

## 【五感がひらく、夏のチョコレート体験】

### 丸の内店にて、アロマ生チョコ×お酒のペアリングメニューが新登場

2025 年夏、「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）の旗艦店・丸の内店では、ブランドの代表作であるアロマ生チョコレートと厳選したお酒のペアリングメニューを新たに開始します。

香りがもっとも立ち上る“夏”は、メゾンの生チョコレートが持つみずみずしさと余韻が際立つ季節。素材の鮮度を極限まで追求したチョコレートだからこそ、温度や湿度とともに立ち上るアロマが、グラスの中の 1 杯と調和し、驚きのペアリング体験を生み出します。

第一弾では日本酒・ワイン・ウイスキーなど、香りの個性と余韻を大切にしたお酒を厳選。音楽のように響き合う味わいと香りのマリアージュを一皿ごとにご提案します。

舞台は、東京・丸の内のラグジュアリーな空間。ビジネス街にありながらも、静謐で美しい時間が流れる店内で、五感を研ぎ澄ます大人のチョコレート時間をお楽しみください。



< 左から 3 種のペアリングメニューをご用意 >

#### ペアリング【空】（アロマ生チョコレート 3 粒 / グラスワイン 1 杯） ¥1,980(税込)

アロマ生チョコレート ル・レクチエ & ラスフィニー ヴィンテージ クラシック キュヴェ 2018

ゆっくりと追熟させることで芳醇な香りと滑らかな食感が生まれ、幻の洋梨とも称されるル・レクチエ。スパークリングワインの柔らかな口あたりと酸の爽やかさが、ル・レクチエの香りの余韻を長く優しく広げます。

**ペアリング【海】（アロマ生チョコレート3粒 / グラスウイスキー1杯） ¥1,980(税込)**

アロマ生チョコレート マカダミア & 嘉之助シングルモルト

香ばしく芳醇な旨みが特徴のハワイ島のマカダミア。嘉之助ウイスキーの甘やかでスパイシーな香りと、潮風によるほのかな塩味が合わさるマリアージュをお楽しみください。

**ペアリング【山】（アロマ生チョコレート3粒 / グラス日本酒1杯） ¥1,870(税込)**

アロマ生チョコレート 抹茶&而今 純米大吟醸 NABARI

ほろ苦く濃厚な福岡県奥八女の抹茶。銘酒「而今」の純米大吟醸 NABARI の華やかな香りと濃密な舌触り、軽やかな余韻が合わさり、美しい音色を奏でます。

※ペアリング内容は季節によって変わります。その時の味わいに出会いにいらしてください。

**【販売店舗】**

- ・ 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 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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント：[https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)