

MAISON CACAO

2025 年 5 月 20 日

メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオのサマーコレクション【MARKET】が 6 月より登場。

旅先でマーケットを巡るように、各地の旬の味覚を旅する体験を。

果実が最も実る、夏ならではの瑞々しいご提案です。

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）がこの夏お届けするのは、
“旅先のマーケット”をテーマにしたサマーコレクション。



マーケットは、その土地の「日常」と「文化」が交差する場所。素材だけでなく、香りや音、飛び交う会話、その土地の物語が集まります。

観光地では見えない、その土地の暮らし。地元でしか出会えない旬の果実や、テロワールが育んだ味わい。

そして、人との出会いから生まれる温もりや記憶。

今回の【MARKET】コレクションは、旅するメゾンが各地を訪れ、土地の魅力や人の想いを受け取りながら共に仕立てた、夏限定のシリーズです。果実が最も実る夏、日本各地のテロワールと人の想いを詰め込んだ瑞々しいチョコレートをお届けします。まるでマーケットを巡るように、味覚の旅をお楽しみください。

6 月 1 日（日）から 8 月 31 日（日）まで限定販売します。

- 【MARKET】コレクションより、メゾンカカオの代表作、3種のアロマ生チョコレートが登場。



「アロマ生チョコレート CITRON」 税込 3240 円

旅先のマーケットで出会う、旬の果実の美味しさを。

広島県瀬戸田町、レモン谷で育まれる希少な国産レモン。生で味わうほど美味しい、香りと酸味が凝縮した果皮と果汁を引き立てるのは、ビターとミルク2種のチョコレートです。自然豊かな風土で育まれる産地の魅力がストレートに表現されたシングルテロワールチョコレートがレモンの瑞々しさを引き出します。



「アロマ生チョコレート MARKET」 税込 3240 円

旅先のマーケットで出会う、旬の果実の美味しさを。

コロンビアの豊かなテロワールの中で育つ、カカオの果実の魅力を表現したブランドを代表するビターチョコレート。3つの地域のカカオを鮮度はそのままに、独自のブレンドで重ねることですトラスやベリー、トロピカルな味わいの後に、カカオ感が柔らかく広がるメロディラインの美しい一品です。



「アロマ生チョコレート PEACHY」 税込 3240 円

旅先のマーケットで出会う、旬の果実の美味しさを。

山梨市でテロワールに向き合い 20 品種もの桃を育てる笠井農園から、今年特に美味しく旬を迎える「幸茜」を。実が緻密で高い糖度があり、酸味と爽やかな味わいが特徴の繊細な品種です。もぎたての白桃をビュレにし、甘みと香りを引き立てるビターチョコレートと、柔らかさを加えるミルクチョコレートをブレンドしました。

- 【MARKET】コレクションより、メゾンカカオの人気作、生チョコクッキーも登場。



「生チョコクッキー-MARKET」 12 袋 税込 3024 円

ひと口かじるとクッキーならではのサクッとした歯ごたえ。

次の瞬間、生チョコレートの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。

ビターチョコレートと爽やかなパッションフルーツの2種の味わい。限定の味わいはカカオの風味広がるシングルテロワールのミルクチョコレートに、味わい深いパッションフルーツを合わせました。



(販売情報)

**「アロマ生チョコレート CITRON」「アロマ生チョコレート MARKET」「アロマ生チョコレート PEACHY」
「生チョコクッキー MARKET」**

6/1 (日) 〜8/31 (日) メゾンカカオ全店舗・オンラインショップにて販売します。完売次第終了します。

(店舗情報)

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町店 (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