

MAISON CACAO

2020年12月2日

メゾンカカオ株式会社

アロマ生チョコレートブランド「MAISON CACAO」2021年コレクション

8つの物語に載せて想いを贈る【EMOTIONAL】シリーズ

2021年1月15日より発売 アート×詩×音楽がチョコレートとコラボレーション

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、アロマ生チョコレートブランド「MAISON CACAO」の2021年コレクション【EMOTIONAL】の新作生チョコレート8種を2021年1月15日より発売いたします。

8つの物語に込めた感情と味わい。想いを言葉に載せてチョコレートと共に大切な人へ贈る【EMOTIONAL】



EMOTIONAL

あなたの大切な誰かのために
素敵なお言葉の星を降らせましょう。
美味しい時間が、いつかの永遠へと繋がるよう
溢れる想いを、美しい箱にぎゅっと詰めました。
あなたの心を丁寧に届けるために
一粒一粒に魔法をかけた、8つの物語。

「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。

フレーバーは代表の石原が、アートは書家の中塚翠涛氏が、詩はホテルムーリスの大岡陽子氏が、音楽はマヤ・ムガ・モーラン氏がそれぞれの感性とクリエイティブを掛け合わせ、創り上げました。

人生には、たくさんの人との記憶や風景、感情があります。人生を豊かにするチョコレートを目指すメゾンカカオにとって、これらの感情はお客様にお届けしたい、大切な要素です。

「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選びください。

【アロマ生チョコレート”EMOTIONAL” 商品詳細】



「MAISON」(マスカット) 税抜：2400円

“MAISON CACAO から最高の一粒を、大切なあなたへ。”

2020年に即位の礼のお手土産に採用され、1番人気だった

「MUSCAT」がブランド名を表す「MAISON」としてさらに美味しくなって登場します。コロンビア産のフルーティーなビターチョコレートを中心に、主役になるのは山梨の自社農園のシャインマスカット。フレッシュな果汁とアクセントにシャルドネワインを加え、マスカット香を華やかに味わえます。



「LOVE」(桃) 税抜：2400円

“心を受け止めてくれる、愛しいあなたへ。”

あなたの膚、を意味する桃。幻と称される品種「さくら」は桃本来の香りと甘み、酸味のバランスが良くチョコレートに負けない華やかさを併せ持ちます。採れたての桃の果汁をピューレにし、カカオの果実感あるビターチョコレートと柔らかなミルクチョコレートと合わせました。



「RESPECT」(ル・レクチエ) 税抜：2600円

“いつも魅力的なあなたへ、ありったけの愛を込めて。”

希少な国産の洋梨、熟成の「ル・レクチエ」の芳醇さに、積み上げてきた年月と愛を重ねて。

収穫後40日かけて追熟させる「ル・レクチエ」は糖度が上がり、一層芳醇な香りと滑らかな舌触りになります。「ル・レクチエ」のピューレとビターチョコレートを合わせました。



「DEAR」(エルダーフラワー) 税抜：2400円

“いつもそばに居てくれる、きみへ。”

思いやりを意味するエルダーフラワーに友人への感謝を込めて。

甘くほのかにマスカットのような香りを持つエルダーフラワーを煮詰めたシロップと、ドライした花びらを漬け込みその優しい味わいを香り立たせるビターチョコレートと合わせました。



「BIRTH」(シャンパン) 税抜：2400円

“夢が覚めても、会えたあなたに。”

優しく弾けて、華やかに広がるシャンパンに奇跡の誕生を祝う気持ちを込めて。

柔らかなアタックの後、柑橘の香り、甘みと酸味、ミネラルのバランスが良いヴーヴのシャンパンとビターチョコレートと合わせました。



「HERO」(グリーンレモン) 税抜：2400円

“わたしだけの、心の英雄さんへ。”

力強く突き抜けるような香りと優しい後味のグリーンレモンに、勇気を与えてくれる輝くヒーローを重ねて。

希少な国産のグリーンレモンの果汁と皮から香りを抽出し、ビターチョコレートと柔らかさを加えるミルクチョコレートと合わせました。



「PASSION」(パッションフルーツ) 税抜：2400円

“いつも奇跡を起こす、誰よりも輝くキミへ。”

情熱をもって突き進む人への応援の気持ちを込めたパッションフルーツのフレーバー。南国の果物であるパッションフルーツとカカオは相性が良く、爽やかな酸味とフレッシュな味わいをビターチョコレートに閉じ込めました。



