

人生の節目に寄り添うチョコレートへ。

メゾンカカオ ジェイアール名古屋タカシマヤ店が

2026 年 2 月 25 日 (水)、装い新たにリニューアルオープン。

鎌倉発祥の「メゾンカカオ」ジェイアール名古屋タカシマヤ店 (アロマ生チョコレートブランド、創業者：石原紳伍) は 2026 年 2 月 25 日 (水) に、店舗スペースを拡大し、ラインナップを拡充するリニューアルオープンを迎えます。 日常のひとときから、人生の節目や感謝を伝える大切な場面まで。 チョコレートを通して、人と人の想いをつなぐ場所として、新たな一歩を踏み出します。



【名古屋という街とともに育まれてきた、深い関係性】

名古屋店は、ブランドの想いに深く共感し、日常の中でメゾンカカオのチョコレートをご愛用くださるお客様に長く支えられてきた店舗です。だからこそ今回のリニューアルでは、装いの刷新にとどまらず、お客様それぞれの大切な人生の時間やシーンに、より深く寄り添うことをテーマに掲げました。店舗スペースを拡大し、これまで以上にゆったりと製品をお選びいただける環境を整えるとともに、日常使いはもちろん、人生の節目や特別な想いを託すギフトのラインナップを充実させます。

【日本のギフト文化に、チョコレートで応える】

日本には、感謝や敬意、これからも続くご縁を、かたちにして贈る美しいギフト文化があります。お世話になった方へのお礼、節目を迎える人生の時間、言葉では伝えきれない想いをそっと託す贈りも

の。メゾンカカオは、そんな日本ならではのギフト文化に寄り添い、「選ぶ時間」「贈る気持ち」「受け取る瞬間」までを含めた体験として、チョコレートを届けたいと考えています。

【冷蔵の新たな代表作から、常温で楽しめる提案まで】

チョコレートの鮮度に徹底してこだわるメゾンカカオより、今回のリニューアルでは新たな冷蔵スイーツから、その哲学とものづくりの姿勢はそのままに常温でお楽しみいただけるラインナップまでをご提案します。より幅広いギフトシーンに役立てていきます。



MAISON CAKE セット

各種 8 個入：税込 3240 円 16 個入：税込 5940 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果実を贅沢に合わせています。名古屋タカシマヤ限定は白桃アールグレイの味わいです。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。



ショコラ コキユ さくらんぼ (佐藤錦)

6 粒入、税込 4320 円

外側のチョコレートは、少し力を入れるだけで割れそうなほど繊細。口の中でパリッと弾けた瞬間、液状のチョコレートが溢れ出すショコラ・コキユ。旅するメゾンで出会ったさくらんぼ佐藤錦の瑞々しさと繊細な香りを閉じ込めて。華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレートとビターチョコレートをブレンドし、果実の味わいを引き立てます。



生フルールショコラ 白桃アールグレイ

4 粒入、税込 2808 円

薄く繊細なチョコレートの内側から、果実の香りと生クリームのかん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。限定の味わいは旅するメゾンで出会った白桃と、華やかなアールグレイを合わせて。



生チョコトルタ 3 個入、税込 2268 円

メゾンカカオを代表する新たなチョコレートケーキ。ふんわりしつとりと焼き上げたチョコレート生地は、アーモンドを練り込むことで軽やかに、生チョコを合わせることで濃厚なめらかに。焼き上げ後には溶かした生チョコを丁寧に塗り重ね、さらに生チョコクリームをたっぷりサンドしました。生地でもクリームでも存分にチョコレートを堪能できる、なめらかで口どけ豊かな仕上がりです。



泡チョコ 3 個入、税込 1728 円

泡のようにふんわりエアリーな生チョコレートスフレ。フルーティーで香り高い、柔らかな甘みのビターチョコレートとチーズを合わせ、口に入れた途端にとろけ出す新食感スイーツです。



※ CG パースは完成イメージの為、実際とは異なります。

【ブランドの新しい空間】

インテリアデザイナー・森田恭通氏による新しい名古屋店の空間は、メゾンカカオの象徴である“ブルー”を受け継ぎながら、より洗練された表情へと進化しました。ブルーのステンレスが生むシャープで立体的な表情に、ホワイトのカウンターが重なり、チョコレートやパッケージの色彩が自然と引き立つ設えに。光は直接当てるのではなく、反射と陰影によって整えられ、製品一つひとつが静かに、美しく浮かび上がります。この空間は、メゾンカカオがこれから歩んでいく世界観と指針を、確かな質感とともに表現する場でもあります。

<店舗情報>

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 丁目 1-4 ジェイアール名古屋タカシマヤ 地下 1 階)

営業時間 10:00-20:00

<MAISON CACAO 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。

【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