

MAISON CACAO

メゾンカカオ株式会社

世界を旅し、素材に出会い、まだない味をつくる。

「旅するメゾン」北海道へ。

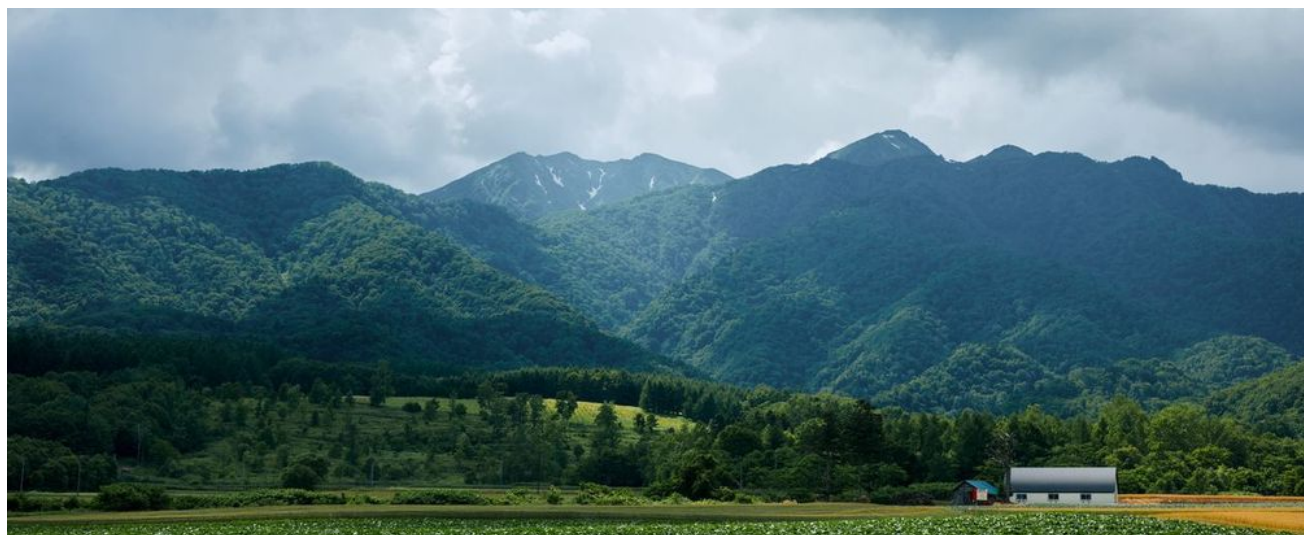
10月21日、MAISON CACAO 北海道初の常設店が大丸札幌店に誕生。

40軒以上の生産者を訪ね、出会った2つの特別な素材をお届けします。

鎌倉発、全国7店舗。北海道の催事でも年々支持を広げてきた MAISON CACAO が、ついに北海道へ。

鎌倉発のチョコレートブランド「MAISON CACAO (メゾンカカオ)」が、2026年10月21日、北海道初の常設店を大丸札幌店にオープンします。

世界を旅し、土地の風土を知り、生産者と出会う。その素材にしかない個性を、カカオとのブレンドによって新しいおいしさへと昇華させる。それがメゾンカカオのものづくり「旅するメゾン」です。



北海道初出店に向けて、創業者 / カカオブレンダーの石原紳伍が訪ねた生産者は40軒以上。その旅の中で出会った、十勝の希少なフランボワーズ「カールベック」と、富良野の青肉メロン「キングメルティ」は、北海道産だからではなく、この人が育てる、この素材だからこそ一緒にしたいと思えたものです。

コロンビアで栽培から携わるカカオと北海道で出会った素材、それぞれの個性を掛け合わせ、この地でしか生まれないショコラをお届けます。

01 | すべては、コロンビアへの旅から始まった。

2014 年、創業者の石原紳伍が訪れた南米コロンビア。そこで出会ったのは、みずみずしい果実としてのカカオでした。その鮮烈なおいしさとともに心を動かされたのは、カカオが日々の暮らしに息づき、生産者と生活者がつながる風景。

「本当においしいカカオを届け、チョコレートを通して人と人がつながる文化をつくりたい。」

その思いから、2015 年に鎌倉でメゾンカカオを創業しました。

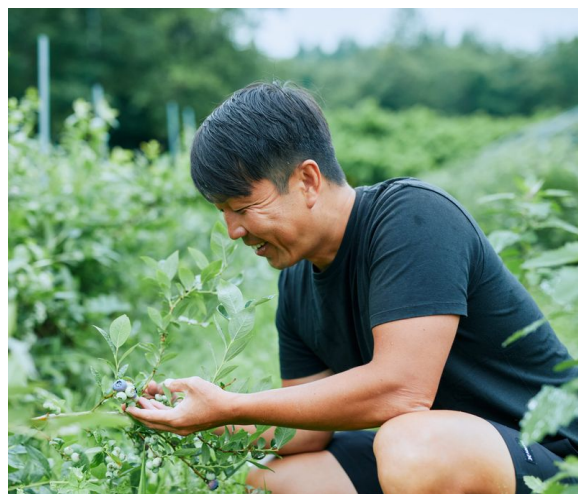


以来、石原はコロンビアでのカカオ栽培から、発酵、乾燥、焙煎に至るまで深く関わり、産地ごとの土壌や気候、品種が生み出すカカオの個性を探求してきました。

ワインから学んだ「テロワール」と、ウイスキーから学んだ「ブレンド」。その考え方をチョコレートに融合し、現在では 60 種類以上のオリジナルクーベルチュールを生み出しています。

