

ブランド創業 12 周年を記念した特別なチョコレートケーキ。

メゾンカカオの「生チョコトルタ」が誕生。

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）より、創業 12 周年を記念し、ブランドを代表する新たなチョコレートケーキ「生チョコトルタ」が誕生します。

旅先で出会った古くから愛されるイタリアの伝統菓子「トルタカプレーゼ」から着想を得て、メゾンカカオらしく表現した特別なケーキです。2026 年 4 月 25 日をはじめりとして、今後も月に一度限定登場します。小さな贅沢を、どうぞお楽しみください。



「生チョコトルタ」（3 個入り、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。ふんわりしっとり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。



<生チョコトルタ販売情報>

初回はブランドの周年を記念し、2026年4月25日(土)に数量限定、先着順にて販売します。

5月以降は毎月1日に店頭予約開始、25日に店頭受け取りとなります。(どちらも完売次第終了となります)

販売店舗：

- ・ 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 丸の内店 (東京都千代田区丸の内 3丁目 3-1 新東京ビル 1階)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1階)
- ・ 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「HANEDA STAR & LUXE 内」)
- ・ 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 B1)

※鎌倉本店と丸の内店のみ、単品販売も行います。

【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

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