

# MAISON CACAO

2023年12月15日

メゾンカカオ株式会社

完売続きの人気作が「シヨコラ・コキーク」として6種で新登場！

1月17日より、2024年新コレクション【SYMPHONY】にて登場

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、誕生以来、毎月完売続きの人気トリュフが「シヨコラ・コキーク」として6種の味わいで新登場します。1年に1度だけ発表する新作コレクション【SYMPHONY】から登場。2024年1月17日（水）より数量限定で販売開始します。



**「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た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。

## 「シヨコラ・コキーユ」6種の味わいで登場

BITTER ( 3888 円 ) : コロンビア産の 2 種の華やかなチョコレートブレンドし、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 年のコレクションテーマ【SYMPHONY】

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。

### 【アーティスト紹介】

#### 葉加瀬太郎氏 (メゾンカカオの楽曲を作曲)

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。

#### Karan Singh (カラン・シン) 氏 (シヨコラ・コキーユのアートを制作)

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。

### 【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じ、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】

ショコラ・ コキーユ全 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

【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)

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](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](https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor)