

MAISON CACAO

2025 年 12 月 8 日

メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオ 2026 年新コレクション【BON VOYAGE】

世界を旅して生まれた味わいを、一箱ずつに。新たな旅へ誘うバレンタイン。

過去最多の 30 種以上を発表。1 月 16 日より販売開始。

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（代表：石原紳伍）は、1年に一度だけ発表する新作コレクションを、2026年1月16日（金）よりバレンタイン限定で販売いたします。

2026年のテーマは「BON VOYAGE / 良い旅を！」。

旅は、創業以来メゾンカカオのインスピレーションの源であり、訪れた土地の景色や香り、感情、味わいを一箱ずつに閉じ込めたコレクションです。旅先で出会った文化や素材から生まれた個性豊かな味わいを、まるで一つの旅を巡るように楽しんでいただけます。

創業11年目となる2026年は、次の10年に向けての新たな船出の年。“これからも、皆さんと共に良い旅を。” その願いを込めてつくり上げた特別なコレクションです。

新作は過去最多となる30種以上。ブランドを象徴する「アロマ生チョコレート」から10種、「ショコラ・コキュー」から9種、そして新シグネチャーとなる「生フルール・ショコラ」「エア・ショコラ」も登場します。



2026 コレクション BON VOYAGE

【2026コレクション BON VOYAGE の新作「アロマ生チョコレート」製品概要】

世界の景色を描いた旅する味わいの 10 種の新作が登場



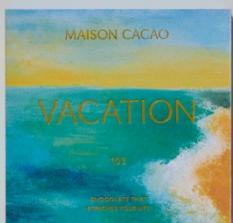
「MAISON」(マスカット) 税込 : 3456 円

華やかさと力力才感が奥深いビターチョコレートがベース。山梨の専用農園で収穫したシャインマスカットを合わせました。テロワールを味わえるふくよかで厚みのある甘みは、シャインマスカットの追熟とブレンドによって生まれます。“ミューストーン”のシャルドネワインをほのかに添えて、瑞々しい果汁感の輪郭を引き立てます。



「VOYAGE」(エルダベル) 税込 : 3456 円

世界中を巡り、最高級の素材を探求してきたメゾンカカオから、ブランドを象徴する香りと味わいを表現した一品が誕生しました。エルダーフラワー、白桃、ライチの繊細なブレンドが、華やかで奥深いメロディを奏でます。力力才の果実感と柔らかな口ースト感を宿したミルク・ビターチョコレートを合わせることで、一粒ごとにふくらみ、長く続く余韻が、まるで旅のように広がっていきます。



「VACATION」(レモンオリーブ) 税込 : 3456 円

南イタリア・ポジターノの景色を描いたアートボックスの中には、太陽をたっぷり浴びたレモンの眩しい酸味と、軽やかなオリーブオイルを合わせた、風薫る透明感のある味わいのチョコレート。瑞々しいフレッシュレモンの美味しさを、力力才のフルーティさが魅力のミルクチョコレートが引き立てます。



「TIMELESS」(ロイヤルミルクティー) 税込 : 3240 円

フランス・アンティーブで、果てなく続く海へとゆるやかに進むヨットを眺めながら、時を忘れるようなリラックスしたひとときを。幻想的なアートボックスの中には、ロイヤルミルクティーのヴィーガンチョコレートを詰めました。和三盆を合わせることで紅茶の柔らかな香りが引き立ち、華やかさと力力才感が奥深いビターチョコレートと調和します。



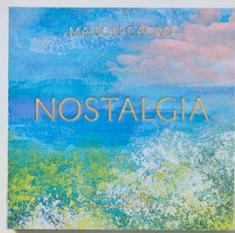
「STORY」(ネクタリン) 税込 : 3456 円

世界的にも名高い果実大国、日本。自然から湧き出る美しい水と、職人の丁寧な手仕事から、旬ごとのみずみずしい果実が生まれます。STORYに込めたのは、歴史を繋ぎ、国を超えて多くの物語が重なった先に生まれた奇跡のネクタリン。香り高さ、濃厚な甘さ、爽やかな酸味が共存する、希少な国産の黎明です。その繊細な香りをひらくように、ミルクとビターチョコレートを合わせて。



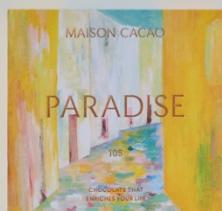
「DISCOVER」(力力オジュース) 税込 : 3456 円

コロンビアの神秘的な景色を描いたアートボックスの中には、この地で出会った新鮮な力力オ果実の魅惑の美味しさを。はじめて出会う味覚に、きっと驚かされるはずです。力力オの果実感と柔らかなロースト感が際立つシングルテロワールのミルクチョコレートと合わせ、発見の余韻が静かに広がります。



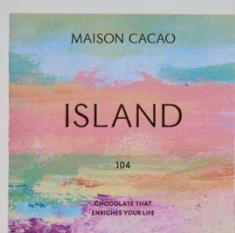
「NOSTALGIA」(マンダリン) 税込 : 3240 円

韓国・済州島の穏やかな景色を描いたアートボックスの中には、済州みかんの味わい。温暖な太陽と澄んだ水、清らかな空気に育まれたみかんは、甘みが強く、みずみずしい果汁が豊富です。合わせるのは、力力オの果実感と柔らかなロースト感が際立つ シングルテロワールのミルクチョコレート。その調和が、どこか懐かしい余韻を静かに広げます。



「PARADISE」(シエリー) 税込 : 3456 円

スペイン・マラガ島の景色を描いたアートボックスの中には、この地で長い歴史を刻む最小で最高の造り手、ヒメネス・スピノラによる甘口シェリーを。テロワールを熟知した職人が生むこだわりの一一杯は、長い熟成がもたらす旨味と円熟した酸が、静かに余韻を伸ばす気品ある味わいです。まろやかな甘みのブレンディッドミルクチョコレートと、力力オ感とロースト感を宿したビターチョコレートが調和し、シェリーの余韻をどこまでも引き立てます。



「ISLAND」(アーモンド) 税込 : 3240 円

スコットランド・アイラ島の景色を描いた美しいアートボックスの中には、ナツツの女王とも称されるマルコナアーモンドを。深い甘みとコク、豊かな香りがチョコレートと溶け合い、豊かな調和を生み出します。味わいに抑揚をもたせるミルクチョコレートが、最後に長く続く余韻となって、アーモンドの甘みと香りを引き立てます。



「WAVE」(バニラキャラメル) 税込 : 3240 円

ハワイ島の景色を描いた美しいアートボックスの中には、自家製のところける生キャラメルに、たっぷりのバニラビーンズを合わせた贅沢な一粒を。濃密な甘みの中に、ほんのひとつまみの塩が奥行きを生み出し、まろやかなバニラの香りがチョコレートと溶け合って、豊かな余韻を長く残します。

【2026コレクション BON VOYAGE の新作「ショコラ・コキュー」製品概要】

誕生以来、完売続きの人気作より9種が新登場



「ショコラ・コキュー」

それは、一粒のデザート。

外側のチョコレートは少し力を入れただけで割れそうなほど繊細ながら、口の中でパリッと弾けた瞬間に、中から液状のチョコレートが溢れ出します。それは出会ったことのない、驚きに満ちた体験。生チョコレートならではの食感、水分量、香りと味わいが表現された一粒をそっと指でつまんで、お召し上がりください。



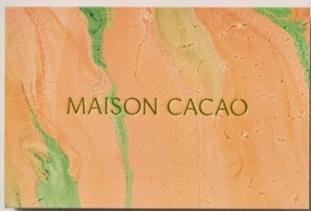
「WHITE STRAWBERRY」 6粒、税込：4320円

真っ白な一粒には、旅するメゾンで出会った“幻の白いちご”を贅沢に、白いちごならではの優雅な香りと深い甘みをそのまま閉じ込めました。ベースとなるのは、香り高いコロンビアンカカオのナチュラルカカオバーのみでつくり上げた、華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレート。白い果実の気品ある甘さが、余韻にふわりと広がります。



「MUSCAT」 6粒、税込：4320円

3種の力カカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ピターテイストが溶けるとともに深く広がるチョコレートがベース。山梨の専用農園で収穫し、追熟したシャインマスカットを合わせました。フレッシュな果実感の余韻に、ふくよかで厚みのある甘みが広がります。



「DOUBLE MELON」 6粒、税込：4320円

2層仕立ての贅沢な一粒には、旅するメゾンで出会った青肉メロン キングメルティと赤肉メロン、それぞれの美味しさを重ねて。

香り高いコロンビアンカカオのナチュラルカカオバターのみでつくり上げた、華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレートが、 2種のメロンの芳醇な香りをやわらかく包み込みます。



「CARAMEL」 6粒、税込：4320円

自家製のほろ苦く濃厚な生キャラメルに、チョコレートが静かに寄り添う、至福のマリアージュ。火入れによって引き出したキャラメルの香ばしさと深いコクに、シングルテロワールのミルクチョコレートがまろやかさを重ね、ブレンディッドの奥深いビターチョコレートが輪郭を与えます。芳醇な甘みと柔らかな余韻が、ゆっくりと広がり続ける一粒です。



「DOUBLE APPLE」 6粒、税込：4320円

りんごの概念が変わるほど香り高く、芳醇な甘みと穏やかな酸味が深い味わいをもたらす、青森の黄りんごを主役にした一粒です。

その瑞々しい香りと甘みを引き立てるのは、香り高いコロンビアンカカオのカカオバターのみでつくり上げた、華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレート。りんご本来の美味しさが、やさしい余韻となって広がります。



「DOUBLE BERRY」 6粒、税込：4320円

2種のベリーを合わせた贅沢な味わいは、福岡・糸島の濃厚なあまおうと、福島の華やかなブルーベリーのマリアージュ。

香り高いコロンビアンカカオのカカオバターのみでつくり上げた、華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレートが、みずみずしい甘酸っぱさをやわらかく包み込みます。



「HYUGANATSU」 6粒、税込：4320円

コロンビア産カカオの柔らかなコクと、伸びやかな味わいが特徴のミルクチョコレートに合わせたのは、宮崎の輝く太陽を贅沢に浴びて育った、鮮やかな黄色の日向夏。やさしい甘さと爽やかな酸味、そして香り高い華やかさが重なり合い、心地よい余韻を静かに広げます。



「MIMUROSUGI」(みむろ杉) 6粒、税込：4320円

創業 1660 年の今西酒造が紡ぐ銘酒、みむろ杉。木桶菩提もと山田錦が生む、奥深く贅沢な味わいです。杉の爽やかな香りに、芳醇な果実のようなまろやかな甘い香りが重なり、柔らかな口当たりから、ふくよかな米の旨味と澄んだ酸が静かに広がります。ゆったりと続く余韻をシングルテロールのミルクチョコレートが包みます。



「WHISKY」 6粒、税込：5400円

3種のカカオをブレンドし、華やかさ・果実感・ビターの余韻が溶け合いながら広がるチョコレートをベースに、世界に誇る、サントリーシングルモルトウイスキー山崎を合わせました。

チョコレートがとろけるほどに、山崎のもつ複雑な香りと味わいが静かに花開き、豊かな奥行きの余韻をもたらします。

【ブランドの新たなシグネチャー2品の製品概要】

ひと口で季節を旅する「ショコラ・フルール」が誕生



「生フルール・ショコラ」 4個入り、税込：2808円

薄く繊細なチョコレートの殻を割ると、その内側から果実の香りと生クリームの軽やかな甘みがあふれ出す、まるで果実をそのまま味わうようなみずみずしく贅沢な一口です。チョコレートと果実が溶け合う瞬間、素材が持つ季節感が華やかに広がり、ひと口で旬を旅するような体験へと。メゾンカカオが辿り着いた、果実とショコラの新たな表現です。あまおう、パインアップル、ル・レクチエ・リンゴの4種が登場！



「エア・ショコラ」 6個入り、税込：2700円

メゾンカカオから、新たな驚き体験を。旅するメゾンの果実を、空気のように軽やかな生マシュマロに。ふんわりとろけて、やさしくのびる食感を、薄いビターチョコがそっと包みます。空気のように軽やかで、儂く溶けゆく、それでいて、カカオの香りと余韻は確かに残る。驚きと心地よさがひとつになる、新しいショコラ体験です。

旅するメゾンで出会った、さくらんぼ・佐藤錦と、パッションフルーツの味わいです。

【時間帯限定の新作製品概要】



「MAISON CAKE」 税込：2808 円

世界を旅しながら出会った果実や素材の恵みを、外はさっくり、中はしっとりとなめらかなケーキに仕立てました。ふんわりとほどける生地に最旬の旅するメゾンが出会った果実を贅沢に合わせています。メゾンカカオを代表するケーキとして、素材の香りと食感が織りなす、旅するおいしさをお楽しみください。

(さくらんぼ、パイナップル、和栗、りんごの 4 種)



「アロマ生キャラメル」12 個入り 税込：3024 円

コロンビア産の希少な力カオバターを主役に、とろける口どけを追求した生キャラメルが誕生しました。力カオの栽培から発酵、抽出まで丁寧に向き合って生まれたピュアな力カオバターは、口に入れた瞬間ふわりと溶け、消えゆく余韻とともに、柔らかな香りをそっと広げます。味わいは、あまおう苺・シーソルト・アールグレイの3種。果実・塩・紅茶、それぞれの個性が力カオの香りと溶け合い、静かにとろける、メゾンカカオならではの贅沢な一粒です。

【その他新作情報】

時間帯限定の焼きたて、出来立てスイーツも新登場！



「焼きたて生ガトーショコラ テロワール」税込：3240 円

メゾンカカオ人気の生ガトーショコラから、今年も焼きたてが限定登場。スプーンでくうほどなめらかな口どけにこだわり、力カオ栽培から発酵・ローストまで一貫してつくり上げたオリジナルチョコレートの中から、おすすめのものを週替わりで厳選して焼き上げます。小麦粉不使用の濃厚な味わいと、力カオの产地ごとの個性=テロワールが広がる、特別な焼きたて生ガトーショコラです。

「焼きたて 生チョコパイ カスター」3 個入り 税込：1620 円

メゾンカカオから、焼きたてのパイが登場。

ザクザクと香ばしいクロワッサン生地のパイに、力カオバターで仕立てたなめらかなカスタードをたっぷりと。ひと口でとろける、メゾンカカオならではの贅沢な口溶けをお楽しみください。



【アーティスト情報】

アロマ生チョコレートのアートを制作

中塚 翠涛氏

幼少期は岡山県倉敷市で過ごし、書に親しむ。瀬戸内の穏やかな気候で育ち、翠涛の雅号はそこに由来する。パリ・ルーブル美術館の展示会場で開催された Societe Nationale des Beaux-Arts 2016 では、約 300 m² の空間に書のインスタレーションを発表し、「金賞」「審査員賞金賞」をダブル受賞。大河ドラマ「麒麟がくる」ほか、題字も多く手がける。

ショコラ・コキューのアートを制作

Natascha Maksimovic 氏 (ナターシャ・マクシモヴィッチ氏)

イギリス・マーゲートを拠点に活動するマーブルアーティスト。「墨流し」の技法を用い、伝統的な工芸とアートの両方を生かした作品を創作。伝統と現代を融合させ、鮮やかな色彩、魅力的なパターン、そして流動性と意図の相互作用を物語る作品。

【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力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、コロンビアでの力カオ栽培から発酵、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。現在ではサイエンス、アート、クラフトに遊び心をかけ合わせ、想像を超える驚きと感動を創造する「メゾンカカオ」。力カオの無限の可能性を追求する「チョコレートバンク」。そして、和と洋の融合で日本の美を表現する「力カオハナレ」という3つのブランドを展開し、力カオやチョコレートの魅力を探求しています。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、力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。

【メゾンカカオ店舗情報】

(常設店)

- ・ MAISON CACAO 鎌倉本店 (神奈川県鎌倉市雪ノ下 1-9-33 若宮大路沿い)
- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ MAISON CACAO 丸の内店 (東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル角地)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県 横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ MAISON CACAO グランスタ東京店 (東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店 (愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 地下 1F)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

(2026 年バレンタイン催事会場)

東海エリア

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 10 階 アムールデュショコラ
- ・ 遠鉄百貨店

関西エリア

- ・ 神戸大丸店

関東エリア

- ・ そごう横浜店
- ・ サロンデュショコラ
- ・ 銀座三越店

九州エリア

- ・ 岩田屋

【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

ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja

X アカウント : https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsr%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor