

MAISON CACAO

2021年2月26日

メゾンカカオ株式会社

鎌倉発祥のアロマ生チョコブランド「MAISON CACAO」が

2021年3月3日よりホワイトデーの期間限定で北海道に初出店！

全国で連日完売続きだった新作の「アロマ生チョコレート」に加え、

北海道限定の「生ガトーショコラ」や「治一郎コラボのパウムクーヘン」も

メゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）は、2021年3月3日～3月14日のホワイトデーの期間限定でアロマ生チョコレートブランド「MAISON CACAO」を北海道初出店いたします。バレンタイン時には全国の百貨店、常設店で完売続きだった新作の「アロマ生チョコレート EMOTIONAL」に加え、大丸札幌店限定の「生ガトーショコラ」や、普段北海道では販売していない治一郎とコラボレーションをした3種のパウムクーヘンを販売いたします。

アロマ生チョコレート：2021 新作コレクション【EMOTIONAL】 8種が登場



「MAISON」「LOVE」「RESPECT」「DEAR」「BIRTH」「HERO」
「PASSION」「EROS」

8つの感情をそれぞれのフレーバー、アートパッケージ、詩（物語）、音楽で表現しました。

「尊敬する人にありったけの愛を込めて」「いつも側にいてくれる友人に感謝を」「頑張る人へ心からの応援を」など届けたい想いをチョコレートと共にお選びいただきたいと誕生した2021コレクションです。

中でも代表製品は

「アロマ生チョコレート MAISON（マスカット）」税抜 2400円

バレンタイン時期には全国の店舗で完売続きだった同品が、3月14日までの期間限定で再登場します。山梨の専用農園で育てたシャインマスカットが主役。

生ガトーショコラ：大丸札幌店限定で登場



北海道限定「生ガトーショコラ」 税抜 2500円

MAISON CACAOの看板製品「生ガトーショコラ」から限定フレーバーが登場します！

北海道の素材にこだわり、北海道産の濃厚で滑らか、香りの良いバターをふんだんに使用。合わせるのはバターに負けないカカオ感の強いスッキリした後味のビターチョコレート。小麦粉不使用で焼上げることで、濃厚滑らかなチョコレートケーキに仕上げました。絶妙な火加減で、外はさっくり中はとろりとレアに。

パッケージも北海道をイメージした白雪とエゾリスがあしらわれたオリジナルデザインです。

ホワイトデーにおすすめ、3種のバウムクーヘン



治一郎と MAISON CACAO のバウムクーヘン

ホワイトチョコレート (税抜 1800 円)

“チョコレートが主役の、ケーキのようなしっとりバウムクーヘン”を目指し、専門店「治一郎」と共同開発したホワイトチョコレートのホワイトバウム。

他にもビターチョコレート (税抜 1800 円)、ミルクチョコレート (税抜 2100 円) の3種。普段は北海道では販売していないスイーツです。

その他人気製品も北海道に初登場



「リッチ生チョコタルト PISTACHIO」3個入り (税抜 2000 円)

サクサクのタルト生地にピスタチオの濃厚な生チョコクリーム、トッピングにはピスタチオチョコレートとローストピスタチオまで、贅沢ぶくしの生チョコタルト。他にミルク、ビター、ホワイトの3種のタルトセットも。



「生チョコクッキー」12袋入り 税抜：2000円

クッキー？チョコレート？と迷うほど濃厚でほどける口溶けのクッキー。限界まで生チョコをクッキー生地に染み込ませ、最小の焼き時間で仕上げることで、とろける生チョコをそのまま固めて焼いたような不思議な食感です。ミルク、ビター、ホワイトチョコレートの3種のアソートセット。新作の紅茶フレーバーも同店では登場します。

<店舗情報>

大丸札幌店 1F 催事場

住所：札幌市 中央区 北5条 西4丁目7番地

会期：3月3日(水)～3月14日(日)

< MAISON CACAO とは >

2015年に鎌倉の小町通りに誕生したアロマ生チョコレートブランドです。品質とサステイナビリティへのこだわりから、コロンビアでカカオの栽培、収穫、クーベルチュールへの加工までを行なっています。企業理念「未知を楽しむ」の元、世界各地を周り、素材やアートデザインなど多くの未知に触れ、新しいカカオ体験を提案する商品の開発、販売を行なっています。

< MAISON CACAO 創設者、カカオディレクター「石原紳伍」 >



1984 年生まれ。元々はチョコレートを食べられなかった石原が、コロンビアで食べたカカオのフレッシュさと、カカオを通して笑顔が溢れる風景に魅せられ、「日本でも、チョコレートで日常を豊かにする文化を創りたい」と、2015 年アロマ生チョコレートブランド「ca ca o」を創設。おいしさとサステナビリティへの強いこだわりからコロンビアでカカオ栽培から携わり「Farm to Customer」を実現。アートとサイエンスを掛け合わせ、今までにないチョコレートの提供と体験をデザインしている。

< 受賞歴など >

- ・ 天皇即位の礼にて、各国首脳への機内土産として、「アロマ生チョコレート」5 種 (MUSCAT、TEA、MATCHA、BONJOUR、雪男) と「生ガトーショコラ」が選出
- ・ G20 大阪サミット 2019、第 7 回アフリカ開発会議にて、各国首脳への機内土産として「アロマ生チョコレート」4 種 (MUSCAT、TEA、YUZU、雪男) が選出
- ・ 「アカデミーオブチョコレート 2019」で「アロマ生チョコレート MUSCAT」が金賞、「アロマ生チョコレート TEA」が銀賞、「アロマ生チョコレート ZEN」が銅賞を総なめ受賞
- ・ ANA 国際線ファーストクラスにて、プティフルとして「アロマ生チョコレート CACAO45」が採用

【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.)

電話番号 : 0467-50-0611 メールアドレス : welcome@maisoncacao.co.jp

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