

七夕を祝い、夜空に願いをかけた生チョコが登場

星降る島として知られる、沖縄の波照間島産 黒糖を使用したフレーバー

鎌倉発祥のアロマ生チョコレート専門店「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、日本の五節句、七夕を祝い、沖縄の波照間島の黒糖を使用した”アロマ生チョコレート WISH”を販売します。6月19日（月）より7月7日（金）までの期間限定で登場します。



「アロマ生チョコレート WISH」16粒入り（税込：2592円）

日本の五節句の1つである「七夕」は1年に1度、星に願いを込める日です。

星空を表現したパッケージの中には、有数の天体観測地として有名で、「星降る島」とも称される日本最南端の波照間島の黒糖で作りに上げた生チョコレートを入れました。沖縄産の数多い黒糖の中でも、波照間島のもものはミネラルが多く、少しビターな大人の味わいが特徴です。キャラメリゼして香りを引き出し、柔らかな風味で包み込むようにミルクチョコレートと合わせました。

【販売店舗】

- ・ 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)
- ・ 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。

【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