

MAISON CACAO

2026年2月18日

メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオ、ホワイトデー限定コレクション

人気4種に加え、新作“アールグレイ”チョコレートが初登場

今だけの味わいが3月1日(日)より限定登場します。

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、3月1日~14日の期間限定で、ホワイトデーコレクションを発売します。今年は毎年好評のホワイトデー限定4種に加え、新作としてアールグレイを主役にしたチョコレートが新たに登場します。上質な紅茶の香りは、気持ちをやわらげ、心をほどく香りとしても愛されてきました。感謝やいたわりの気持ちをそっと添える贈り物としてご提案します。

女性に人気の味わい「白桃」「あまおう」「フランボワーズ」「バニラ」に加え、新作は【アロマ生チョコレート 白桃アールグレイ】が登場します。果実のみずみずしさと紅茶の気品ある香りが重なり、華やかで奥行きのある味わいに仕立てました。



「アロマ生チョコレート PASSAGE (白桃アールグレイ)」16粒入り、税込 3456円

山梨・笠井桃園で育てられた白桃の中から、瑞々しい果汁感と高い糖度をもつ品種を厳選し、華やかに香るアールグレイとミルクチョコレートに重ねました。白桃のやさしい甘みと紅茶の気品が溶け合う、ホワイトデー限定の生チョコレートです。なめらかな口どけとともにやさしく続く余韻は、穏やかな旅路のように心に残ります。

日本ならではの贈答文化であるホワイトデー。単なる“お返し”ではなく、感謝や想いをかたちにして届ける日として、相手を思い選ぶ時間そのものも価値の一部だと私たちは考えています。期間限定の特別な味わいの中から、大切な方に寄り添う一粒を見つけていただけます。ホワイトデー限定コレクションは、3月1日～14日まで、メゾンカカオ各店舗にて販売いたします。



■ホワイトデー限定、3種のホワイトチョコレート

写真左：「アロマ生チョコレート ホワイトバニラ」 税込 3240円

丁寧に発酵・焙煎して抽出した、カカオ本来の華やかな香りを持つピュアカカオバターで作るホワイトチョコレートに、芳醇な香りのバニラビーンズを合わせました。とろけ出すとともに柔らかな甘みと深い香りが広がる一品です。

写真中央：「アロマ生チョコレート ホワイトピーチ」 税込 3240円

チョコレートの美味しさを決めるカカオバター。コロンビア産のピュアカカオバターが主役の、口溶け滑らかなホワイトチョコレートがベースです。合わせるのは山梨県で丁寧に育てられた大玉の白桃、さくらです。甘みが強く、酸味が柔らかい、さくら白桃のまろやかな果汁感を凝縮しました。

写真右：「アロマ生チョコレート ホワイトフランボワーズ」 税込 3240円

花のような香りと優しい甘さのホワイトチョコレートに、あまおう苺のフランボワーズを合わせました。北海道帯広の山間で育てられる国産フランボワーズは、味がギュッと詰まって濃厚なあまおう苺と香りを持ちます。華やかに広がる味わいを紅茶やお酒とともに、お楽しみください。

■ホワイトデー限定：生ガトーショコラも登場



「生ガトーショコラ あまおう」 税込 3996円

チョコレートそのものの美味しさを味わう生ガトーショコラ。コロンビアの自社管理農園で収穫した新鮮なカカオのみを使用し、みずみずしい「半生」の食感で焼き上げたメゾンカカオの看板品です。今回はコロンビアで作り上げるオリジナルのクーベルチュールの中から、あまおう苺と相性の良い香り高いビターチョコレートを厳選。福岡県糸島の大粒のあまおう苺と贅沢に合わせた、ホワイトデー限定の生ガトーショコラです。

■スペシャリティの「ショコラ・コキュー」からも3種の味わいが登場！（左からライチ、スパークリング、コーヒー）



※「ショコラ・コキュー」は鎌倉本店、NEWoMAN 横浜店、丸の内店、オンラインショップ限定の販売となります。

<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。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>

- ・ 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 羽田空港店（東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第1ターミナル2階マーケットプレイス）
- ・ MAISON CACAO ジエ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/>）

【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