

# MAISON CACAO

2025年8月28日  
メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオのオータムコレクション【OCEAN】9月1日より登場。

人生を航海するすべての人へ贈る、秋の季節限定コレクションです。

鎌倉発祥のチョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、季節ごとの遊び心を込めたコレクションとして、2025年の秋は「OCEAN COLLECTION」を発表します。9月1日（月）より11月14日（金）までの期間限定の展開です。



テーマは「OCEAN」—人生を自らの航路で切り拓く

広い海原に、ヨットが一艘。風を読む。波を感じる。

一瞬で風が変わるその時を待ち、カウントダウンして舵を切る。すると霧の向こうに見えなかった景色が、少しずつ姿を現していく—。

メゾンカカオがこの秋お届けする「OCEAN COLLECTION」は、“人生の航路は自分で決める”というポジティブなメッセージを込めた季節のコレクションです。人生を設計するのではなく、旅をするように生きていく。

進む方向も、スピードも、舵を切る瞬間も、自分自身で選び取っていく。その自由さと勇気を、チョコレートに重ねました。挑戦する人へ、旅立つ人へ、新たな門出を迎える人へ—未来を切り拓いていくすべての人へ、希望を託すコレクションです。

■今回の【OCEAN COLLECTION】では、ヨットや海をモチーフにした新作2種を中心に、秋限定の生チョコレートを用意しました。



**「アロマ生チョコレート SAILING」 税込 3240 円**

華やかなカカオの風味とほどよいビター感のあとに、トロピカルフルーツを思わせる余韻が広がる、メゾンカカオこだわりのシングルテロワール・ミルクチョコレート。その優しい甘みと香りをさらに引き立てるよう、隠し味にジャスミンを添えました。口中で溶ける頃、ふわりと広がるカカオとジャスミンの柔らかな香りをお楽しみください。



**「アロマ生チョコレート OCEAN」 税込 3240 円**

コロンビアで丁寧に栽培・発酵・ローストさせ、カカオフルーツネスが華やかに広がるビターチョコレートと、ほのかなキャラメルやナッツのような味わいを持つ柔らかなミルクチョコレートをブレンド。合わせるのは宮崎県に構える都農ワインの自社畑で収穫された黒ぶどう、キャンベルアーリーの果汁とワイン。キャンベルアーリーならではの濃厚なあまずっぱさ、爽やかなベリー感をお楽しみください。



**「アロマ生チョコレート JOURNEY」 税込 3024 円**

コロンビアで収穫したカカオ豆を現地でチョコレートに加工することで、カカオのフレッシュな風味をそのまま閉じ込めました。初めてカカオに出会う旅の中から生まれた No.1 が刻まれた最初の生チョコレートには「JOURNEY」と名付けました。旅を彩る味わいとして。

他にも OCEAN COLLECTION として、旅路を彩るメッセージが込められた多彩な生チョコレートを時期ごと・店舗ごとにご提案します。是非店頭にて体感しにいらしてください。

( 販売情報 )

**OCEAN COLLECTION** は 9/1 ( 月 ) ~ 11/14 ( 金 ) 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。

各種生チョコレートは完売次第終了となります。

( 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定を通し、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) ブランド 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)