
四季を味わう、日本らしいチョコレートのご提案【四季とメゾン】

春は桜スイーツが3/15(水)より登場します。

鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」(創業者:石原紳伍)は、四季毎の文化を楽しむコレクション「四季とメゾン」を、年間を通してご提案しています。3/15(水)より春のコレクションとして、華やかな桜のスイーツをお届けいたします。春の訪れを感じながら、是非メゾンカカオの各店舗で桜スイーツと共にお花見をお楽しみください。



(中央)「アロマ生チョコレート SAKURA」(税込 2592円)

コロンビア産のピュアカカオバターのみで作り上げた、華やかな味わいとすっきりとした後味のホワイトチョコレートに桜を合わせました。塩漬けにした桜と、花卉から抽出したフローラルウォーターをブレンドし、とろけ出す舌触りと共に、桜の香りが口いっぱいに柔らかく広がる上品な味わいです。



チョコレートバンク 限定

「リッチクロワッサン 桜」(税込 864円)

国産の発酵バターで焼き上げたサクサクのクロワッサンの中に、とろり滑らかなカスタードクリームと香り立つ桜の生クリームを重ね、アクセントに粒あんと砕いたチョコレートを加えました。

【四季とメゾン】とは

「春は花 夏ほととぎす 秋は月 冬雪さえて 冷しかりけり」

四季を詠んだこの有名な句のように、春夏秋冬で景色が変わり、その移ろいを楽しむのは日本ならではの風習です。四季折々の行事やその奥深い情緒を味わう文化が育まれたのも日本人ならではの心豊かさから。日本を代表する文化都市、鎌倉で生まれ育つメゾンとして、日本人の持つ自然美の感性を大切にしたい、四季折々の情緒を楽しめるコレクションをお楽しみ頂きたい、という想いのもと生まれたのが【四季とメゾン】です。

(販売情報)

「アロマ生チョコレート SAKURA」は 3/15～4/14 まで、メゾンカカオの全 5 店舗、オンラインショップにて期間限定で販売します。

「リッチクロワッサン 桜」は 3/16～4/14 までチョコレートバンク 店にて期間限定で販売します。

< ブランド概要 >



創業者の石原紳伍が、帝京大学ラグビー部で初代学生コーチを務めた後、株式会社リクルートを経て 2014 年に立ち上げたチョコレートブランド。リクルートの幹部研修で訪れた上海で、生きるために仕事をする同世代に触れ、世界でも好きを仕事にできることの希少性と有り難さを実感。そうであれば後世に価値を残せる仕事に使命感だと、日本の新たな文化作りを目指し起業を決意した。元々はチョコレートが苦手だった石原が、旅先のコロンビアで出会ったフルーツのカカオに魅了され、鮮度を大切に、口溶けの良い日本ならではの生チョコレート作りに取り組み始めた。品質向上と真のパートナーシップを築くため、コロンビアでのカカオ栽培から取り組み、またカカオ農業を通じた未来の豊かさを求めてコロンビアでの教育活動にも力を注いでいる。2018 年にはコロンビアの政府機関より海外初となる認定マークを授与、2019 年には即位の礼に参列した各国首脳の機内土産として採用。

(店舗情報)

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1 階)
- ・ MAISON CACAO グランスタ東京店 (東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店 (愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 地下 1F)
- ・ MAISON CACAO 大船ルミネウイング店 (鎌倉市大船 1-4-1 大船ルミネウイング 3 階)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

【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/> IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja