

11 月 21 日オープンの【メゾンカカオ鎌倉本店】**2 階は「ブランドの原点に出会う」メインフロア。****100 を超える生チョコレートの世界と、本店限定の新シグネチャーが誕生。**

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。

その中心を担うのが 2 階のメインフロアです。創業以来大切にしてきた哲学、美学、ものづくりの姿勢。そのすべてをこの空間に凝縮しました。メゾンカカオがこれまでに生み出してきたコレクションと、新たに誕生する本店限定のシグネチャーを通して、ブランドの世界観を丸ごと、お楽しみください。

**【メゾンカカオ鎌倉本店 店舗情報】**

フロア名称：MAISON CACAO 本店 2F

営業時間：10:00～18:00

完全予約制ルーム：BLEUE ROOM

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）

メインテーブルには四季折々の果実や素材とカカオが織りなす代表作の【アロマ生チョコレート】、ブランドのマスターピースとも称される希少な【ショコラ・コキーユ】、看板品の【生ガトーショコラ】が並びます。メゾンカカオ全店舗の中でも最も豊富なラインナップを誇る空間です。

新本店オープンを記念して、初の店舗限定アロマ生チョコレートが登場します。



【アロマ生チョコレート HOUSE】税込：3240 円

鎌倉本店の外観を描いたアートパッケージの中には、3 種のカカオをブレンドした創業者の自信作のブレンデッド・ビターチョコレートと、単一産地（シングルテロワール）のビターチョコレートを調和させた特別な一粒を。

香り立つさくらんぼの余韻が、豊かな音楽性を奏で、味わうたびに新たな香りと味覚の旅へと誘います。

本店限定でお求めいただける一品です。

完全予約制のプライベートルーム「BLEUE ROOM」が誕生。



創業者の愛馬「BLEUE（ブルー）」の名を冠したこの部屋は、創業者が愛したアートに囲まれた、静かなひとときのための空間です。お好みのチョコレートをゆっくりと選びながら、飲み物とともにブランドの世界観に浸っていただけます。この部屋をご利用いただいたお客様だけが購入できる、特別なアロマ生チョコレートもご用意しています。

※ご予約はこちらより

<https://www.tablecheck.com/maisoncacao-kamakura/reserve/experience/bleueroom>

【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/