「EROS」(シードル) 税抜：2400円

“一睡の夢のあなたへ。”

アダムとイブの焦がれた禁断の果実のリンゴ。素材の味わいを活かして国内で製造される、希少なシードルを使用した大人向けのフレーバー。

シードルの甘みと酸味、奥深さを引き立てるビターチョコレートと合わせて。

※8つのフレーバーにはそれぞれ、詩(物語)とオリジナルの音楽が添えられています。

詩(物語)はそれぞれのアロマ生チョコレートの箱の中に手紙として添えられ、箱を開くまでその全貌を知ることとはできません。音楽はダウンロードし、お聴きいただけます。



「2021 バレンタインコレクションボックス」

(アロマ生チョコレート 8種セット) 税抜：22000円

2021 新作コレクション"EMOTIONAL" 8種を特別なボックスに詰めました。本セット限定のオリジナルブランドアートブックが添えられています。

中塚 翠涛氏 プロフィール (EMOTIONAL のアートを制作)

4歳から書に親しみ、古典的な書法を修得。筆の弾力と墨の無限のグラデーションに美しさを見出し、和紙と墨のみならず、陶器、ガラス、映像など、幅広い手法で独自の表現を追求。

2016年12月にパリ・ルーブル美術館の地下展示会場「カラーゼル・デュ・ルーブル」で開催された Societe Nationale des Beaux-Arts 2016 では、約 300 m²の空間に書のインスタレーションを発表し、「金賞」「審査員賞金賞」をダブル受賞。

大岡 陽子氏 プロフィール (EMOTIONALの詩を制作)

神戸生まれ、パリ育ち。

幼少期より日本とフランスを行き来する生活の中で、多様な文化芸術に触れて感性を磨く。

バカラ、ルイ・ヴィトン、ルイ・ロデレールといった一流メゾンで経験を積み、

現在は、パリ最高級ホテルのル・ムーリスでコミュニケーションマネージャーを務める。

1835年創業以来、世界の王族やアーティストが通ってきたホテルの文化価値と魅力を世界に発信している。

マヤ ムガ モーラン氏 プロフィール (EMOTIONALの音楽を制作)

幼少期を日本とロンドンで過ごし、10歳からピアノを習い始め、イギリスの音楽大学でクラシックやジャズ、現代音楽を研究。音楽プロデューサー、作曲家、ピアニスト、パーカッショニストと多彩な才能を持つ。

【その他：2021 新作アロマ生チョコレート詳細】



「尾鈴山 山ねこ 麴米山田錦」税抜：2400円

宮崎の地と歴史を尊び、農業から取り組む尾鈴山蒸留所が作り上げた甘藷と酒米の王様とも称される山田錦を贅沢にも麴米に使用した尾鈴山蒸留所の限定焼酎。口当たりは優しく、栗のような甘みに驚くほどの果実感広がる芋焼酎です。大地の力強い味わいとカカオの華やかさが絶妙に調和した、ビターとミルクチョコレートをブレンドし合わせました。



「OSUZU GIN」税抜：2400円

尾鈴山蒸留所が新たな挑戦として製造したジン「OSUZU GIN」自然の香りを閉じ込めたような"大地の香水"を目指し、尾鈴山蒸留所の本格焼酎・山ねこをベースに、地元宮崎の8種のボタニカルを使用し作り上げました。フローラルな味わいを引き出すため、コロンビア産のカカオ感の強いビターチョコレートを合わせて。

【2021 バレンタイン限定商品詳細】



「生トリュフ 6種ボックス」 税抜：3200円

アロマ生チョコレート専門ブランドが贈る、究極の口どけの生トリュフ6種の限定ボックス。シーソルト、パッションフルーツ、純米酒 雪男、紅茶、ゆず、キャラメルの厳選したフレーバーの詰め合わせ。口どけと味わいの広がりはそのままに、常温でお楽しみいただける商品です。

※1/15～、名古屋タカシマヤのみで限定販売。数量限定。



「CLUBHARIE×MAISON CACAO 生チョコクッキー」

12袋入り 税抜：2000円

【CLUB HARIE】オリジナルの濃厚な味わいのビターチョコレートを使用した、しっとりほどける食感の生チョコクッキー。チョコレートにこだわるブランド同士が今までにない味わいを、と作り上げた自信作の限定商品です。

※1/15～、名古屋タカシマヤ MAISONCACAO のみで限定販売。

数量限定のため、完売次第終了となります。



「リッチ生チョコタルト ピスタチオ」3個入り 税抜：1650円

パリッ、とろーり、サクッの食感が絶妙なリッチ生チョコタルトのピスタチオフレーバー。手焼きのタルト生地の中に、ピスタチオをブレンドしたホワイトチョコのクリームとアクセントのフランボワーズのジュレ。トッピングにはローストピスタチオを贅沢にトッピング。

※1/15～、名古屋タカシマヤのみで限定販売。数量限定。



「リッチ生チョコタルト 紅茶」3個入り 税抜：1650円

パリッ、とろーり、サクッの食感が絶妙なリッチ生チョコタルトの紅茶フレーバー。手焼きのタルト生地の中に、アールグレイの新芽だけを摘み取り、漬け込んで丁寧に香りを移したミルクチョコレートのとろりとしたフィリングを詰めました。

※1/20～、阪急うめだ本店のみで限定販売。数量限定。



「リッチ生チョコタルト いちご」3個入り 税抜：1650円

パリッ、とろーり、サクッの食感が絶妙なリッチ生チョコタルトのいちごフレーバー。手焼きのタルト生地の中に、国産の旬のいちごのピューレをブレンドしたホワイトチョコレートのフィリングを詰めました。

※1/15～、MAISON CACAO オンラインショップのみで限定販売。

数量限定。

【その他定番商品詳細】



「生ガトーショコラ」 税抜：2500円

即位の礼に列席した各国首脳の内手土産に採用された一品。

味わいのバランスの良いビターチョコレートに、小麦粉不使用で焼き上げた濃厚なチョコレートケーキ。パネラと呼ばれる黒砂糖を使用することで、焼き上げたときにキャラメルのような奥深い香りが広がります。絶妙な火加減で、外はさっくり中はとろりとレアに仕上げられています。



「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。



「MAISON BAUM ミルクチョコレートバウムクーヘン」

税抜：2200円

バウムクーヘンが人気のブランド「治一郎」と100回以上の試作を繰り返し、共同開発したケーキのようなチョコレートバウムクーヘン。コロンビア産の華やかなカカオの香り、ナッツ感とキャラメル感のあるミルクチョコレートを使用し、ふんわり軽やかな口溶けに仕上げました。



「リッチチョコレートポップコーン チョコレート&キャラメル」

税抜：400円

さくさくのポップコーンにカリカリとしたほろ苦いキャラメルと、香り豊かなコロンビア産のカカオパウダーをからめて。

< 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。品質とサステナビリティへのこだわりから、コロンビアに自社農園を持ち、栽培、収穫、クーベルチュールへの加工までを現地で行なっています。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に自社農園を持ち、「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。カカオのガストロノミーレストラン ROBB のオープンや医療業界とのプロジェクトなど、常識にとらわれず、幅広くカカオの探求を行っている。

< 受賞歴など >

- ・ 天皇即位の礼にて、各国首脳への手土産として、「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」は選出
- ・ G20 大阪サミット 2019、第7回アフリカ開発会議にて、各国首脳への手土産として「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

< 取り扱い店舗 >

(常設店)

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ 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)
- ・ 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 丁目 9 - 1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ルミネ新宿店 (東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿 LUMINE1 B2F)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県 鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ 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://shop.ca-ca-o.com/>)

(その他 2021 年バレンタイン催事会場)

東海エリア

- ・ JR 名古屋タカシマヤ店 (2021 年 1 月 15 日～2 月 14 日)
- ・ 遠鉄百貨店 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)
- ・ 静岡松坂屋店 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)

関西エリア

- ・ 阪急うめだ本店 (2021 年 1 月 20 日～2 月 14 日)
- ・ 神戸大丸店 (2021 年 1 月 23 日～2 月 14 日)

関東エリア

- ・ そごう横浜店 (2021 年 1 月 26 日～2 月 14 日)
- ・ サロンデュシヨコラ (2021 年 1 月 27 日～2 月 3 日)
- ・ 銀座三越店 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)
- ・ 東京グランスタ店 B1 催事 (2021 年 2 月 1 日～2 月 14 日)
- ・ 玉川タカシマヤ店 (2021 年 2 月 1 日～2 月 14 日)

九州エリア

- ・ 岩田屋 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)

【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>