

MAISON CACAO

2025年3月27日
メゾンカカオ株式会社

スプリングコレクション【ボタニカル】が4月より登場。

自然の生命力が生み出す瑞々しい美味しさを
2種のチョコレートに込めてお届けします。

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、2025年のスプリングコレクション【ボタニカル】が登場します。春は生命が芽吹き、自然がその息吹を感じさせる特別な季節。本コレクションでは、自然の奥深さと瑞々しさが調和した、新たな美味しさをお届けします。ウーロン茶とライチ・ジャスミン茶とさくらんぼ、ブランド初となる茶葉と果実の組み合わせです。春の訪れを感じるような、華やかな香りと豊かな味わいをお楽しみください。コレクションは2025年4月1日（火）から数量限定にて販売します。



左：「アロマ生チョコレート FLORA」：16個入り 税込 3240円

瑞々しく香り高い、自然由来の美味しさを込めたボタニカルコレクション。

3種の個性豊かなカカオを合わせることで、絶妙にバランスが引き立ったビターチョコレートがベース。福建省北部 武夷山で作られる烏龍茶、武夷岩茶にライチ果汁を合わせました。武夷岩茶の深い焙煎香とウッディーさを爽やかな酸味と深い甘みのライチが包み込み、チョコレートとの豊かなマリアージュをお届けします。

右：「アロマ生チョコレート CHARM」：16個入り 税込 3240円

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。花茶を代表するエレガントさを持つ、福建省の茉莉花茶に佐藤錦のさくらんぼを合わせました。

軽やかで華やかな茉莉花茶の香りを、味わいが濃くあまずっぱい佐藤錦が引き立てます。

チョコレートがとろけると共に広がる華をお楽しみください。

<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。

【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/>)

【販売情報】

「アロマ生チョコレート FLORA」「アロマ生チョコレート CHARM」のポタニカルコレクションは

4/1 (火) ~メゾンカカオ全店舗にて販売します。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