

MAISON CACAO

2025年2月28日
メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオ 名古屋タカシマヤ店 4周年を記念！ 華やかなバニラの「生チョコクッキー」が新作登場します。

鎌倉発祥のチョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）のジェイアール名古屋タカシマヤ店が2025年3月で誕生4周年を迎えます。ご愛顧いただき皆様へ感謝の気持ちを込めて、周年を記念しメゾンカカオの人気スイーツ「生チョコクッキー」より名古屋限定品が新登場します。2025年3月1日よりお届けします。



「生チョコクッキー バニラ」12袋入り 税込 3024円

焼いているのに、口溶けは生チョコレート。

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。コロンビアの豊かなテロワールを活かしたカカオ栽培から、カカオの個性を引き出すための複雑で繊細なブレndingを重ねて生まれるチョコレート。その奥深い美味しさを一粒づつに込めました。

バニラ：名古屋限定の味わいは華やかに香りたち、甘く芳醇な余韻が広がるバニラ。コロンビア産のピュアカカオバターから作る口溶けなめらかなホワイトチョコレートと合わせました。ふわりと花咲くように広がるバニラとチョコレートの甘美な味わいをご堪能ください。

ミルクチョコレート：バニラと合わせるのは人気の味わいのミルクチョコレート。繊細なブレndingから生まれるまろやかな味わいで、カカオ感と共にキャラメルやナッツの香ばしさが薫る優しい甘みです。

（販売情報）

「生チョコクッキー バニラ」は2025年3月1日よりメゾンカカオ ジェイアール名古屋タカシマヤ店限定で販売します。

<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。

【常設店】

- ・ 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 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」)
- ・ 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/>)

【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