

メゾンカカオのシグネチャー「生チョコクッキー」  
夏らしく軽やかに楽しめるチョコレートの新提案として  
シーソルトフレーバーが期間限定で登場

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）より、人気スイーツ「生チョコクッキー」の新作が夏季期間限定で登場します。



**「生チョコクッキー シーソルト」12袋入り（税込2592円）**

チョコレートと間違えるほど濃厚で口どけなめらかな「生チョコクッキー」。  
コロンビアでカカオの栽培から取り組み、作り上げるオリジナルのクーベルチュールをクッキー生地  
にたっぷりと加え、最小の焼き時間でほどけるような食感に仕上げたブランドの人気スイーツです。  
この夏はより軽やかな味わいを表現したいと、オーツミルクを使用したヴィーガンチョコレートに、  
フランス産の岩塩をアクセントに効かせたシーソルトフレーバーが新登場します。  
夏の海をイメージした爽やかなデザインのボックスに入れて、お届けします。

## 【生チョコクッキー シーソルト 販売店舗】

7/1 (土) ~ 8/31 (木) の期間限定で、下記店舗で販売します。

- ・ MAISON CACAO 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/>)

※ビター・ミルク・ホワイトの3種入りは定番の味わいとして通年販売、

季節ごとに変わる限定フレーバーは ANA とコラボレーションし、国内線プレミアムクラスの機内食として提供しています。

### < 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](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)