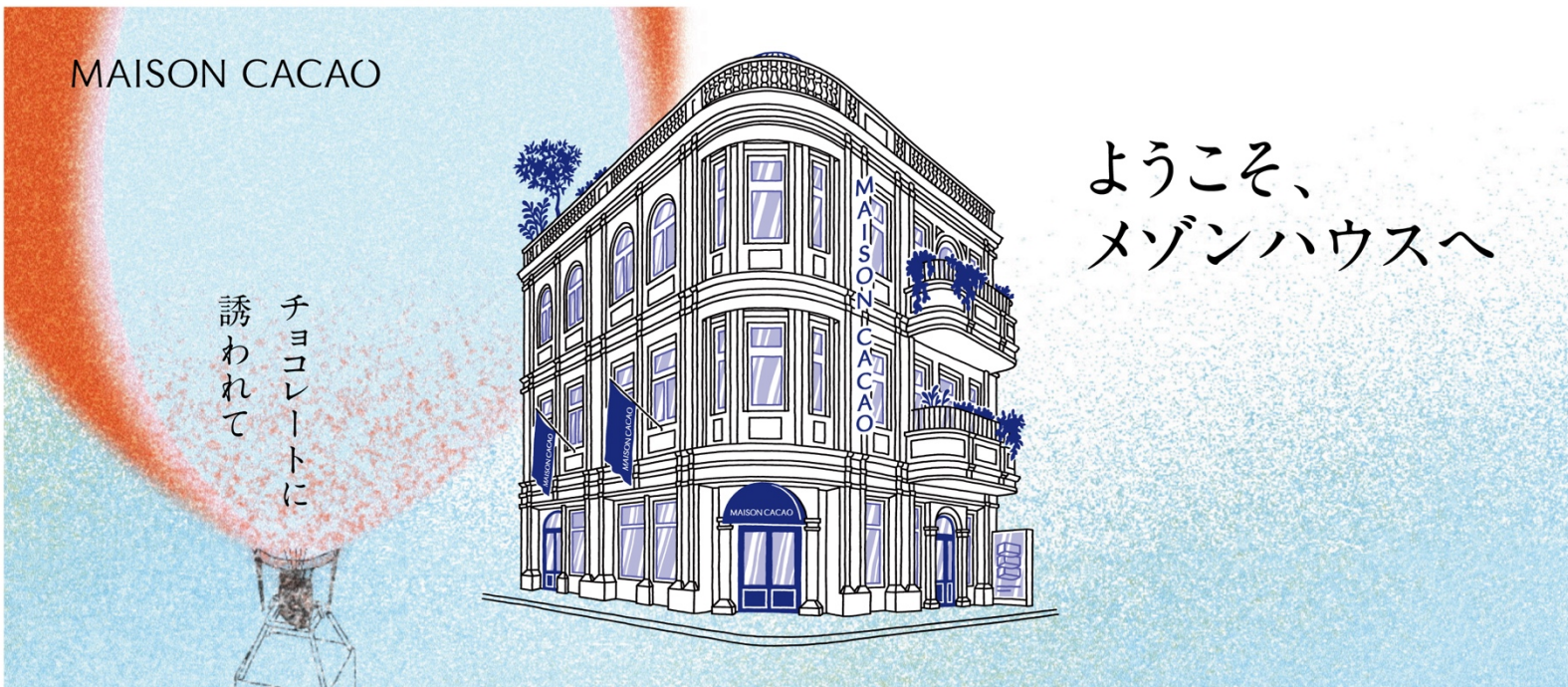


2025 年 11 月 21 日、鎌倉に【メゾンカカオ新本店】が誕生。

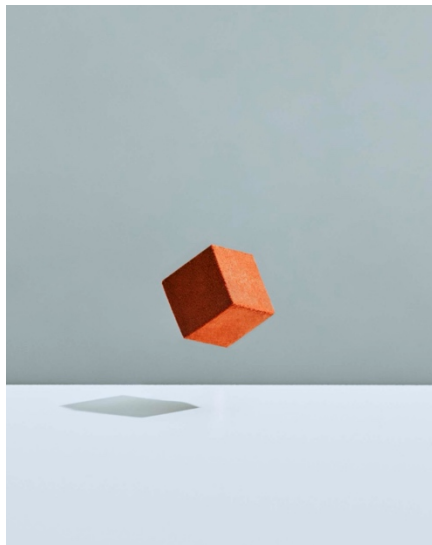
最大規模となる 3 階建ての洋館すべてが、チョコレートの舞台に。



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 11 月 21 日（金）、鎌倉の中心地「若宮大路」にブランド史上最大規模となる旗艦店をオープンします。3 階建ての洋館一棟をリノベーションした新本店は、チョコレートの体験をデザインすることをテーマに、それぞれのフロアで異なる世界観と驚きをお届けします。出来立てスイーツ、ブランドのシグネチャー、そしてカフェ＆レストランと五感でチョコレートを味わう体験型のフラッグシップ店です。



