

MAISON CACAO

2023年12月12日

メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオの2024年新コレクション【SYMPHONY】

美しい交響曲のように、心に響き渡る甘美な味わいを。

ブランドを代表する3大スイーツからそれぞれ、計22の新作が登場。1月17日より販売開始。

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、1年に1度だけ発表する新作コレクションを2024年1月17日（水）のバレンタイン時期より販売します。

コロンビアのテロワールをいかしたカカオ栽培から取り組み、チョコレート作りにおいて味わいと香りの音楽性を重視する石原が、かねてより掲げてきたテーマです。この度はアロマ生チョコレートから100種目のフレーバーが誕生することを記念し、それぞれの味わいが響き合い皆様の心に届くよう願いを込めて、音楽とチョコレートを掛け合わせたコレクションとして発表することとなりました。

ブランドの代表作「アロマ生チョコレート」からは14種、誕生以来完売続きの人気作は「シヨコラ・ココキユ」として生まれ変わり6種、「生ガトーシヨコラ」からは2種の新作が登場します。



2024 コレクション SYMPHONY

音楽は言葉を超えて、人々の心に直接語りかける。

それはチョコレートも同じ。

その甘美な味わいは美しい交響曲のように、

あなたの心に響き渡るのです。

【2024 コレクション SYMPHONY の新作「アロマ生チョコレート」製品概要】

ブランドを代表する「アロマ生チョコレート」より、過去最多の14の新作が登場し、100種目に到達



「HARMONY」(ミックスフルーツ) 税込：3240円

メゾンカカオ「No.100」を飾るアロマ生チョコレート。彩り豊かなミックスフルーツのマリアージュを、美しく響き合う協奏曲に重ねて。コロンビア南西部のカカオから作るミルクとビター、2種のチョコレートをブレンド。「旅するメゾン」で出会った、マンゴー・桃・パイナップル・りんご・マスカット・あまおうから贅沢なミックスジュースを作り、今年だけの味わいに仕上げました。



「MAISON」(マスカット) 税込：3240円

ブランドのシグネチャーフレーバーが2024年ならではの味わいで登場します。華やかなビターチョコレートに合わせるの山梨の専用農園で秋に収穫した大粒のシャインマスカット。みずみずしくハリのある粒をあえて追熟し萎ませ、甘みとマスカット香を一層香り立たせて使用しています。南タスマニアの爽やかなミネラルを含むシャルドネワインを合わせた大人の味わいです。



「ACEROLA」(アセローラ) 税込：2808円

コロンビア南西部のカカオで作るミルクとビター2種のチョコレートをブレンド。力強いカカオ感に負けないほど鮮やかな味わいの沖縄県本部町の「アセローラ」を合わせました。陽の光を浴びて真っ赤に色づいたアセローラは、栄養も甘さも深まり、驚くほど瑞々しい甘酸っぱさを持ちます。希少なフレッシュアセローラを贅沢にチョコレートに閉じ込めました。



「PINOT NOIR」(ピノ・ノワール) 税込：3024円

石原が世界中を巡り出合った、オーストラリア・ヤラヴァレーに構えるジェムブルックヒル。両親から引き継いだ小さな畑で伝統的な製法を取り入れたエレガントなスタイルのものづくりをしています。繊細な果実味としっかりとした酸味、濃密でバランスの取れた香りが見事に表現されています。味わいと香りのメロディラインを支えるのは、コロンビアの2種のチョコレートです。



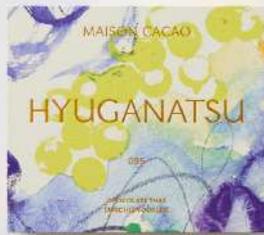
「CHARDONNAY」(シャルドネ) 税込：3024円

石原が旅する中で出合った、南タスマニアのワイナリー、ミューストーン。気温が低く強い紫外線が降り注ぐこの地では、葡萄の力強い果実味と高い酸が絶妙なバランスで引き立て合い、シャルドネに最適な味わいが生まれます。爽やかさとミネラル感が調和し、塩気が複雑味を醸し出すワインには、コロンビア産のビター・ホワイト、2種のチョコレートを合わせました。



「KIWI」(キウイ) 税込：2808円

ピュアカカオバターが主役の口溶けなめらかなホワイトチョコレートに、キウイフルーツの味わいを引き立てるビターチョコレートを合わせて。神奈川県の間で、湘南の海風を受けて育つキウイフルーツは、小粒ながら味わいの詰まった一品。収穫後、追熟をさせることで爽やかな甘みが一段深く広がります。



