

MAISON CACAO

2023年2月27日
メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオ 名古屋タカシマヤ店の2周年を記念し、創業時の人気スイーツを復刻販売。
“カカオ”専門店によるとろける口溶けの”マカロン”【生カカロン】が登場。

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）のジェイアール名古屋タカシマヤ店が2023年3月で誕生2周年を迎えます。周年を記念し、メゾンカカオブランド創業時の人気スイーツ、“カカオ”の味わいを探求した”マカロン”の”カカロン“（カカオ×マカロン）をさらに美味しくした【生カカロン】が復刻登場します。2023年3月1日より、メゾンカカオジェイアール名古屋タカシマヤ店にて販売開始します。



「生カカロン」6個入り 税込3240円

メゾンカカオより、口溶けとカカオ本来の味わいにこだわったマカロン、生カカロンが復刻登場します。ショコラティエが1つ1つ手仕事で、外はさつくり、中はしっとり焼き上げたマカロン生地の中に、2種のとろける生チョコクリームを挟みました。コロンビアで手がける数十種のクーベルチュールの中から生カカロンに合う香りと味わいを厳選し、濃厚なガナッシュに仕上げています。エルダーフラワーのような華やかな香りの可憐なホワイトチョコレートと、香ばしいフルーツ感とカカオの柔らかな味わいが広がるビターチョコレートの2種のフレーバーです。”生”カカロンならではの口溶けと広がる香りをお楽しみください。

（販売情報）

2023年3月1日より、メゾンカカオジェイアール名古屋タカシマヤ店にて、数量限定で販売します。

<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が使命だと、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、鮮度を大切にしたい、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内手土産として採用された。

(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 NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ 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 3F)
- ・ 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