1F：ショコラティエが時間ごとに出来立て、焼きたてのチョコスイーツをご提供。



2F：創業からの歴史と共に、生チョコレートの全 100 コレクション以上が並ぶメインフロア。



3F：ブランド初となるレストランフロアは、ランチ・カフェ・ディナー・バーと姿を変える。

<店舗情報> MAISON CACAO 本店（神奈川県鎌倉市雪ノ下 1 丁目 9-33）

オープン日：2025 年 11 月 21 日（金）10:00～

【メゾンカカオ本店 1F フロア情報】

MAISON CACAO Kamakura Flagship Store

1F

五感で味わう、 出来立てショコラ体験

足を踏み入れた瞬間から、チョコレートの甘い香りと艶のある輝きに包まれるファーストフロア。創業時からの人気スイーツに加え、生シュークリーム・生チョコパイなど20種以上の生菓子が厨房から出来立てで登場。スペシャルティコーヒーや旬の果実ジュースでチョコレートとのマリアージュを楽しめる空間に。



ドリンクカウンター Drink Counter

オリジナルのチョコレートドリンクからチョコレートと同じコロンビア産のコーヒー、旅するメゾンの農家さんから仕入れたフレッシュジュースなど、店内外のベンチやテイクアウトでお楽しみ頂けます。

生菓子ショーケース Fresh Sweets Showcase

店内の厨房でつくった出来立てのチョコレートの生菓子が並びます。鎌倉本店限定の生チョコシュークリーム始め、ここでしか出会えない製品も。



アトリエ Atelier

大きなアトリエの中では、ショコラティエたちがその日の温度・湿度に合わせて繊細なショコラスイーツを手作りし出来立てをお届けします。



ワゴン Wagon

ホットチョコレートやジェラート、季節ごとのテイステイングやおすすめをご紹介します。

焼き立てスイーツ Freshly Baked Sweets

コロンビア産カカオのテロワールの違いを楽しんで頂ける限定のフォンダンタルトや季節のパウンドケーキなど店内の厨房で焼き上げた、焼き立てスイーツが並びます。



MAISON CACAO

ウェルカムフロアとなる本店の1階は、大きなアトリエキッチンを構え、時間帯ごとに出来立て・焼き立ての鮮度の良いチョコレートスイーツをお届けします。

POINT1：まずは入口のワゴンで季節のチョコレートをテイステイングできます！

POINT2：奥に進むと 10 作以上の新作を含む生スイーツが美しくショーケースに並びます。

POINT3：時間帯ごとには奥のキッチンから、焼き立てのケーキ・フィナンシェ・パイ・タルトなどが数量限定で登場。

POINT4：お持ち帰りでも、店内外のベンチでも。バリスタが煎れるコロンビアコーヒーやチョコドリンクと共にゆっくりと、作りたての美味しさを味わってください。

【メゾンカカオ本店 2F フロア情報】

MAISON CACAO Kamakura Flagship Store

2F

シグネチャーに触れる、 特別な体験空間

メゾンカカオを代表するアロマ生チョコレート、ショコラ・コキユが一室に会す特別なフロア。美術館のような空間でブランドの歴史やアートにも触れながら、特別なショコラをプレゼンターが共にお選びさせていただきます。メインフロア限定の味わいも登場。メゾンならではの驚きの食体験、ひとときをお届けします。



カカオハナレコーナー Cacao Hanare

2Fの一角ではカカオハナレのコーナーをご準備。パッケージや屏風の越前和紙、ディスプレイの漆台など、和菓子と共に日本の美意識を伝えていきます。

チョコレートテーブル Chocolate Table

メゾンカカオのシグネチャーのアロマ生チョコレートからショコラコキユ、定番のガトーショコラをお届けするカウンター。ここでしかお届けしないラインナップも取り揃えています。



ストーリーテリング Storytelling

メゾンカカオの哲学や過去のコレクションなどの歴史、旅するメソンの活動やコロンビアのカカオについて伝えるコーナー。



アート Digital art

ライゾマティクス真鍋大度氏による、パッケージのアートからインスピレーションを得た映像で空間に彩を与えます。



Bleue Room

完全予約制のプライベートルーム。ゆっくりとチョコレートをお選びいただけます。

MAISON CACAO

メインフロアとなる2階はメゾンカカオの代表作「アロマ生チョコレート」「ショコラ・コキユ」「生ガトーショコラ」が一室に会す圧巻のプレゼンテーション。ブランドの歴史や哲学とともにチョコレートを五感でお楽しみいただけます。

