

2025 年のクリスマスは素材が主役。

メゾンカカオが贈る、5 層で奏でるクリスマスショコラをお届けします。

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は 12 月 20 日までの期間限定で、2025 年のクリスマスケーキを予約販売します。1 年に 1 度、大切な記憶として刻まれるクリスマス。美味しさの先の、心に響く感動や驚きを届けたいと、毎年新たな驚きをクリスマスケーキに込めています。今年は“チョコレートの原点”に立ち返り、素材と手仕事にこだわったシンプルで贅沢なショコラケーキをお届けします。ひとつのカカオに、こんなにも豊かな表現がある。チョコレートの奥深さを、5 層の調和で描くクリスマスケーキです。味わうたびに訪れる驚きをご堪能ください。

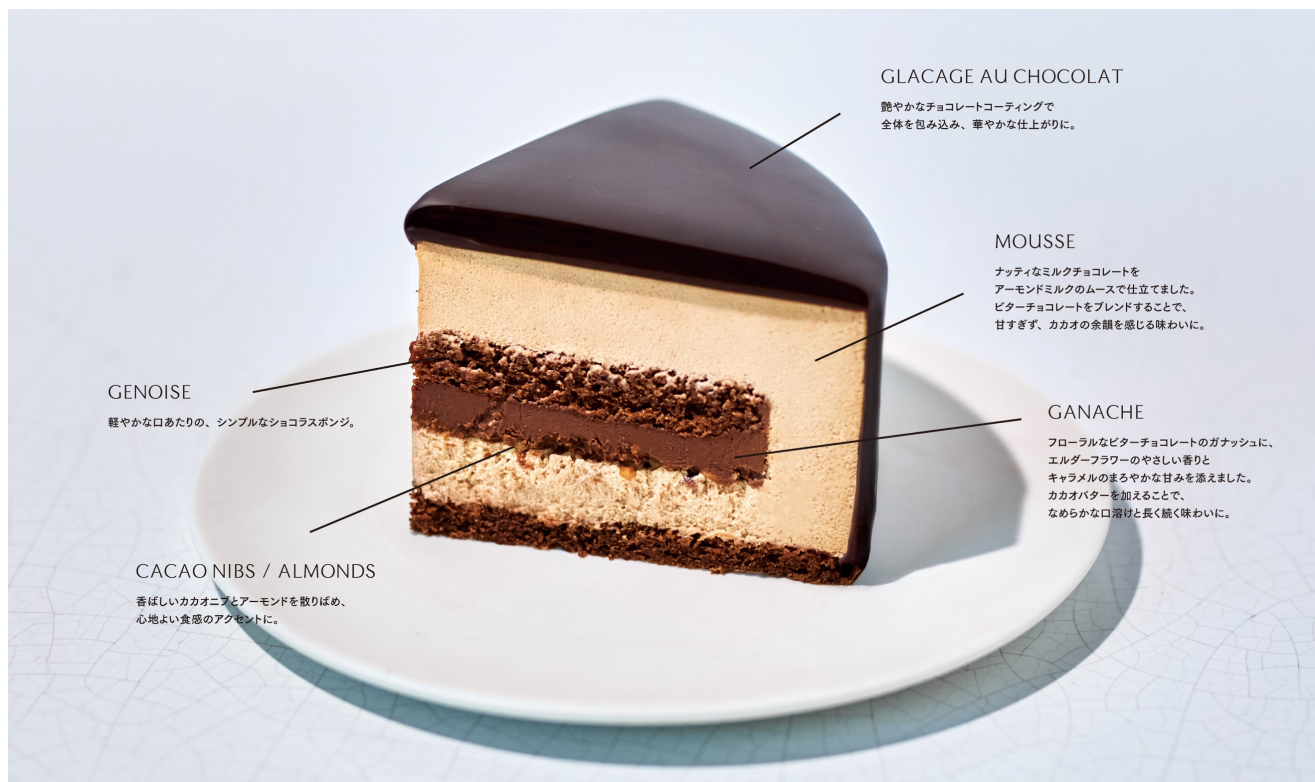


「THE CHOCOLATE CAKE」（税込 7020 円）

メゾンカカオから、この冬を彩る特別なクリスマスケーキが登場します。

コンセプトは“チョコレートのおいしさをそのまま”。

誤魔化しのきかないシンプルさだからこそ、私たちがこだわり抜くのは、最高級の素材と手仕事です。



コロンビア産の新鮮なカカオだけを使い、華やかで奥行きのある味わいと、驚くほどなめらかな口溶けを追求しました。ふんわりと軽やかなショコラ生地の上に、やさしい甘みのミルクチョコレートとアーモンドミルクを合わせたムースを重ねました。ムースはカカオマスのアクセントが程よいビター感を添えます。

中にはカカオニブとローストアーモンドで食感の楽しさを。フローラルなビターチョコレートガナッシュには、エルダーフラワーのやさしい香りとキャラメルのもろやかな甘みを添えました。カカオバターを加えることで、なめらかな口溶けと長く続く味わいに。

5層の調和が織りなすのは、まるで一口ごとに新しい発見が訪れるような、心躍るクリスマスのひととき。大切な人と囲む食卓に、メゾンカカオが贈る特別なショコラ体験をお楽しみください。

< 2025 MAISON CACAO クリスマスケーキ販売情報 >

2025 年 12 月 20 日 (土) までの期間限定にて下記店舗で予約販売します。(完売次第終了となります)

・ MAISON CACAO 鎌倉本店 11/21 オープン (神奈川県鎌倉市雪ノ下 1 丁目 9-3 3)

- ・ 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 B1)

【ブランド概要】

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

【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