「HYUGANATSU」(日向夏) 税込：2808円

コロンビア産の柔らかなカカオ感と伸びやかな味わいが特徴のミルクチョコレート。合わせるのは宮崎の輝く太陽の光を贅沢に浴びて育った、鮮やかな黄色の日向夏です。発祥の地宮崎の中でも、三代に渡り技術と愛情を重ね日向夏栽培に向き合う見玉一家の果実は、優しい甘さと爽やかな酸味、香り高い華やかさが絶品です。



「COLA」(カカオコーラ) 税込：2808円

コロンビア南西部の香り高いカカオから作る、ナッツやフルーツ、スパイス香るミルクチョコレートがベース。カルダモンやクローブなど6種のスパイスに、カカオ豆の外皮を砕いたカカオハスクを合わせ、じっくり漬け込んで作るオリジナルの“カカオコーラ”を合わせました。カカオの奥深い味わいと香りが見事に調和した大人のコーラをご堪能ください。



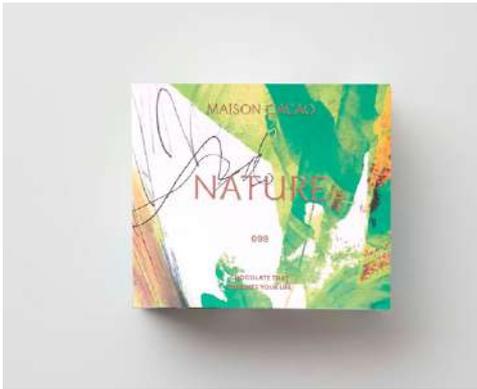
「COCONUTS」(ココナッツ) 税込：2808円

コロンビア産のナチュラルカカオバターから作り上げる、花のような香りと爽やかなフルーティーさが魅力のホワイトチョコレートがベース。フレッシュなココナッツのピューレと、香りを引き出したココナッツパウダーを合わせた、ココナッツ好きに贈る純白のアロマ生チョコレートです。



「MAPLE」(メープル) 税込：2808円

コロンビア産カカオから厳選し、華やかさと柔らかなスパイス感を持つビターと、キャラメルやナッツの風味がまるやかなミルクチョコレートをブレンド。合わせるのは雄大な自然に囲まれ、寒暖差が激しいカナダ、ケベック州で作る琥珀色のメープルシロップです。ほのかにビターなその味わいと香りは、チョコレートが溶けると共に濃厚に広がります。



「NATURE」(ウイスキー白州) 税込：4320円

ふくよかな甘みと花の香りが広がるホワイトチョコがベース。“森の蒸溜所”で生まれたシングルモルトウイスキー白州を合わせました。森の自然そのものが溶け込んだ唯一無二のその香りは、白州の名水と、繊細な匠の技で作られています。ほのかなスモーキーさ、爽やかな香り、軽快で柔らかな味わいをどうぞお楽しみください。

※数量限定のため、完売次第終了となります。



「BREEZE」(ウイスキー知多) 税込：4320円

コロンビア南西部のカカオを使用した、ミルクとビター2種のチョコレートをブレンド。軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特長の、シングルグレーンウイスキー「知多」を合わせました。世界でも稀な多彩なグレーン原酒のつくり分けと、ブレンダーの探求と革新から生まれたウイスキーの柔らかな味わいや余韻をお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。

※数量限定のため、完売次第終了となります。



「KINKAN」(金柑) 税込：2808円

コロンビア産の華やかな酸が立つビターチョコレートがベース。鹿児島入来町の美しい自然の元、徹底した手仕事で作る入来金柑を合わせました。金柑の中でも特に大粒で、糖度と酸のバランスが絶妙な逸品は、驚くほど苦味がない瑞々しい味わいです。チョコレートとの柔らかなマリアージュをお楽しみください。



「CAMOMILE」(カモミール) 税込：2808円

コロンビアの柔らかなカカオ感広がるミルクチョコレートに、甘く優しいフローラル香るカモミールを合わせました。岐阜県の美しい自然に囲まれた恵那市山岡町で丁寧に手作りされたカモミールは、青りんごのような爽やかな甘みが特徴です。口溶けと共に花咲く味わいをお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。

