

MAISON CACAO

メゾンカカオ株式会社

いよいよ 10 月 21 日、MAISON CACAO 北海道初の常設店がオープン！

驚きの口どけを届ける「アロマ生チョコレート」から、

北海道限定の新作ショコラまで一挙公開！

雲のようにほどける新作「ショコラ・シエロ」、希少な「ショコラ・コキユ」、

1 日 2 回だけの「かまくらタルト」も登場します。



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

ブランドを象徴するのは、水分量 25% 以上、舌の上ですっとほどけて消えるような口どけの「アロマ生チョコレート」。今回のオープンでは、雲のようにふわりとほどける新作「ショコラ・シエロ」をはじめ、北海道限定の「生ガトーショコラ」、希少な「ショコラ・コキユ」、北海道の生産者との出会いから生まれた限定ショコラまで、多彩なラインアップをご用意しました。

さらに、毎日 10 時と 15 時だけ登場する「かまくらタルト ティラミス」も。

北海道で初めて出会う、新しい口どけとおいしさ。その全ラインアップをご紹介します。

01 | 水分量 25%以上。舌の上でほどけ、香りが立ち上がる「アロマ生チョコレート」



「アロマ生チョコレート」各種 16粒入り、税込 3024 円〜

メゾンカカオのシグニチャー「アロマ生チョコレート」。日本人の繊細な味覚に寄り添う、これまでにない口どけのチョコレートをつくりたい。創業者であり、カカオブレンダーの石原紳伍の常識にとらわれない発想から誕生しました。

- ・ コロンビアでのカカオ栽培から向き合い、土地や品種が育む個性を見極める。

- ・ 60 種類以上のオリジナルチョコレートを、その年のカカオや合わせる素材に応じてブレンドする。

- ・ 日本各地の生産者を訪ね、選び抜いた果実や素材とチョコレートを掛け合わせる。

- ・ そして繊細な職人技と、水分量 25%以上を実現する乳化技術によって驚くほどなめらかな口どけを生み出しました。舌の上ですっとほどけるとともに、カカオや果実の香りが鮮やかに広がり、メロディラインが重なりながら余韻へと続いていく。その奥深い味わいをシンプルな一粒のキューブに閉じ込めました。

02 | パリッ、ふわり。雲のようにほどける、新作「シヨコラ・シエロ」。



【大丸札幌店限定・新作】

「シヨコラ・シエロ」各種 10 本入、税込 3240 円

新しい“生”食感の「シヨコラ・シエロ」が誕生します。

CIELO (シエロ) は、スペイン語で「空」を意味する言葉。薄く仕立てたチョコレートの中に、空に浮かぶ雲のようにふわりとなめらか、エアリーなクリームを閉じ込めました。パリッと繊細なチョコレートが割れた瞬間、クリームが口いっぱいになり、ふわりとほどけて消えていく。

アロマ生チョコレートとはまた異なる、新しい口どけを追求したシヨコラです。

(上) 「シヨコラ・シエロ WHITE MACADAMIA」

ホワイトチョコレートに、香ばしいマカダミアを合わせて。

(下) 「シヨコラ・シエロ FRAMBOISE」

北海道・十勝、ときいろベリーファームで育つ希少なフランボワーズ「カールベック」を合わせました。

03 | カカオの豊かな味わいを、レアな口どけに。北海道限定「生ガトーショコラ」。



【大丸札幌店限定】

「生ガトーショコラ」1本、税込 3,888 円

メゾンカカオの看板商品「生ガトーショコラ」から、北海道でしか出会えない特別な味わいが登場します。

コロンビアの自社管理農園で収穫したカカオを使用し、レストランのデザートのような、みずみずしい「半生」の食感に仕立てました。華やかでフルーティーなビターチョコレートと、まろやかな甘みのミルクチョコレートをブレンド。焦がしバターの香ばしさが二つの味わいを

つなぎ、カカオの豊かな余韻を引き立てます。
なめらかにほどける口どけと、カカオの奥深い味わいを楽しむ、北海道限定の一品です。

04 | ひと口で、記憶に残る衝撃を。希少な「ショコラ・コキーク」が北海道素材で登場。



【大丸札幌店オープン記念】

「ショコラ・コキーク」各種 6 粒入、税込 4,320 円

素材の鮮度、季節ごとに移り変わる環境、職人の繊細な手仕事。そのすべてが揃って初めて完成する、特別な一品「ショコラ・コキーク」。

今回、大丸札幌店のオープンを記念し、北海道で出会った2つの素材を主役にした、特別な味わいが登場します。

(上) 「ショコラ・コキーク FRAMBOISE」

十勝・ときいろベリーファームで育つ希少なフランボワーズ、カールベック。凝縮した果実味と鮮烈な香り、美しい酸味を生かしたショコラです。

(下) 「ショコラ・コキーク DOUBLE MELON」

富良野・大島農園の青肉メロン 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た、贅沢な2層仕立て。芳醇な香りと果実の豊かな味わいが広がります。



05 | 毎日 10 時と 15 時だけ。雪のようにふわりとほどける「かまくらタルト ティラミス」。



【時間限定】

「かまくらタルト ティラミス」

3 個入、税込 2,430 円

雪の「かまくら」を思わせる、まあるいフォルムの新作タルトが登場。香ばしく焼き上げたタルトの中には、コーヒーの香りを抽出したなめらかでふんわりとしたミルククリームを。その上に生クリームをドーム状に重ね、ココアパウダーをまわせました。毎日 10 時のオープンと、15 時のおやつ時間。1 日 2 回限定でお届けします。

06 | 北海道・富良野の希少なメロンを、出来立てのパフェのような一粒に。



【大丸札幌店限定・オープン記念】

「生フルールショコラ キングメルティ」

4 個入 / 税込 3,456 円

富良野・大島農園で育てられる、希少な青肉メロン「キングメルティ」。魅力は、口にした瞬間に広がる芳醇な香りです。薄く繊細なチョコレートの中に、たっぷりの生クリームとキングメルティを閉じ込めました。パリッと割れた瞬間、生クリームのコクとともに青肉メロンの香りが一気に広がり、まるで出来立てのパフェを一粒にしたような、贅沢な生ショコラです。

SPECIAL NEWS | オープニング特典 大丸北海道店限定オリジナルトートバッグをプレゼント



【大丸札幌店限定・オープン記念】

北海道初となる大丸札幌店オープンを記念して、先着・数量限定で「オリジナルトートバッグ」をプレゼントいたします。

メゾンカカオが大切にする馬のデザインをのせて。大丸札幌店限定の特別なノベルティです。

10月21日(水)、大丸札幌店オープン。

北海道の催事でも年々支持を広げてきたメゾンカカオが、ついに北海道初の常設店をオープンします。

世界を旅し、素材に出会い、カカオとのブレンドによってまだない味をつくる。

ブランドを象徴する生チョコレートから、北海道でしか出会えない新作まで。

メゾンカカオの新しいショコラの世界を、大丸札幌店でお楽しみください。

【店舗情報】

店舗名：MAISON CACAO 大丸札幌店

オープン日：2026年10月21日(水) 10:00～

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

【ブランド概要】



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。

【メディアお問い合わせ先】メゾンカカオ株式会社 広報チーム

TEL：0467-50-0611 MAIL：welcome@maisoncacao.co.jp

HP：<https://maisoncacao.com/> Instagram：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/