

MAISON CACAO

2024年1月12日
メゾンカカオ株式会社

アムール・デュ・ショコラでしか出会えない！
メゾンカカオの2024年新コレクション【SYMPHONY】より
8種のアムール限定品、先行販売品が登場します。

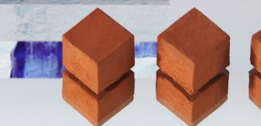
「アロマ生チョコレート」「ショコラ・コキーク」「生ガトーショコラ」よりそれぞれ登場。

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）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。

2024年のコレクションは【SYMPHONY】。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します。

全30種の新作が登場する中でも、ジェイアール名古屋タカシマヤ10階「アムール・デュ・ショコラ」でしか出会えない、限定品・先行販売品が過去最多となる8種登場します。

ブランドの代表作「アロマ生チョコレート」から2種、「ショコラ・コキーク」から1種、「生ガトーショコラ」から3種、「リッチ生チョコタルト」からは1種、さらに「MAISON FLEUR」の合計8種をお届けします。



【「アロマ生チョコレート」アムール限定品2種の概要】



「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。



「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。

【「ショコラ・コキーク」アムール先行品の概要】



「ショコラ・コキーク LYCHEE」6粒入り、税込：4320円

ショコラ・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「ショコラ・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。

LYCHEEは、「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閉じ込めました。

※LYCHEEはジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。

【「生ガトーショコラ」アムール限定・先行品3種の概要】



「生ガトーショコラ LE LECTIER」税込：3780円

チョコレートのおいしさをそのまま味わえるケーキを作りたい、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。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エ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。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



「生ガトーショコラ HARMONY」税込：3240円

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。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。



「焼きたて生ガトーショコラ」(税込 3240円)

看板品の生ガトーショコラより、出来たて・焼きたてが限定登場します。スプーンですくって食べるほどの、究極の滑らかさと口どけにこだわりました。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の中から、2024年ならではの味わいを選び表現しました。ショコラティエが温度や湿度を踏まえ、焼き加減を調整しながら1本1本手作りで焼き上げて提供します。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。

【「リッチ生チョコタルト」アムール限定品の概要】



「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層で作った一品です。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。

【「MAISON FLEUR NOIR」アムール先行品の概要】



「MAISON FLEUR NOIR」税込：6480 円

カカオも、旬の果物も、美味しく実る前に美しく咲く花。

その息吹の瞬間を、花の美しさと繊細さを、メゾンらしく表現したケーキが、MAISON FLEUR です。

ふわふわのスポンジにアーモンドミルクやチョコレートのなめらかなムースを重ね、艶やかにコーティングしました。

おいしさが生まれるまでの軌跡に思いを馳せながら、とろける繊細な口溶けのケーキを皆様でお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。

【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】

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 10 階 アムール・デュ・シヨコラ (2024 年 1 月 18 日~2 月 14 日) 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/>)

【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

【その他「SYMPHONY」コレクション代表作の概要】



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。



「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は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。



「PINOT NOIR」(ピノ・ノワール) 税込：3024 円

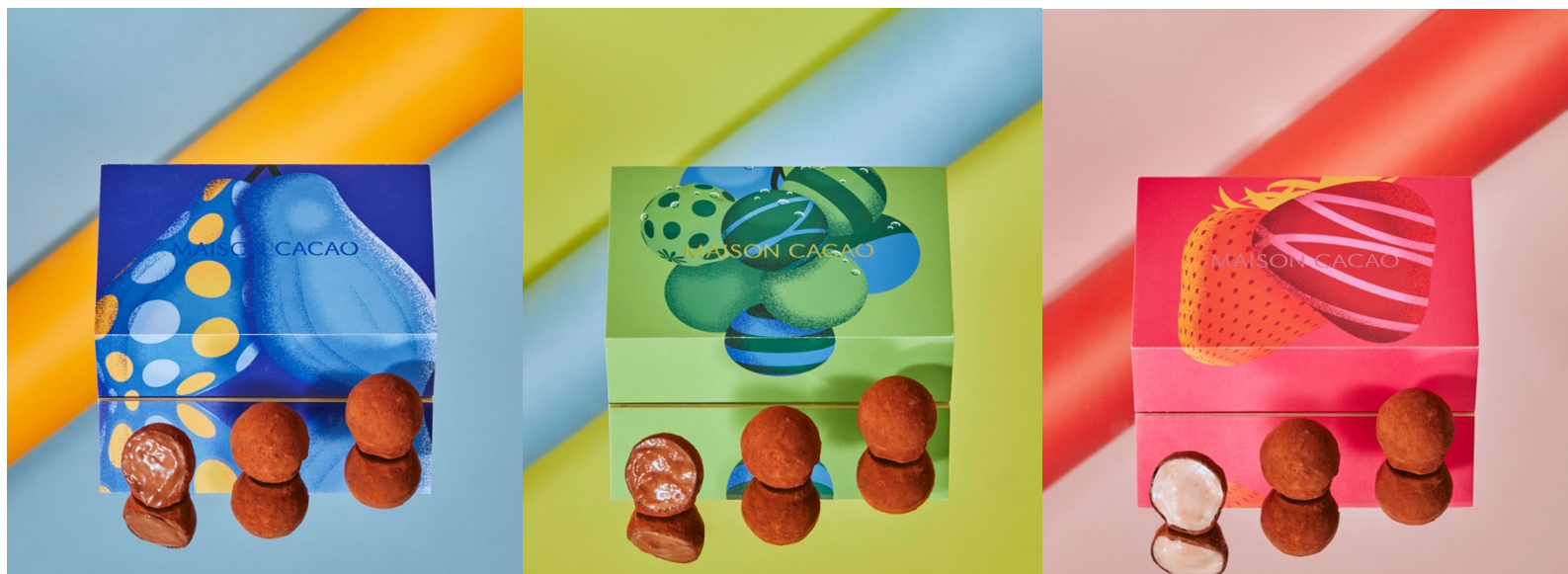
石原が世界中を巡り出会った、オーストラリア・ヤラヴァレーに構えるジェムブルックヒル。両親から引き継いだ小さな畑で伝統的な製法を取り入れたエレガントなスタイルのものづくりをしています。繊細な果実味としっかりとした酸味、濃密でバランスの取れた香りが見事に表現されています。味わいと香りのメロディラインを支えるのは、コロンビアの2種のチョコレートです。



「CHARDONNAY」(シャルドネ) 税込：3024 円

石原が旅する中で出会った、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。

誕生以来、完売続きの人気作が「ショコラ・ココキユ」として新登場



「ショコラ・ココキユ」全6種 6粒入り、税込：3888円～4320円

ショコラ・ココキユ。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「ショコラ・ココキユ」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。

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。

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。

【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。

【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 10階 アムールデュシヨコラ (2024年1月18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 25 日～2 月 14 日)

【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