

MAISON CACAO

2021年1月25日

メゾンカカオ株式会社

日本最大級のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2021」

1/27～2/3 に開催の PART 2 に【MAISON CACAO】が登場！

アート・詩・物語と共にキモチを込めてチョコレートを贈る新体験を

新作【EMOTIONAL】コレクションで提案。

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、1月27日（水）から2月3日（水）に開催される、日本最大級のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2021」の PART 2 に登場いたします。代表作となる 2021 年新作コレクション【EMOTIONAL】では、大切な人へ想いを込めてチョコレートを贈っていただきたいと、8種のチョコレートそれぞれに感情を表現したオリジナルのアート、詩、音楽が添えられ、五感で楽しめる仕様になっております。特設サイト（<https://maisoncacao.com/valentine21/>）ではアート、詩、音楽を視聴していただけます。

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】

Valentine Concept

Emotional

Concept All Products

あなたの大切な誰かのために
素敵な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に
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。
大切な人に届けたい想いを、8つの物語からお選びください。



写真上

【EMOTIONAL】特設サイトでは8つのアート、詩、音楽が視聴可能。今年はどうなチョコレートを贈ろうか迷っている方も、贈られた方も、五感で新コレクションの世界観をお楽しみいただけます。

写真下

【EMOTIONAL】代表作の「アロマ生チョコレート MAISON（マスカット）。ブランド名がつけられたシグネチャーフレーバー。

【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を合わせました。



「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を合わせました。



「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ミルク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。音楽は特設サイトよりダウンロードし、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「カルーゼル・デュ・ルーブル」で開催された Societe Nationale des Beaux-Arts 2016 では、約300㎡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。

<店舗情報>

「サロン・デュ・ショコラ 2021」

PART2 THE ARTISANS

住所：東京都新宿区新宿3丁目14-1 伊勢丹新宿店 6F

開催時期：1月27日(水)から2月3日(水)

オンライン：

<https://www.mistore.jp/shopping/productlist?brand=061591&fcd=9050400&pmin=0&pmax=1000000&stock=all&srule=recommended>

<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。

【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>