

# MAISON CACAO

2026年6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】

7月限定の味わいは「ダブルメロン」、予約販売も開始しました。

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）より7月限定の味わいのシヨコラ・コキーユが登場します。日本の夏を表現した2層仕立ての特別な一品「ダブルメロン」をお届け。数量限定での販売となります。また、繊細な品質を保ちながら、より多くのお客様へ確実にお届けできるよう、店舗にてシヨコラ・コキーユは予約販売を承っています。



### 「シヨコラ・コキーユ ダブルメロン」6粒、税込4320円

2層仕立ての贅沢な一粒には、旅するメゾンで出会った青肉メロン キングメルティと赤肉メロン、それぞれの美味しさを重ねて。香り高いコロンビアンカカオのナチュラルカカオバターのみでつくり上げた、華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレートが、2種のメロンの芳醇な香りをやわらかく包み込みます。

【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。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えないこの一粒は、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。

「ショコラ・コキーク ダブルメロン」は、オンラインショップ、およびメゾンカカオ4店舗に限り、数量限定にて販売します。

#### 【予約販売に関して】

ショコラ・コキークは、素材の鮮度、季節の環境、職人の手仕事揃って初めて完成する繊細なショコラです。特に4月～9月のエスプリシーズンは、品質を保ちながらお作りできる数に限りがございます。より多くのお客様へ確実にお届けできるよう、店舗にて予約販売を承っています。

- ・ 予約開始日：2026年6月1日(月)～
- ・ 対象店舗：鎌倉本店、丸の内店、名古屋店、横浜店
- ・ 対象商品：クラシック / バニラ / キャラメル / フランボワーズ / 月替わりの限定品 (ダブルメロン)
- ・ 購入制限：各種お一人様2点まで

※ご予約は対象店舗での店頭受付のみとなります。

※お受け取りはご予約店舗のみとなります。

※配送をご希望の場合は、オンラインショップでの月1回販売をご利用ください。



#### 【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](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)