

日本の四季折々の情緒を楽しむ【四季とメゾン】

五節句の七夕を祝い、夜空に願いをかけた生チョコが限定登場
星降る島として知られる、沖縄の波照間島産 黒糖を使用した味わい

鎌倉発祥の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、日本ならではの四季折々の情緒を楽しむ提案【四季とメゾン】より、五節句の七夕を祝い、沖縄の波照間島の黒糖を使用した「アロマ生チョコレート WISH」を限定販売します。7月1日（水）より7月7日（火）の登場です。今年は手漉き和紙工房「名尾手すき和紙」による、水浅葱色と紺青色の2色のデザインでのお届けです。皆様の願いが空高く舞い上がり、叶いますように。



「アロマ生チョコレート WISH」16粒入り（税込：3240円）

日本の五節句の1つである「七夕」は1年に1度、星に願いを込める日です。星空を表現したパッケージの中には、有数の天体観測地として有名で、「星降る島」とも称される日本最南端の波照間島の黒糖で作りに上げた生チョコレートを入れました。沖縄産の数多い黒糖の中でも、波照間島のものはミネラルが多く、少しビターな大人の味わいが特徴です。キャラメリゼして香りを引き出し、柔らかな風味で包み込むようにミルクチョコレートと合わせました。

【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 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)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

< MAISON CACAO とは >



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カ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、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、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、カ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。

【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