

## 「母の日に、美味しい花束を」

## 国産薔薇の生チョコレートをはじめ、3種の限定品が登場

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、母の日の特別な贈り物として、2026年4月15日（水）より国産薔薇を使用した限定のアロマ生チョコレート「MERCY」をはじめ、3種のスイーツをご提案します。お母様への想いを、“愛”や“感謝”を意味する薔薇の花束に込めて美味しくお届けできたら、そんな願いを込め、薔薇チョコレートは誕生しました。他にも華やかなアートを纏った、ギフトにおすすめのスイーツをご用意しています。

**（左）「アロマ生チョコレート MERCY」（税込 3240 円）**

華やかでフルーティーな味わいと、柔らかな酸味とほろ苦さを持つ2種のビターチョコレートをブレンドし、国産の水耕栽培された希少な薔薇で作り上げるジャムを合わせました。甘酸っぱいフルーツのような濃厚なオールドローズの香りはカカオのビター感と相性が良く、とろけると共に優しく広がります。

**（右）「アロマ生チョコレート ELEGANCE」（税込 3240 円）**

優しくまるやかな風味を持つ新芽を手摘みし、丁寧に抽出したアールグレイを使用。ベルガモットの柑橘由来の爽やかさと深みのある風味が広がります。合わせるのほのかにキャラメルの風味を持つ華やかなミルクチョコレート。上品なアールグレイの香りと優しさに、大切な方への感謝を込めて。



### 「生ガトーショコラ MERCI」 (税込 3780 円)

チョコレートそのもののおいしさを楽しむ生ガトーショコラより、母の日限定品が登場。使用するのは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。みずみずしい「半生」の食感に焼き上げ、本来は焼き菓子であるガトーショコラ概念をくつがえす一品です。

温めたり冷やしたり、大切な方とお好みの楽しみ方で素敵なひとときを。柔らかな優しさを含めた、限定のアートと共に。

#### (販売情報)

「アロマ生チョコレート MERCI」「アロマ生チョコレート ELEGANCE」「生ガトーショコラ MERCI」は 4/15～5/10 まで、メゾンカカオの全 7 店舗、オンラインショップにて期間限定で販売します。

#### (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/>)

### ■「母への手紙」キャンペーンを今年も開催します。

母の日を記念し、お母様へ感謝や尊敬の気持ちを届ける「母への手紙」キャンペーン。毎年ご好評を頂き、2026 年も本キャンペーンを開催します。

*1 年に 1 度、お母さまとの記憶や風景を思い起こし、感謝を届ける母の日。*

*日頃の気持ちを今年は手紙にしたためて、お母さまへ贈りませんか。*

*メゾンカカオでは母の日をさらに特別な日にするため、皆さまからの「母への手紙」を募集します。*

*憧れの母への想い、優しく寄り添ってくれた日々の思い出、あらためて聞いてみたいこと、*

*これから一緒に愉しみたいことなど、母の日にこそ伝えたい気持ちを言葉にしてみませんか。*

*皆さまからの心のこもった手紙をお待ちしております。*

応募期間：2026 年 4 月 10 日(金)～5 月 3 日(日)

応募方法：メゾンカカオ公式ブランドサイト内のキャンペーンページよりご応募ください。

ご応募いただいた手紙の中から厳正なる選考の上、5 名様に鎌倉本店最上階のレストラン、【PIASTRE スペシャルコース ペアチケット】を贈呈いたします。

<https://maisoncacao.com/articles/entries/mothers-day-campaign2026>

## <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](mailto: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](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](https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor)