

ブランドのシグネチャーショコラとお酒のマリアージュ

新たな体験型カウンターが誕生

メゾンカカオ丸の内店、8 月 9 日（土）リニューアルオープン

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 8 月 9 日（土）、旗艦店の丸の内店をリニューアルオープンいたします。今回のリニューアルでは、チョコレートとお酒の新たな出会いを提案する、体験型カウンターが新登場します。ブランドのシグネチャーであるアロマ生チョコレート、マスターピースと称される希少なショコラ・コキークに加え、夏限定のパート・ド・フリユイと、創業者自らが厳選した特級のお酒とのマリアージュを楽しめます。



席数はわずか 5 席。

奥のカフェ席では味わえない、このカウンター限定のペアリングは、素材と手仕事にこだわり、繊細な味わいと香りの音楽性を持つメゾンカカオのショコラだからこそ生まれる、驚きと感動の体験です。

お昼下がりの贅沢なひとときに、心ほどけるアペリティフに。

メゾンカカオが提案する、五感を満たす新たなチョコレートの世界をお楽しみください。

【メゾンカカオ丸の内店 店舗情報】

MAISON CACAO (メゾンカカオ) 丸の内店 2025 年 8 月 9 日（土）リニューアルオープン

店舗営業時間：10:00-19:00 カウンター営業時間：12:00-19:00

住所：東京都千代田区丸の内 3 丁目 3-1 新東京ビル 1 階

※7 月 24 日-8 月 8 日まではリニューアル工事のため休業いたします。

【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: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/