

夏だけの、ひんやりとろける贈り物。

チョコレートの美味しさをまっすぐに味わう

メゾンカカオならではの、繊細で香り高いアイスクリームが 1 ヶ月限定登場。

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、2025 年 7 月限定で、チョコレートのテロワールを五感で楽しむアイスクリームセットを発売します。

ご購入は【オンラインショップ】および【店頭での配送注文】に限り、夏の贈り物やご自宅での特別な時間にお楽しみいただける限定品としてお届けします。

私たちが大切にするのは、コロンビアのカカオが持つ“テロワール”（風土）の個性と、独自の“ブレンド”により引き出される香りと味わいの余韻。同じカカオでも、テロワールとブレンドが異なることでチョコレートにしたときに驚くほど違う、唯一無二の味わいに磨き上げています。その哲学をそのまま閉じ込めた、夏だけのアイスクリーム体験です。



「リッチカカオアイス」3 種 6 個入り (税込 4756 円)

とろける口どけと豊かな香り。チョコレート専門ブランドが本気で作る、カカオの個性をダイレクトに感じる 3 種の味わいのアイスクリームセット。

NIB VANILLA：ホワイトチョコレート & カカオニブ & バニラ

真っ白な見た目からは想像できない、繊細なカカオの余韻を堪能できる一品。ホワイトチョコレートにカカオニブを漬け込んだ生クリームとバニラを合わせ、驚くほど香り高く、なめらかで軽やかな口どけに仕上げました。

MILK CHOCOLATE : シングルテロワールのミルクチョコレート

産地のカカオのみで作ったシングルテロワールのミルクチョコレートを使用し、力強いカカオ感と、トロピカルフルーツのような明るい酸味が重なり合うように広がります。

BITTER CHOCOLATE : ブレンディッドのビターチョコレート

3つの自然環境で育ったカカオを独自にブレンドし、シトラスやベリーの爽やかさから、トロピカルな味わい、そして最後に残る力強いカカオの余韻まで香りが重なる、立体的な味わいです。

「リッチカカオアイス」は、以下のオンラインショップ、およびメゾンカカオ店舗の配送注文に限り、7月1日（日）より数量限定にて販売します。完売次第終了となります。

【販売店舗】

- ・ 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 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 B1）
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ（<https://onlineshop.maisoncacao.com/>）

< 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

HP: <https://maisoncacao.com/> IG アカウント: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja