

MAISON CACAO

2026 年 2 月 3 日

メゾンカカオ株式会社

2/25～3/14 ホワイトデーにて、メゾンカカオが大丸札幌店に出店

2026 年新コレクション【BON VOYAGE】のアロマ生チョコレートや 話題の「ショコラ・コキユ」が限定登場

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、2026 年 2 月 25 日から 3 月 14 日のホワイトデー期間限定で大丸札幌店に出店します。2026 年新作コレクション【BON VOYAGE】に加え、完売続きで話題の「ショコラ・コキユ」が登場。3 月 1 日からはホワイトデー限定の新作スイーツも。



（写真はイメージです）

■【BON VOYAGE】コレクションのアロマ生チョコレート：注目作は 2 種の限定フレーバー



「MAISON」（マスカット） 税込：3456 円

華やかさとカカオ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。



「VOYAGE」（エルダベル） 税込：3456 円

世界中を巡り、最高級の素材を探索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。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。カカオの果実感と柔らかなロースト感を宿したミルク・ビターチョコレートと。

■注目作の「ショコラ・ コキュー」からは 4 品が登場



「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。



「MUSCAT」 6粒、税込：4320 円

3 種のカカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ビ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。



「VANILLA」 6粒、税込：4320 円

世界を巡り出会った、バリ島のバニラビーンズの美味しさを一粒に。豊かな生態系の中で育まれるバニラは、力強さがありながら余韻は繊細に、奥ゆきのある味わいです。花のような香りと柔らかな甘みがとろけ出すホワイトチョコレートと合わせて。



「AMAOU」 6粒、税込：4320 円

花のような香りと柔らかな甘みがとろけ出す、なめらかなホワイトチョコレートがベース。福岡県糸島で育まれる、大粒で味わいの濃いあまおう苺を贅沢に合わせました。深い甘みと爽やかな酸味、あまおう本来の美味しさがショコラと重なり合います。



「CLASSIC」 6粒、税込：4104 円

3 種のカカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ビ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。ミルクチョコレートを生地にブレンドし甘さのバランスにこだわり、アッサムを隠し味にした、メゾンカカオの代表作と言えるコキューです。

■3月1日からはホワイトデー限定生チョコレートやショコラ・コキークも登場



全6品が3月1日よりホワイトデー限定品として登場

左から「アロマ生チョコレート WHITE VANILLA」

「アロマ生チョコレート WHITEPEACH」

「アロマ生チョコレート WHITEFRAMBOISE」

他にも新作のアロマ生チョコレート、ショコラ・コキーク、生ガトーショコラが登場します。

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

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、皆さまと共に良い旅を。”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。



「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、カカオ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・アンティープで、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、華やかさとカカオ感が奥深いビターチョコレートと調和します。



「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、カカ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。



「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、ナッ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。

【ブランド概要】



【メゾンカカオブランド概要】

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カ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、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、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。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カ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】

大丸札幌店 1F (札幌市中央区北5条西4丁目7番地)

会期：2月25日(水)～3月14日(土)

※ホワイトデー製品のみ 3/1(日)より販売開始します。全製品、完売次第終了となります。

【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

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=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor