

MAISON CACAO

2026年3月25日
メゾンカカオ株式会社

春の幕開けを告げる【MUSICAL COLLECTION】4月1日より登場。

軽やかに香りと味わいが重なる、心弾む季節限定コレクションです。

鎌倉発祥のチョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、春の季節コレクションとして「MUSICAL COLLECTION」を発表します。

音楽が鳴りはじめる春。軽やかな香りと味わいが、重なり合う季節です。ひと口ごとに広がる余韻や変化を、まるでミュージカルのように楽しむ。この春、メゾンカカオはそんな体験をチョコレートで表現しました。



「アロマ生チョコレート MUSICAL」 税込 3240 円

湘南生まれの黄金色のオレンジ「湘南ゴールド」が主役。爽やかな香りを持つ皮と、上品な酸味・濃い味わいの果肉をふんだんに使用し、優しいカカオ感のミルクチョコレートとブレンドしました。収穫後、追熟をかけることでうまみがぎゅっと詰まった小さな果実の味わいをお楽しみください。軽やかな香りと味わいが美しく重なり、まるで美しい音色のように、心弾むひとときをお届けします。



「アロマ生チョコレート SHOWTIME」 税込 3240 円

神奈川県の間で、湘南の海風を受けて育つゴールドキウイとグリーンキウイ。2種の果実を贅沢にブレンドし、その味わいを引き立てるシングルテロワールのミルクチョコレートと合わせました。ゴールドキウイの濃密な甘味と芳醇な香り、グリーンキウイの爽やかな酸味が絶妙なマリアージュを奏でます。

ふたつの個性が重なり合い、まるで幕が上がる瞬間のように、華やかで高揚感あふれるひとときをお届けします。



「生チョコクッキー MUSICAL」 税込 3024 円

ひと口かじるとクッキーならではのサクツとした歯ごたえ。次の瞬間、生チョコレートのように口の中で溶けてゆく。メゾンカカオの生チョコクッキーは、焼き菓子とは思えない驚きの食感が楽しめるクッキーです。

シングルテロワールのミルクチョコレートに、アールグレイを合わせた軽やかで華やかな味わい。気品ある香りがやさしく広がり、旋律のように心を満たす、優雅な余韻をお楽しみください。

(販売情報)

MUSICAL COLLECTION は 4/1 (水) より順次、5/31 (日) までメゾンカカオ全店舗・オンラインショップにて販売します。

生チョコクッキーは 4/9 (木) より、全製品完売次第終了となります。

(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/>)

< ブランド概要 >

コロンビアで出逢った「果実」としてのカカオの美味しさに魅了され、2015年に鎌倉で MAISON CACAO を創業。コロンビアでカカオ栽培から携わり、テロワール毎に異なるカカオの魅力を最大限に引き出すカカオブレンダーとして、発酵、焙煎、調合と全行程にこだわりながら、唯一無二のクーベルチュール作りを行っています。生産者と生活者をつなぎ、「日常に幸せと豊かな時間をもたらす上質なチョコレート文化」を育むことに情熱を注ぐとともに、カカオ農業の未来を見据え、コロンビアでの教育活動にも取り組んでいます。

【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 ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

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