# "こどもの日は、未来の日"

創業時からの人気の味わい「チョコバナナ」や、

健やかな未来を願うヴィーガンチョコスイーツ2種をお届けします。

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)は、"こどもの日は未来を考える日"という想いのもと、3種のチョコスイーツをお届けします。ブランド創業時からの人気の味わい「チョコバナナ」の生チョコと、未来の地球環境とこどもの健康をコンセプトとしたヴィーガンチョコレート 2種です。4月 15日(火)〜完売次第終了となります。



### 「アロマ生チョコレート バナナ」(税込 3240 円)

現在は 100 種を超える看板品のアロマ生チョコレート。ブランド創業時、わずか 6 種から始まったフレーバーの 1 つが「バナナ」でした。毎年こどもの日には、限定の味わいでバナナの生チョコレートが登場します。今年は果肉が緻密で濃厚な味わいを持つバナナを使用。チョコレートがとろけだした後から、深い甘味と香りがゆっくりと広がる大人な味わいです。自家製のバナナピューレに、ナッツ感とまろやかな甘味を持つミルクチョコレートと、アーモンドミルクで味わいに深みを出しました。



## 「アロマ生チョコレート オーツ」(税込 3024 円)

オーツミルクを使用したヴィーガンミルクチョコレート。コロンビア産のカカオの発酵期間を調整することで、爽やかなカカオのフルーツ感と、オーツならではのモルト感、アーモンドのようなまろやかなナッツの風味を引き出した、軽やかな味わいです。ミルクチョコレートの優しい甘みをすっきりとお楽しみいただけます。



# <u>「メゾンフルールショコラ オーツミルク」5 枚入り</u> (税込 1080 円)

鮮度の高いカカオで作る美味しいチョコレートを多くの子供達に楽しんで頂けたら。また食を通して、地球環境を考えるきっかけにと願いを込めて、動物性の素材を使用せず、特定原材料8品目を含まないオーツミルクのヴィーガンチョコレートです。カカオポッドの花型の断面になぞらえ、フルール(花)チョコレートと名付けました。

本チョコレートは 2025 年のバレンタインに茅ヶ崎市の全市立小学校と県立茅ケ崎支援学校、全市立中学校に在籍する児童と教職員の皆様、また名古屋市立の全小学校・全特別支援学校小学部の児童の皆様に贈呈させていただきました。

#### 【販売情報】

以下の通り、各店舗にてこどもの日の記念スイーツを販売します。

「アロマ生チョコレート バナナ」「アロマ生チョコレート オーツ」「メゾンフルールショコラオーツ」 4/15(火)〜完売次第終了、メゾンカカオ全 7 店舗 で販売

### 【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丁目3-1新東京ビル1階)
- ・ 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 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 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/)

## <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