

NEWoMan 横浜内に、涼やかで瑞々しい森が出現！

メゾンカカオ NEWoMan 横浜店が 3 周年を記念しリニューアル。

プラントハンター西畠氏と森の中のギャラリー店を実現。

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）の NEWoMan 横浜店は今年誕生 3 周年を迎えます。海外ブランドが並ぶグランドフロアに構え、個性の異なる国内 5 店舗の中でも、“ギャラリーショップ”に位置付けられる横浜店では、世界中から集めたこだわりのマテリアルを使用した店舗づくり、チョコレートのパッケージに描かれるアートの原画の展示、最多種類の色鮮やかな生チョコレートを取り揃え、アート溢れる空間自体を楽しんで頂ける店舗となっています。この度は周年を記念し、プラントハンター/そら植物園代表の西畠清順氏と共に瑞々しい南米の植物を使った森を作り上げました。



メゾンカカオ NEWoMan 横浜店の様子。

店舗空間と調和した、シンプルながらも高級感が漂うゴールドの真鍮プランターを使用し、植栽・プランターともにワンマテリアルにすることで、統一感と一歩踏み入れたくなる森を実現しました。

photo: SORA BOTANICAL GARDEN Project.



店内にはアートの展示と、光のディスプレイの上に 20 種以上のチョコレートが並べられています。



NEWoMAN 横浜店限定では、季節のアロマ生チョコレートのテイスティングを行なっています。
月毎に変わる限定品を含む、3 種のアロマ生チョコレートにドリンクを添えて。(税込：1100 円)
ご予約不要で、お買い物の合間のひとときに、ギフトを選び時のご参考に、どうぞお試しください。



<店舗情報>

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 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/>