

【空港限定デザイン新登場】メゾンカカオ「生チョコクッキー」**―旅するチョコレート、さらなる進化。―**

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 1 日より、人気品「生チョコクッキー」の空港限定パッケージを発売いたします。

ANA プレミアムクラスでも提供され、多くの方に愛されてきた生チョコクッキーは、焼き菓子ながら口溶けは生チョコレートという唯一無二の驚きを秘めた逸品。「旅する生チョコレート」という発想から生まれたこの製品は、旅とともに歩むお菓子として、羽田空港店でも屈指の人気を誇ります。

今回登場する空港限定パッケージは、飛行機の窓から覗く空の景色をモチーフにした、洗練と遊び心を兼ね備えたデザイン。贈答品として、洗練された手土産として、ご自宅でのくつろぎのひとときのお茶菓子として。それぞれのシーンで、鮮度と香りに満ちた小さな驚きをお届けします。

**【生チョコクッキー】（12 袋入り、2808 円）**

ひと口かじるとクッキーならではのサクツとした歯ごたえ。次の瞬間、生チョコレートのように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です。またチョコレートそのものを味わうような濃厚さも。メゾンカカオでは、コロンビアの豊かなテロワールを活かしたカカオ栽培から、カカオの個性を引き出すための複雑で繊細なブレンディングを重ねてチョコレートを生み出しています。その味わいと香りが華やかな、驚くほど鮮度の高いチョコレートの美味しさを一粒づつに込めました。 ※6 袋入りも併せて販売いたします。

【取扱店舗情報】



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」

営業時間 6:00-20:00

旅から生まれたブランドとして、空の玄関口 羽田空港にて新たな旅の思い出づくりをご提案します。

他にも空港内の以下店舗で順次販売いたします。

ゲート内

- ・ PIER (ピア) 58 番ゲート前 第 2 ターミナル 2 階出発ゲートエリア内 58 番ゲート付近
- ・ CAPTAINS' MARKET 羽田空港第 1 旅客ターミナル 2F テラスレストラン南

ゲート外

- ・ SMILE TOKYO 羽田空港第 2 旅客ターミナル 2F 国内線出発ロビー 25
- ・ PIER (ピア) 1 羽田空港第 1 旅客ターミナル 2F 出発ロビー
- ・ PIER (ピア) 4 羽田空港第 1 旅客ターミナル 2F 出発ロビー

【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/