

MAISON CACAO

2026年4月30日

メゾンカカオ株式会社

ひと口で、記憶に残る衝撃を。

メゾンカカオのマスターピース【シヨコラ・コキーユ】

店舗限定 / 5月は母の日をイメージした「薔薇」が登場

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）が手がける【シヨコラ・コキーユ】

は、わずかな工程の誤差すら許されない、究極に繊細な構造と味わいをもつチョコレートです。

その薄く繊細なチョコレートを割った瞬間、パリッと弾けて中から液状のチョコレートが溢れ出します。驚きとともに広がる豊かな香りと口どけは、まさに“チョコレートでできた芸術”。選ばれた職人の手と、限られた環境の中でしか生まれないこの一粒は、ブランドを象徴する存在として、多くのファンを魅了し続けています。

現在、販売は鎌倉本店・丸の内店・横浜店・公式オンラインショップ限定。オンラインでは販売開始から数分で完売が続き、店頭でも入荷と同時に売り切れることがほとんどという特別な一品です。

定番のビターとバニラに加え、毎月限定の味わいが登場。5月は母の日をイメージした新たな味わい、“薔薇”をお届けします。5月の一ヶ月間、ご用意ができ次第、数量限定でのお届けとなります。



「シヨコラ・コキーユ 薔薇」6粒、税込 4320円

5月限定で登場する新作の味わい。愛知県西尾市で水耕栽培される希少な薔薇をそのままフレッシュなジャムに。シングルテロワールのミルクチョコレートとブレンドし、上品な香りが瑞々しさと共に広がります。

※数量限定のため、各日完売次第終了となります。

「ショコラ・ココア 薔薇」は、以下のオンラインショップ、およびメゾンカカオ店舗に限り、5月の1ヶ月間、順次数量限定にて販売します。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 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

X アカウント : https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor