

MAISON CACAO

2025年2月21日

メゾンカカオ株式会社

2/26～3/14 ホワイトデーにて、メゾンカカオが大丸札幌店に出店

2025年新コレクション【DREAM】のアロマ生チョコレートや 話題の「シヨコラ・コキージュ」、新作の「生ガトーシヨコラ」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）は、2025年2月26日から3月14日のホワイトデー期間限定で大丸札幌店に出店します。2025年新作コレクション【DREAM】に加え、完売続きで話題の「シヨコラ・コキージュ」や新作の「生ガトーシヨコラ」、ホワイトデー限定のスイーツも登場。



（写真はイメージです）

■【DREAM】コレクションのアロマ生チョコレート：注目作はこの時期のみ登場する2種の限定フレーバー



「MAISON」（マスカット） 税込：3456円

華やかさとカカオ感が奥深いビターチョコレートがベース。山梨の専用農園で収穫したシャインマスカットを合わせました。テロワールを味わえるふくよかで厚みのある甘みは、シャインマスカットの追熟とブレンドによって生まれます。“ミューストーン”のシャルドネワインを合わせ、果汁感の輪郭を引き立てます。



「HARMONY」（ミックスフルーツ） 税込：3456円

メゾンカカオ「No.100」を飾るアロマ生チョコレート。果実同士のマリアージュを響き合う協奏曲に重ねて。2025年は、旅するメゾンで出会ったライチ、ピンクグレープフルーツ、ゴールドバレルパイナップル、そして柔らかくココナッツを隠し味に。2種のチョコレートがその美味しさを引き立たせます。

■注目作の「シヨコラ・コキユ」からは4品が登場



(写真はイメージです)



「シヨコラ・コキユ」

それは、一粒のデザート。

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。それは出会ったことのない、驚きに満ちた体験。生チョコレートならではの食感、水分量、香りと味わいが表現された一粒をそっと指でつまんで、お召し上がりください。



「VANILLA」 6粒、税込：4320円

世界を巡り出会った、バリ島のバニラビーンズの美味しさを一粒に。豊かな生態系の中で育まれるバニラは、力強さがありながら余韻は繊細に、奥ゆきのある味わいです。花のような香りと柔らかな甘みがとろけ出すホワイトチョコレートと合わせて。



「MUSCAT」 6粒、税込：4320円

3種のカカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ビターテイストが溶けるとともに深く広がるチョコレートがベース。山梨の専用農園で収穫し、追熟したシャインマスカットを合わせました。フレッシュな果実感の余韻に、ふくよかで厚みのある甘みが広がります。



「AMAOU」 6粒、税込：4320円

花のような香りと柔らかな甘みがとろけ出す、なめらかなホワイトチョコレートがベース。福岡県糸島で育まれる、大粒で味わいの濃いあまおう苺を贅沢に合わせました。深い甘みと爽やかな酸味、あまおう本来の美味しさがシヨコラと重なり合います。



「BITTER」 6粒、税込：4104円

3種のカカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ビターテイストが溶けるとともに深く広がるチョコレートがベース。ミルクチョコレートに繊細にブレンドし甘さのバランスにこだわり、アッサムを隠し味にした、メゾンカカオのスタンダードのコキークです。

■2025年新作で希少なホワイトカカオの「生ガトーシヨコラ」が登場



「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を概念をくつがえす生ガトーシヨコラです。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。驚きの香り高さと奥深いテロワールが育む味わいをご堪能ください。

■ホワイトデー限定生チョコレートや生ガトーシヨコラも登場

全4品が3/1よりホワイトデー限定品として登場

左：「生ガトーシヨコラ あまおう」 税込 3996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、みずみずしい「半生」の食感で焼き上げた生ガトーシヨコラに福岡県糸島の大粒のあまおう苺を贅沢に合わせました。