そして素材の個性を知り、最も美しく響き合う味わいをつくる。その探求はカカオだけにとどまらず、日本各地の生産者との出会いへと広がっていきました。

02 | 「1 素材、1 農家」。最高の素材を求めて、北海道へ。



同じ果実であっても、育つ土地や品種・つくり手によって、その香りも味わいも異なります。メゾンカカオが大切にしているのは「1 素材、1 農家」という考え方。産地や素材の名前だけで選ぶのではなく、生産者のもとへ自ら足を運び、その人の哲学や栽培技術・素材の個性を知ることからものづくりを始めます。

今回その旅の舞台は北海道へ。北海道初の常設店に向けて訪ねた生産者は 40 軒以上。豊かなこの土地で、石原が強く惹かれた 2 つの出会いがありました。

03 | 十勝・ときいろベリーファーム



北海道・十勝で、30品種以上ものベリーを育てる「ときいろベリーファーム」。

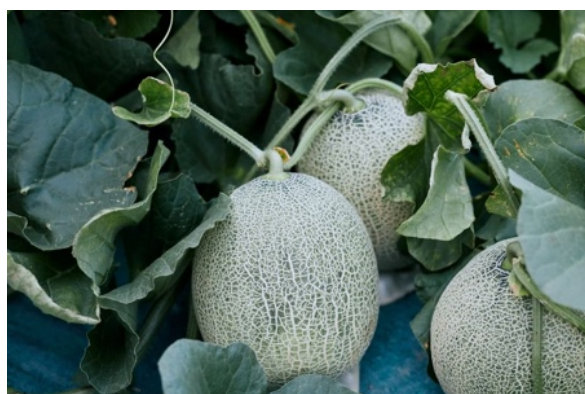
生産者の鵜崎さんは、品種ごとの個性や育ち方を研究するように向き合い、それぞれの果実が持つおいしさを追究しています。

その畑で石原が惚れ込んだのが、フランボワーズ「カールベック」でした。凝縮した果実味、華やかな香り、そして柔らかな酸味。一方で、栽培が非常に難しく、生産者にとっても手間のかかる品種です。

30品種以上の中から、この一品種を選んだ理由は希少だからではなく、ひと口で心を動かされるほどの際立った香りと味わいがあったからです。

その鮮やかな個性を、カカオとともに新しいショコラへと仕立てます。

04 | 富良野・大島農園



北海道・富良野の大島農園で育てられる青肉メロン「キングメルティ」。市場にはほとんど出回らない芳醇な香りの希少なメロンです。

北海道のみで栽培されるこの品種は、高い栽培技術が必要とするうえ、追熟期間が短く日持ちもしないことから、生産農家が少なく市場にもなかなか出回りません。なめらかな果肉と高い糖度。そして何より石原を驚かせたのが、口にした瞬間に広がる芳醇な香りでした。

その味わいの背景には、土地の風土と向き合い、果実のおいしさを追究し続ける生産者の技術があります。この香りを、チョコレートでどこまで表現できるだろうか。大島農園との出会いから、キングメルティの豊かな個性を生かした、新しいショコラが生まれました。

05 | 素材の個性を、カカオとのブレンドで新しいおいしさへ。



MAISON CACAO が追求するのは、優れた素材をそのままチョコレートに合わせることはありません。60 種類以上のオリジナルクーベルチュールから、それぞれの素材にふさわしいカカオを選び、時には複数をブレンドしながら一つの味わいを作り出していきます。

ブランドを象徴する、水分量 25% 以上の「アロマ生チョコレート」をはじめ、北海道で初めて届ける新作「ショコラ・シエロ」、北海道限定の「生ガトーショコラ」など、多彩なショコラをご用意いたします。

【MAISON CACAO 大丸札幌店】

オープン日：2026 年 10 月 21 日（水）

所在地：北海道札幌市中央区北 5 条西 4 丁目 7 番地 大丸札幌店 地下 1 階

< MAISON CACAO について >



2015 年、鎌倉で誕生したチョコレートブランド。
創業者 / カカオブレンダーの石原紳伍がコロンビアで出会った、果実としてのカカオの美味しさと、生産者と生活者がつながる豊かな文化を原点に、ものづくりを続けています。
コロンビアでのカカオ栽培から携わり、土地や品種の個性を生かした 60 種類以上のオリジナルクーベルチュールを開発。水分量 25% 以上の「アロマ生チョコレート」を代表作に、新しいチョコレート文化を届けています。

【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

HP: <https://maisoncacao.com/>

インスタグラム: https://www.instagram.com/maisoncacao_official

X: https://x.com/MAISONCACAO_INC