

# MAISON CACAO

2022年2月24日

メゾンカカオ株式会社

3/2～3/15 ホワイトデーにて大丸札幌店に出店

2022年の新コレクション「アプローズ」の生チョコレートに加え、

限定の「生ガトーショコラ」も登場！

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」は、2022年3月2日～3月15日のホワイトデー期間限定で大丸札幌店に出店いたします。2022年の新作コレクション【APPLAUSE】（アプローズ）に加え、ホワイトデー限定の生チョコレートや大丸札幌店限定の生ガトーショコラを販売いたします。

拍手喝采という意味の【APPLAUSE】（アプローズ）。

大切な人へ、そしていつも頑張る自分へ贈る拍手として、9の新作コレクションをお届けいたします。

「MAISON」（メゾン）「BUTTERFLY」（バタフライ）「SWING」（スウィング）「WONDER」（ワンダー）

「MAGNIFIQUE」（マニフィーク）「TAKE OFF」（テイクオフ）「MOONLIGHT」（ムーンライト）

「RHYTHM」（リズム）「FLOWERY」（フラワリー）



人生の中で、誰もが会える「ドキドキ」という胸高鳴る感情。嬉しい時、切ない時、未知に出会う時。さまざまな瞬間に訪れる心の鼓動を「心の拍手」として捉えたとき、その積み重なった拍手こそが、人生に彩りを加え、日々進む力になるのではないでしょうか。メゾンカカオが目指すのは人生を豊かにするチョコレートです。本コレクションを手にとるお客様、そしてお渡しする大切な方々にとって、そんな気づきとともに、心踊る体験をお届けできたらと願っています。

代表作は「アロマ生チョコレート MAISON」（マスカット） 税込：2592円

ブランドのシグネチャーフレーバーが2022年ならではの味わいで登場します。華やかなビターチョコレートに合わせるのには山梨の専用農園で秋に収穫した大粒のシャインマスカットです。みずみずしくハリのある粒を追熟し萎ませ、甘みとマスカット香を一層香り立たせて使用しています。アクセントにシャルドネワインを効かせた大人のフレーバーです。

## 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」 税込 2700 円

MAISON CACAOの看板品「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しました。合わせるの力は強いカカオテイストが特徴のビターチョコレートです。小麦粉不使用で焼き上げることで、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シロクマがあしらわれたオリジナルデザインです。

## 新作生チョコレート：ホワイトデー限定で登場



### 「アロマ生チョコレート ホワイトバニラ」 税込 2376 円

丁寧に発酵、焙煎して抽出した、カカオ本来の華やかな香りを持ち、口どけなめらかなピュアカカオバターのみを使用したホワイトチョコレートに、芳醇な香りのバニラビーンズを合わせました。とろけ出すとともに、柔らかな甘みと深い香りが広がる、2022年ホワイトデー限定の一品です。

### <店舗情報>

大丸札幌店 1F 催事場 (札幌市中央区北5条西4丁目7番地)

会期：3月2日(水)～3月15日(火)

### <MAISON CACAOとは>

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。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ます。

【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](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)