

11 月 21 日オープンの【メゾンカカオ鎌倉本店】**チョコレートと過ごす、鎌倉の午後。****3 階は初の「アフタヌーンティー」が楽しめる本店限定カフェフロア。**

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。

最上階の 3 階には、ブランド史上最大規模のカフェが登場します。13:00～17:00 の限られた時間にだけオープンする特別な空間では、カカオの香りが漂う中で、ショコラティエの感性が詰まった「アフタヌーンティー」や「出来立てデセール」をお楽しみいただけます。

**【メゾンカカオ鎌倉本店 店舗情報】**

フロア名称：MAISON CACAO 本店 3F

営業時間：13:00～17:00

※アフタヌーンティーご利用のみ、予約制

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）



【MAISON AFTERNOON TEA】（ドリンク付き、税込：5500 円）

鎌倉本店ではメゾンカカオ初となる「アフタヌーンティー」が登場します。ブランドが旅を重ねて出会った果実やハーブとカカオが交錯する、五感で楽しむ新しいティータイムをご提案します。

セイボリーには、旅するメゾンで出会った野菜・ハーブ・肉・魚介を使ったクロワッサンサンドやタコス。スイーツには、エクレア、マカロン、フィナンシェ、ヴェリーヌなどブランドの人気スイーツを少しずつ。季節ごとに表情を変える旬の素材が、ショコラとともに調和します。

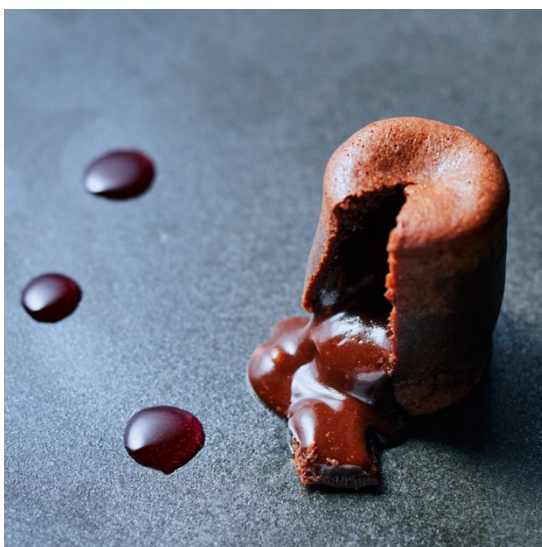
合わせるのは、香り高いカカオティーやペアリングにおすすめのシャンパンやワインまで。

時の流れを忘れるような、贅沢な午後のひとときをお過ごしください。

※アフタヌーンティーは事前予約制です。ご予約はこちらから

https://www.tablecheck.com/maisoncacao-kamakura/reserve/experiences?menu_lists=cafe&utm_source=prrelease

3F のカフェでは、他にも出来立てのデセールをお楽しみいただけます。



【生フォンダン】（1皿、税込 1320 円）

テロワールにこだわるメゾンカカオが、追求し辿り着いた「シングルテロワール」の美味しさを表現した一品です。生態系豊かで個性鮮やかなカカオが育つ一産地のみに絞り、自然の美味しさと繊細さをフォンダンショコラに閉じ込めました。カカオのアロマ感、華やかな香りが食べ進めるごとに広がります。ショコラティエがその日ごとに焼き加減を調整し、自立しているのがやっとな程のレア感。添えられたジュレやソースと合わせて、味わいの変化もお楽しみください。ご注文をいただいてから焼き上げます。



【生フロルケーキ】（1個、税込 1650 円）

コロンビアの豊かなテロワールが育む華やかなカカオと、繊細なブレンディングを経て生まれる瑞々しいチョコレート。その美味しさを、5層に重ねた美しいケーキで表現しました。

深いビター感が際立つチョコレートムースに、爽やかなベルガモットの香りを添えて。その中に香り高いバニラのムースと、パッションフルーツ、パイナップル、マンゴーのトロピカルムースが隠れています。ふんわり軽やかなチョコレートスポンジと、アーモンド＆ヘーゼルナッツのクランチが食感にアクセントを加え、すべての要素が溶け合う一品です。



【生ミルフィーユ】（1皿、税込1650円〜）

軽やかで香ばしいパイを何層にも重ね、間には芳醇で滑らかな生クリーム、濃厚なカスタードクリーム、そしてあまおう苺、フランボワーズ、ブルーベリーをふんだんに使ったジャムが絶妙なバランスで調和します。アクセントに、薄いビターチョコレートバーをひそませました。一つひとつ、ショコラティエがご注文を受けてから丁寧に仕上げる特別な一皿です。

※果実の味わいは季節によって変わります。



【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/