

2025年2月20日(木)メゾンカカオ羽田空港店がオープン！

バレンタインでは連日完売続きだったブランドの人気作から

羽田店限定の新作が2種登場します。

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。旅から生まれたブランドとして、空の玄関口 羽田空港にて新たな旅の思い出づくりをご提案します。メゾンカカオブランドの人気品「生ガトーショコラ」と、和との融合を提案する「ハナレモナカ」から、羽田空港店限定の新作が登場します。バレンタインでは連日完売だった注目の人気スイーツからの新作をどうぞお楽しみに！



左：【生ガトーショコラ バニラ】(税込 3996円)

チョコレートそのものの美味しさを味わう生ガトーショコラ。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、みずみずしい「半生」の食感で焼き上げたメゾンカカオの看板品。羽田空港店限定で、濃密なバニラの味わいが登場します。バリ島の豊かな生態系の中、丁寧に手をかけられ育つバニラの繊細ながら奥行きのある香りと味わいが余韻長く広がります。

右：【ハナレモナカベルガモット】(税込 3456円)

サクサクのモナカ皮にふんわり軽いチョコレートクリーム、香り華やかで瑞々しい国産のベルガモットを合わせて絞りました。味と食感の調和を楽しめる「カカオハナレ」の代表作です。モナカに施された紫陽花の家紋は鎌倉発祥を象徴し、和やかさと団らんの願いが込められた縁起のスイーツです。



※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

<その他代表製品の紹介>



【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 of 概念をくつがえす生ガトーショコラです。



【アロマ生チョコレート】（各種税込 3024 円〜）

日本人の舌に合わせた、限りなく水分量の高い生チョコレート。カカオはコロンビアの自社管理農園で収穫後、新鮮なまま加工することで驚くほど瑞々しく鮮度の高い味わいと香り、口溶けが広がります。シグネチャーのビターから、全国各地の果実やお茶と合わせた味わいまで。季節ごとのおすすめをご提案します。

< 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

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