

桃の節句 ひな祭りを祝い、優しい願いを込めた生チョコが登場
愛情を込めて育てた白桃とさくらんぼを使用した華やかな味わい

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、日本の五節句、桃の節句（ひな祭り）を祝い、山梨県産の白桃 川中島と、山形県産のさくらんぼ 佐藤錦を使用した特別な一品をお届けします。2月22日（土）より3月3日（月）までの期間限定で登場します。



「アロマ生チョコレート BLOSSOM」16粒入り（税込：3240円）

女の子の健やかな成長を願う「桃の節句」に贈るアロマ生チョコレート。
美しく幸せに花咲くよう、願いを込めた特別な味わい。愛情をたっぷりと注いで育てた濃厚な甘みの川中島白桃と、宝石のように輝くさくらんぼ、佐藤錦を合わせました。優しくおいしさを引き立てる、ピュアホワイトチョコレートを添えて。

【販売店舗】

- ・ 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。

<素材へのこだわりー旅するメゾン>



「旅するメゾン」。

それは生産者を巡る旅。

チョコレートに合わせる果実などの「素材」はわたしたちの製品づくりに欠かすことができません。しかも、ただの素材ではなく、最高の素材であることが重要なのです。北は北海道から南は沖縄まで、最高の素材を求めて、日本各地の果樹園や畑を訪ねる。その土地の風土を肌で感じ、生産者の方々の想いを伺い、素材の個性をしっかりと受け止める。それはその土地に直接足を運ばなければ体験できないこと。その行程を「旅するメゾン」と名づけ、旅の成果を製品という形でお客様にお届けしています。



今回は山梨県で20品目以上の白桃をこだわりを持って育てる笠井農園の「川中島白桃」と、山形県で100年以上の歴史を持つ八果園大沼の「佐藤錦」を使用した味わいをお届けします。

【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