

11 月 21 日オープンの【メゾンカカオ鎌倉本店】**1 階は「チョコレート工房」そのもの。****焼きたて・絞りたて・作り立ての美味しさを、すぐその場で。**

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。

1 階は、ショコラティエがライブで仕上げる「出来立て・焼きたてスイーツ」の体験フロアです。

香り、音、熱気、すべての五感で“いま”の美味しさを味わえる、メゾンカカオ初のライブスイーツ空間。

時間ごとにベルが鳴り、キッチンからショコラティエたちが出来立てを運び出します。

**【メゾンカカオ鎌倉本店 店舗情報】**

フロア名称：MAISON CACAO 本店 1F

営業時間：10:00～18:00

提供スタイル：店内お召し上がり・テイクアウト対応

住所：神奈川県鎌倉市雪ノ下 1 丁目 9-33（若宮大路沿い）

オープン日：2025 年 11 月 21 日（金）

鎌倉本店 1F では 10 作以上の新作生スイーツが登場します。以下に代表作をご紹介します。



左：日替わり！【生チョコタルト テロワール】税込 432 円

コロンビアの自社農園でカカオの栽培から取り組むメゾンカカオ。産地毎のテロワールや、カカオのブレンドによって生み出される、驚くほど違う、奥深いチョコレートの世界を楽しめる生チョコタルトが新登場します。毎日チョコレートの種類が代わり、日替わりで新たな味わいに出会えます。

右：【生チョコパイ フォンダン】税込 540 円

サクサク、ザクザクのクロワッサン生地、トロツととろけるビターの生チョコレートクリームをたっぷりと流し込んだ、焼きたてフォンダンパイ。時間帯毎に出来立てをご提供します。



左：【生シュークリーム】（2 種：税込 691 円）

メゾンカカオから初登場する生シュークリーム。軽やかなシュー生地の中に、口溶けなめらかなバニラカスタードと生チョコカスタードを絞りました。

右：【生フレンチクルーラー】（2 種：税込 378 円）

外はさっくり、中はしっとり、軽い口当たりの生フレンチクルーラー。メープルシュガー、シナモンの 2 種。



焼きたて！【旅するケーキ】（1 本：税込 2808 円）

旅するメゾンが会った、日本各地の一級果実の香りとみずみずしさを、そのままひとつのケーキに閉じ込めました。ふんわり、もちもち、しっとりとした生地に、さくらんぼやパイナップルなど、果実が贅沢に重なり合います。焼き菓子でありながら、まるで果実を頬ばるような瑞々しさ。旅するメゾンの美味しさを、新たな形でお届けします。

大きなアトリエキッチンを構えた鎌倉本店の1階フロアでは、職人たちがその場で焼き上げるスイーツを目の前で味わうことができます。ガラス越しに見える手仕事、立ちのぼるカカオの香り、そしてベルの音を合図に運ばれてくる出来立てのスイーツ。

まるでチョコレート工房の中にいるような臨場感をお楽しみいただけます。



【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: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/