

MAISON CACAO

2025年2月14日

メゾンカカオ株式会社

大人になったあなたへ贈る、ビターを楽しむチョコレート。

今年はブラック・ホワイト2種のコーヒーの味わいが登場。

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)より、苦味の中の美味しさを追求した、極ビターなチョコレートを新提案します。ブラックコーヒー、ホワイトコーヒー2種のアロマ生チョコレートをご用意しました。2月15日(土)より数量限定にて登場します。



「アロマ生チョコレート COFFEE」: 税込 3024 円

華やかな苦味が広がる、大人に贈るブラックコーヒーのアロマ生チョコレート。

苦味の中の柔らかな甘味と、奥行きを感じる香ばしさが引き立ちます。

コロンビア産の2種のブレンドしたビターチョコレートと合わせた、ブラックを味わう一品です。

「アロマ生チョコレート FLAT WHITE」: 税込 3240 円

きめ細やかな口当たりと濃厚なエスプレッソのコクが魅力のフラットホワイト。深煎りに仕上げ、ほろ苦さとほのかなキャラメルテイストが香りたつエスプレッソに、3種のカカオをブレンドした味わい豊かなビターチョコレートを合わせました。軽やかに広がる「ホワイトコーヒー」ならではの魅力を一粒に。

【販売情報】

「アロマ生チョコレート COFFEE」 「アロマ生チョコレート FLAT WHITE」

は 2025 年 2 月 15 日 (土) ー数量限定にて販売します。なくなり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 丸の内店 (東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル角地)
- ・ 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/>)

< 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