

メゾンカカオ鎌倉本店 1F で”焼きたてスイーツの一日”がスタート！

出来たてを、その瞬間に。

時間帯限定スイーツを毎日お届けします。

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）にオープンする新・鎌倉本店の 1F にて、ショコラティエがその場で仕上げる“出来たて・焼きたて”スイーツを時間帯ごとに限定でお届けします。

本店 1F には大きなキッチンを構え、朝 10:00 のオープンと同時に、ブランドの人気製品「生チョコクッキー」の“焼きたて”が数量限定で登場。さらに 13:00、14:00、15:00 には、焼きたての「生チョコパイ フォンダン」と「生チョコパイ カスタード」が時間帯限定で次々と焼き上がります。このほか、フィナンシェや MAISON CAKE など、ここでしか味わえない“出来たての瞬間”を体験できるラインアップが揃います。

時間限定焼きたてスイーツ



10:00

焼きたて生チョコクッキー



13:00, 15:00

生チョコパイ フォンダン



14:00

生チョコパイ カスタード

【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 では時間帯ごとの限定スイーツが出来立てで登場します！



10:00～ 数量限定！

「焼きたて 生チョコクッキー」 14 個入 税込 1620 円

メゾンカカオの名物「生チョコクッキー」が、本店限定で“焼きたて”を楽しめる特別な一品。ほろりとほどける口溶けでチョコレートの濃密さと味わいが広がります。香りが最高潮に立ち上がる、焼きたての瞬間を詰め合わせ、朝だけの限定品としてお届けします。



13:00～ / 15:00～ 数量限定！

【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し込んだ、焼きたてフォンダンパイ。13:00 / 15:00no 時間帯限定で出来立てをご提供します。



14:00～ 数量限定！

【生チョコパイ カスタード】 税込 540 円

サクサク、ザクザクのクロワッサン生地、カカオバターで仕込んだ口溶けなめらかなカスタードをたっぷりとしめて。14:00 限定で出来立てをご提供します。

■他にも焼きたてケーキが登場！



左：焼きたて【MAISON CAKE】（1本：税込 2808 円）：しっとり生地に国産果実を贅沢に合わせたケーキ

右：焼きたて【大きなフィナンシェ】（1本：税込 1944 円～）：カカオバターの軽やかなフィナンシェ



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/