【2024 コレクション SYMPHONY の新作「シヨコラ・ コキーク」製品概要】

誕生以来、完売続きの人気作が「シヨコラ・ コキーク」として、6種が新登場



「シヨコラ・ コキーク」全6種 6粒入り、税込：3888円～4320円

シヨコラ・ コキーク。それは、一粒のデザート。

創業者の石原がシェフを務めるカカオ料理レストラン「ROBB」。そのコース料理のデザートとして「シヨコラ・ コキーク」は生まれました。カトラリーを使わず、指でつまんで食べるチョコレート。外側のチョコレートは少し力を入れてだけで割れそうなほど繊細ながら、口の中でパリッと弾けた瞬間に、中から液状のチョコレートが溢れ出します。

BITTER (3888 円) : コロンビア産の2種の華やかなチョコレートをブレンドし、余韻にアッサムが香ります。

MUSCAT (4320 円) : 山梨県の専用農園のシャインマスカットをじっくりと追熟し、香りを引き出し合わせました。

LYCHEE (4320 円) : 「旅するメゾン」宮崎県新富町の瑞々しく香り高い2種のライチの美味しさをそのまま。

AMAOU (4104 円) : 「旅するメゾン」福岡県糸島の味わい濃い、大粒のあまおうを贅沢に閉じ込めました。

RINGO (4104 円) : 「旅するメゾン」青森県津軽のりんごを4種ブレンドし、甘みと酸味、深みのバランスが絶妙。

HONEY LEMON (4104 円) : 爽やかな酸味の国産レモンとまろやかな蜂蜜を合わせた、コク深い味わいです。

※LYCHEEとHONEY LEMONはジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。

【2024 コレクション SYMPHONY の新作「生ガトーショコラ」製品概要】

看板品の「生ガトーショコラ」より2種が新登場



「生ガトーショコラ HARMONY」税込：3240 円

世の中にチョコレート味のケーキは数多くあっても、チョコレートのおいしさをそのまま味わえるケーキに出会ったことがない。ないものをつくるという、石原紳伍の挑戦から、8年前に生ガトーショコラは生まれました。使用するのはコロンビアの自社管理農園で収穫した新鮮なカカオのみ。レストランのデザートになりうるほどみずみずしい「半生」の食感。本来は焼き菓子であるガトーショコラ概念をくつがえす生ガトーショコラです。2024年の限定パッケージで登場します。

「生ガトーショコラ LE LECTIER」税込：3780 円

旅するメゾンで出会った、新潟県佐渡島の芳醇でとろける洋梨のルレクチェを合わせた限定の味わい。丁寧な追熟を経て生まれる複雑な香りと味わいのマリアージュをお楽しみください。

※どちらもジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。

【その他新作情報】

「パート・ド・フリユイ」6種、16粒入り 税込：2592-2808 円

季節ごとの旬の果実の果汁とピューレを閉じ込めた、みずみずしいゼリーのパート・ド・フリユイ。「旅するメゾン」で全国各地の最高品質の素材と出会う、メゾンカカオならではの特別なパート・ド・フリユイができました。パイナップル、さくらんぼ、メロン、巨峰、りんご、ピンクグレープフルーツの6種。

「リッチ生チョコタルト メロン」3個入り 税込：2268 円

リッチ生チョコタルトは、シンプルな美しさに拘りながら、味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地の中に水分量の高い生チョコレートのクリームを流し込みます。限定の味わいは「旅するメゾン」北海道富良野の大島農園のアロマ香る希少品種、キングメルティを主役にしました。最後に表面をチョコレートでコーティングすることで、香りを閉じ込めています。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



【アーティスト情報】

メゾンカカオの楽曲を作曲

葉加瀬太郎氏

1990年 KRYZLER&KOMPANY のヴァイオリニストとしてデビュー。セリーヌ・ディオンとの共演で世界的存在となる。1年を通して100本近い公演を毎年休むことなく開催し、日本全国、そして世界に向け葉加瀬太郎の音楽を発信し続けている。2022年4月1日付、東京藝術大学客員教授就任。現在全国ツアーを開催中。ツアーファイナルは、12月30、31日に日本武道館で開催。

アロマ生チョコレートのアートを制作

中塚 翠涛氏

幼少期は岡山県倉敷市で過ごし、書に親しむ。瀬戸内の穏やかな気候で育ち、翠涛の雅号はそこに由来する。パリ・ルーブル美術館の展示会場で開催された Societe Nationale des Beaux-Arts 2016 では、約300㎡の空間に書のインスタレーションを発表し、「金賞」「審査員賞金賞」をダブル受賞。大河ドラマ「麒麟がくる」ほか、題字も多く手がける。