右：「アロマ生チョコレート WHITE PEACH」 税込 3240円

ピュアカカオバターから作る口溶け滑らかで華やかな味わいのホワイトチョコレートに、山梨県産の大玉の白桃、さくらを合わせました。甘みが強く、酸味が柔らかい、さくらのまろやかな果汁感を凝縮しました。



※他にも「アロマ生チョコレート WHITE VANILLA」「アロマ生チョコレート WHITE FRAMBOISE」も3/1より限定登場します。

■2025 コレクション【DREAM】の新作「アロマ生チョコレート」紹介

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。



「DREAM」(バニラ) 税込：3456円

「DREAM」コレクションの代表作。カカオの果実感と柔らかなロースト感が美味しさを引き立てる、シングルテロワールのミルクチョコレートがベース。世界を巡り出会った、バリ島のバニラを合わせました。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。



「DAYDREAM」(白いちご) 税込：3456円

豊かなテロワールの中生まれる、香り高いコロンビアンカカオ。そのナチュラルカカオバターのみから作り上げる、華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレートがベースです。旅するメゾンで一緒に、福岡県糸島の友納農園が生み出す幻の白いちごを合わせて。深い甘味と白いちごならではの香りを一粒に。



「SWEET DREAM」(ピンクグレープフルーツ) 税込：3240円

世界中を巡り出会った美味しさは、国産静岡県で栽培されるピンクグレープフルーツ。樹の上で十分に熟してから収穫するため、驚くほど酸味が少なく甘みが立つ、ジューシーで濃厚な味わいが特徴です。合わせるのほまるやかなカカオ感とフルーティーさのバランスの良い、すっきりとしたミルクチョコレートです。



「SPARKLE」(スパークリングワイン) 税込：3456円

ワインとカカオ、テロワールが織りなす味わいの音楽性を追求した一品。土地土地の個性をブレンドし、華やかさとカカオ感が共存するビターチョコレートをベースに、英国最上のテロワールを有するサセックス地方のラスフィニー クラシック キュヴェ 2018 を合わせました。爽やかな酸、ピュアなミネラル感、柔らかな口当たりと余韻をどうぞ。



「UTOPIA」(クイーンニーナ) 税込：3456円

赤ぶどうの女王と称される、クイーンニーナ。山梨の専用農園で収穫した最旬の美味しさを、チョコレートに閉じ込めました。華やかさとカカオ感が奥深いビターチョコレートをベースに、クイーンニーナの爽やかながら深い甘味が際立ちます。



「MAGICAL」(アサイー) 税込：3240円

古来より最上級とされた濃紫色。夢の色とも称された美しい彩りを、アサイーで表現しました。香り高いコロンビアンカカオのナチュラルカカオバターのみから作り上げる、口溶けなめらかなホワイトチョコレートがベースです。自然の恵みを凝縮した味わいと香りの濃いアサイーの美味しさをそのまま、込めました。



「HOPE」(シークワサー) 税込：3240円

沖縄の輝く太陽の下、青々と実をつけるシークワサー。ひときわ味わいの濃い果肉を皮ごと絞り、力強い酸味を凝縮しました。合わせるのはカカオの果実感と柔らかな口当たり感が美味しさを引き立てる、シングルテロワールのミルクチョコレート。吹き抜ける爽やかさを口溶けにのせて。



「CRAZY」(サイダー) 税込：3240円

花のような香りと柔らかな甘味がとろけ出す、なめらかなホワイトチョコレートがベース。フルーティーで爽やかなサイダーの味わいを表現しました。そのまま召し上がると、クリームソーダのような味わい、キャンディをかけると弾けるサイダーをダイレクトに。遊び心を込めたメゾンからの新提案です。



【メゾンカカオブランド概要】

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。

【メゾンカカオ店舗情報】

大丸札幌店 1F (札幌市中央区北5条西4丁目7番地)

会期：2月26日(水)～3月14日(金)

※ホワイトデー製品のみ 3/1(金)より販売開始します。全製品、完売次第終了となります。

【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