POINT1：創業から積み重なる100以上に及ぶアロマ生チョコレートのコレクション。その全てが会える唯一の場所です。生チョコレート、ショコラ・コキユのラインナップは全店舗No.1。鎌倉本店限定の生チョコレートも登場します！

POINT2：【Bleue Room】と名付けられた完全予約制のプライベートルーム（バルコニー付）では、この部屋でしかご購入できない特別な生チョコレートをご用意しています。

POINT3：メゾンカカオの姉妹ブランド【カカオハナレ】の特別なコーナーを用意。季節ごとに彩り豊かな越前和紙の屏風と共に新作が登場します。

POINT4：1Fから2Fへと続く階段には、メゾンカカオを彩るデザインのアート作品を展示。

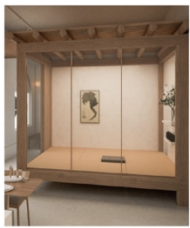
【メゾンカカオ本店 3F フロア情報】

MAISON CACAO Kamakura Flagship Store

3F

素材が主役、 ブランド初となるレストラン & バーフロア

昼夜はレストランに、ティータイムにはメゾンカカオカフェとなり、旬の果実やハーブを活かした「フレンチ・メキシカン」からハイティーまでをご用意。青いバーカウンターではオールドからオリジナルカクテルまでお好みの一杯に出会える。奥には茶室を備え、フォーマルな茶会からお教室までが開催される。



茶室 Tea Room

鎌倉発祥のブランドとして、トップフロアの最奥に配置された茶室。禅の美意識、引き算の美学を体現した特別な空間は、フォーマルな茶会からオープンイベントまでさまざまにその表情を変えます。



CAFE 13:00~17:00

メゾンカカオカフェ限定のスイーツやデセールが登場。瞬間の繊細な美味しさを味わう逸品たちが揃います。季節毎に見た目も味わいも変わる、華やかなハイティーも。



バーカウンター Bar Counter

メキシカンといえば、美味しいお酒はつきもの！ラグジュアリーウイスキーからメゾンカカオオリジナルのカクテルまで、バーテンダーがお好みをそっとお伺いし、ご提供します。



PIASTRE 17:00~22:00

ブランドのスピリットが息づく、コロンビア・日本・フランス。その3国を料理でつなぐのが「フレンチ・メキシカン」レストランのPIASTREです。日本中を旅して出会った一級品の素材を贅沢に使用し、その日に届く野菜、果実、魚介や肉を主役にしたタコス、セビーチェ、パエリアを提供します。

MAISON CACAO

3階はメゾンカカオ初となるレストラン・バー・カフェのフロア。時間帯で様々な楽しみ方をご提案します。

POINT1 : [LUNCH] 11:00-13:00 はランチ営業を行います。

POINT2 : [CAFÉ] 13:00-17:00 はメゾンカカオのカフェがオープン。ハイティーセット (要予約) をはじめ、本店限定のデザートが登場します。

POINT3 : [BAR] 大きなバーカウンターではチョコレートと相性の良いウイスキー、ワイン、オールドカクテル、オリジナルカクテルまで多様なラインナップをご用意。ペアリング体験も実施。

POINT4 : [DINNER] 17:00-21:00 はレストラン【PIASTRE】がオープン (予約可)。旅するメゾンで出会う農家直送の野菜や果実、魚介や肉を贅沢に使用したメキシカン・フレンチをご用意。

POINT5 : [TEA ROOM] 茶道の教室や体験会を実施します。

【店舗情報、予約情報】

MAISON CACAO 本店 (神奈川県鎌倉市雪ノ下 1 丁目 9 - 3 3)

オープン日時：2025 年 11 月 21 日 (金) 10:00

各フロア営業時間：1F 10:00~18:00

2F 10:00~18:00

3F 11:00~22:00

– ランチ：11:00~13:00、カフェ：13:00~17:00、ディナー：17:00~22:00

※ラストオーダーは各終了時間の 60 分前

予約方法：予約可能な席と予約方法は下記の通りです。

- ・ 2F BLEUE ROOM：店頭にてお問い合わせください。
- ・ 3F MAISON CACAO CAFÉ (ハイティー利用時のみ)：11/15 (土) より予約開始します。
- ・ 3F PIASTRE (レストラン)：以下より予約可能です。

https://www.tablecheck.com/maisoncacao-kamakura/reserve/experiences?menu_lists=piastre

【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/