シヨコラ・コキーユのアートを制作

Karan Singh (カラン・シン) 氏

オーストラリア、メルボルンを拠点に活躍するアーティスト。制約と活気が共存するカラーパレットや魅力的なパターンを通じて、人とオブジェクト、トークンとの関係を探求。プリント、アニメーション、拡張現実、彫刻、そしてファッションなど、さまざまなメディアを取り入れた芸術を創作。東京、ニューヨーク、アムステルダム、メルボルンなど、さまざまな都市でインスパイを受け、Apple、Louis Vuitton、Herman Miller、アカデミー賞、NASA など多くのクライアントワーク、アートを制作。

生ガトーシヨコラのアートを制作

Ricardo Gonzalez (リカルド・ゴンザレス) 氏

It's a living. 「生きている」、「生きるということ」または「人生」とも訳せるかもしれないこの言葉を自身のシグネチャーとするアーティスト。It's a living は自身を表現するフレーズにとどまらず、彼の哲学とも言えます。美しく、シンプルな書体で描かれるリカルドの作品は、巨大なスケールの壁画や世界規模のブランドのロゴや広告、またストリートで見かけるステッカーまで、様々な形で発表され続けています。

【ブランド概要】



メゾンカカオの歴史は、創業者である石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある豊かな日常に触発され、文化都市鎌倉に本店を開いたことに始まります。日本らしい感性とクリエイティビティでこれまでにない美味しさをつくること。そして、ただ美味しいだけでなく、人々の人生を豊かに彩るようなチョコレート文化を日本にも根づかせること。それを実現するために、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎に至るすべての工程に携わり、生産者とお客様が繋がるものづくりを志向しながら、上質なチョコレートづくりをおこなっています。現在ではサイエンス、アート、クラフトに遊び心をかけ合わせ、想像を超える驚きと感動を創造する「メゾンカカオ」。カカオの無限の可能性を追求する「チョコレートバンク」。そして、和と洋の融合で日本の美を表現する「カカオハナレ」という3つのブランドを展開し、カカオやチョコレートの魅力を探求しています。また、持続可能な社会と未来の豊かさの実現のために、カカオ農業や学校の設立を通し、コロンビアの教育活動にも注力しています。

【メゾンカカオ店舗情報】

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 オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

2024 年バレンタイン催事会場

東海エリア

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9 階 アムールデュショコラ (2024 年 1 月 17 日～2 月 14 日)
- ・ 遠鉄百貨店 (2024 年 1 月 24 日～2 月 14 日)

関西エリア

- ・ 神戸大丸店 (2024 年 1 月 24 日～2 月 14 日)

関東エリア

- ・ そごう横浜店 (2024 年 1 月 24 日～2 月 14 日)
- ・ サロンデュショコラ (2024 年 2 月 2 日～2 月 14 日)
- ・ 銀座三越店 (2024 年 1 月 31 日～2 月 14 日)

九州エリア

- ・ 岩田屋 (2024 年 1 月 24 日～2 月 14 日)
- ・ 山形屋 (2024 年 1 月 24 日～2 月 14 日)

【製品販売情報】

アロマ生チョコレート全 14 種のうち、店舗限定販売は以下の通りです。

「BREEZE」(ウイスキー知多)、「CAMOMILE」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

ショコラ・クッキー全 6 種のうち、店舗限定販売は以下の通りです。

「BITTER」 「AMAOU」 : NEWoMAN 横浜店、オンラインショップ、ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ、遠鉄百貨店、サロンデュショコラ、銀座三越店、岩田屋先行販売

「MUSCAT」 「RINGO」 : NEWoMAN 横浜店、オンラインショップ、ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ、サロンデュショコラ、銀座三越店先行販売

「LYCHEE」 「HONEY LEMON」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ先行販売

生ガトーショコラ 2 種は下記店舗の限定販売です。

「生ガトーショコラ HARMONY」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ先行販売

「生ガトーショコラ LELECTIER」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

パート・ド・フリユイ全6種は下記店舗の限定販売です。

「パート・ド・フリユイ」：NEWoMAN 横浜店、ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ、サロンデュショコラ、銀座三越店先行販売

リッチ生チョコタルトは下記店舗の限定販売です。

「リッチ生チョコタルト メロン」：ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

【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

ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

2024「SYMPHONY」コレクション特設 HP : <https://maisoncacao.com/valentine24>

IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja

X アカウント : https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor