

ひと口で、記憶に残る衝撃を。

メゾンカカオのマスターピース【ショコラ・コキーク】

丸の内・横浜・オンラインショップ限定 / 11 月は「ル・レクチェ」が登場

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）が手がける【ショコラ・コキーク】

は、限られた職人のみが生み出せる、究極に繊細な構造と味わいのチョコレートです。

薄く全体を覆うチョコレートの殻が割れた瞬間、パリッと弾けて中から液状の生チョコレートが溢れ出します。

驚きとともに広がる豊かな香りと口どけは、チョコレートでできた芸術と呼ぶにふさわしい食体験です。

厳選した鮮度の良い一流の素材に、選ばれた職人の手が加わり、限られた環境の中でしか生まれないこの一粒は、ブランドを象徴する希少な存在として、多くのファンを魅了し続けています。

現在、販売は丸の内店・横浜店・公式オンラインショップ限定。オンラインでは販売開始から数分で完売が続く、店頭でも入荷と同時に売り切れることがほとんどという特別な一品です。

定番のビターとバニラに加え、毎月限定の味わいが登場。11 月は幻とも称される洋梨の「ル・レクチェ」をお届けします。11 月の一ヶ月間、ご用意ができ次第、数量限定でのお届けとなります。



「ショコラ・コキーク ル・レクチェ」6 粒、税込 4320 円

3 種のカカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ビターテイストが溶けるとともに広がるチョコレートがベース。旅するメゾンで出会った佐渡島の希少な洋梨、ル・レクチェを合わせました。収穫後に追熟をかけることで、鮮やかな黄色に変化し、瑞々しさと共にとろける舌触りと芳醇な香り、味わいが深まります。メゾンカカオの不朽の人気作、ル・レクチェをコキークでもお楽しみください。

※数量限定のため、各日完売次第終了となります。

「ショコラ・コキーユ ル・レクチュエ」は、以下のオンラインショップ、およびメゾンカカオ店舗に限り、11月の1ヶ月間、順次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 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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)



【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

ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

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

X アカウント : https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor