

移りゆく四季を味わうチョコレート【四季とメゾン】

春は桜スイーツが 3/16 (水) より順次登場

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」(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。3/16(水)より順次、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 2376 円)**

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ふわりと広がる上品な味わいです。

※全店舗で 4/1 (金) ~ 4/12 (火) にて販売



**「カカオビネガーソーダ 桜」(税込 594 円)**

カカオのパルプ(果実部分)から作ったフルーティーなカカオビネガーを、さくらの優しい香りで包んだ、限定ドリンクです。

※小町本店、NEWoMan 横浜店、CHOCOLATE BANK で 3/16 (水) ~ 4/12 (火) にて販売



#### カカオハナレ限定

#### 「ハナレモナカ 桜と抹茶」5個入り

(税込 2916円)

サクサクのモナカの中には、春限定の桜クリームと抹茶クリームを詰めました。桜の花びらと葉を塩漬けにし、ホワイトチョコレートと合わせた華やかな桜クリームと、福岡県奥八女、星野製茶園の厳選した抹茶を合わせた抹茶クリームの2種入りです。

※カカオハナレ店限定で3/16(水)～4/12(火)にて販売



#### CHOCOLATE BANK 限定

#### 「リッチクロワッサン 桜」(税込 810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。

※CHOCOLATE BANK 限定で3/16(水)～4/12(火)にて販売



#### 「生チョコプリン 桜」(税込 486円)

桜の華やかな香りを主役にした生チョコプリン。甘さ控えめのホワイトチョコレートと桜を合わせたプリンの上に、甘酸っぱいベリーのソースを添えました。

※大船ルミネウイング店、CHOCOLATE BANK で3/16(水)～4/12(火)にて販売



#### 「生チョコクッキー 桜と抹茶」12袋入り

(税込 2160円)

チョコレートの濃厚さを残しながら、ほろりとほどける口どけの新食感クッキーから限定フレーバーが登場します。ピュアカカオバターの華やかなホワイトチョコレートに、塩漬けにした桜と抹茶を合わせました。

※全店舗で4/1(金)～4/12(火)にて販売

## 【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。

### (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)
- ・ 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://onlineshop.maisoncacao.com/> )

### < 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は拘っています。現在では、アートとサイエンスからチョコレートの価値をクリエイティブに創るメゾンカカオ、生産者から広がる可能性を実現するチョコレートバンク、そして引き算の美学で日本らしさを表現するカカオハナレという3つのブランドでチョコレートの魅力を探究しています。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。

### < MAISON CACAO 創業者 & カカオディレクター石原紳伍 >



1984年生まれ、2015年に MAISON CACAO を創業。

コロンビアでカカオと出会い、その美味しさと奥深さに魅了されたことをきっかけに、カカオの可能性を探求する“カカオディレクター”としての活動が始まりました。同国で栽培から携わり、発酵、焙煎、調合と全行程にこだわりながらオリジナルのクーベルチュールを開発しています。また全国を巡り出会った果物やハーブなど旬の素材と掛け合わせ、新しいチョコレート・カカオ体験をご提供しています。

【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](mailto: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)