

MAISON CACAO

2026 年 8 月 27 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【ショコラ・コキーク】

9 月限定の味わいは「マロン」、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 9 月限定の味わいのショコラ・コキークが登場します。秋の走りとなる「マロン」が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、店舗にてショコラ・コキークは予約販売も承っています。



「ショコラ・コキーク マロン」6 粒、税込 4320 円

秋限定で登場する人気作。和栗の芳醇な風味とコクが贅沢に広がる、濃厚な味わい。和栗ならではの濃密で奥ゆきのある甘みを引き立たせるため、コロンビアの「シングルテロワール」で生み出す、すっきりとしたミルクチョコレートと合わせました。

※数量限定のため、各日完売次第終了となります。

【ショコラ・コキーク】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・コキユ マロン」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、9月の1ヶ月間、数量限定にて販売します。完売次第終了となります。

【予約販売に関して】

ショコラ・コキユは、素材の鮮度、季節の環境、職人の手仕事が集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。

- ・ 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 (マロン)
- ・ 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毎月1日、15日予約販売をご利用ください。

<https://onlineshop.maisoncacao.com/collections/chocolat-coquille>



【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NDER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