

メゾンカカオより、バレンタインの贈り物。

茅ヶ崎市の全市立小学校の児童と教職員の皆様に

コロンビア産カカオで作るヴィーガンチョコレートをご紹介します。

茅ヶ崎市に工場を構えるアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）は、2024年2月14日のバレンタインの給食時に、茅ヶ崎市の全市立小学校に在籍する児童と教職員の皆様にチョコレートを贈呈します。メゾンカカオが自社管理農園を構える、コロンビアの鮮度の高いカカオで作る美味しいチョコレートを多くの子供達に楽しんで欲しい。また食を通して、地球環境を考えるきっかけになればと願いを込めて、食物アレルギーの原因となる「特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、ピーナッツ）」を含まない、オーツミルクのヴィーガンチョコレートとしました。合計1万4000個をお届けします。



#### < MAISON CACAO 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。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。

【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/> IG アカウント: [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)