

MAISON CACAO

メゾンカカオ株式会社

パリッ、ふわり、雲のようにほどける。新作「ショコラ・シエロ」が誕生。

10月21日オープンの北海道初常設店、大丸札幌店で限定発売。

薄いチョコレートの中に、エアリーなクリームを閉じ込めた、新しい“生”食感。

鎌倉発のチョコレートブランド「MAISON CACAO (メゾンカカオ)」(創業者：石原紳伍)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。

今回、新しい口どけを追求した一品「ショコラ・シエロ」が誕生しました。シエロはスペイン語で「空」を意味する言葉。薄く繊細な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なクリームを閉じ込めました。パリッと割れた瞬間、クリームが口中でふわりとほどけて消えていく。

ブランドを象徴する「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ョコラです。



「ショコラ・シエロ」全3種、各10本入、税込3240円 【新作・札幌大丸限定】

チョコレートの美味しさを真っ直ぐに楽しめる「クラシック」、香ばしいナッツ感の「ホワイトマカダミア」、十勝で出会った希少な国産フランボワーズを主役にして「フランボワーズ」の全3種で登場します。

(上) 「ショコラ・シエロ フランボワーズ」10本入、税込3240円

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。凝縮した果実味と鮮烈な香り、きれいな酸味をなめらかなショコラが包み込みます。カールベックの華やかな個性とカカオが重なり合う、余韻まで鮮やかな味わいです。



(左)「ショコラ・シエロ クラシック」10 本入、税込 3240 円

ビターチョコレートとホワイトチョコレートをブレンドし、香ばしいヘーゼルナッツプラーリネを合わせました。カラメルチップのほろ苦さとゲランドの塩がアクセント。奥行きのある味わいです。



(右)「ショコラ・シエロ ホワイトマカダミア」10 本入、税込 3240 円

柔らかな甘み、軽やかな余韻のホワイトチョコレートに、マカダミアを合わせました。まろやかなコクとナッツの豊かな香りが重なり、ほどけるような口どけとともに、心地よい余韻が広がります。

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

【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/