた店舗はブルー色の特別空間。チョコレートを通じた感動と驚きを、世界へ向けて発信していきます。

ビジネスにもおすすめのお土産、大切な方へのギフト、ご自分へのご褒美まで。当店限定の新作チョコレートスイーツから、メゾンカカオ人気のシグネチャーチョコレートまで、旅を彩るセレクションでお待ちしています。



※写真はイメージです。

<店舗情報>

MAISON CACAO 羽田空港店 (東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第1ターミナル2階マーケットプレイス「HANEDA STAR & LUXE 内」) 営業時間 6:00-20:00 / オープン日のみ 10:00-20:00

【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/>

< 代表製品の紹介 >



【生チョコクッキー】（12袋入り、2808円）

ひと口かじるとクッキーならではのサクツとした歯ごたえ。次の瞬間、生チョコレートのように口の中で溶けてゆく。メゾンカカオの生チョコクッキーは、焼き菓子とは思えない驚きの食感が楽しめるクッキーです。ブランドと鎌倉とゆかりのある、馬をあしらった華やかな新パッケージにて。



【生ガトーショコラ】（税込 3780円）

コロンビアの自社管理農園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ョコラ概念をくつがえす生ガトーショコラです。

< 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

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