

MAISON CACAO

2024年2月26日

メゾンカカオ株式会社

2/28～3/14 ホワイトデーにて、メゾンカカオが大丸札幌店に出店

2024年新コレクション【SYMPHONY】のアロマ生チョコレートや

北海道限定の「生ガトーショコラ」、初登場の「ショコラ コキージュ」を提供

鎌倉発祥の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28日～3月14日のホワイトデー期間限定で大丸札幌店に出店します。2024年の新作コレクション【SYMPHONY】（シンフォニー）に加え、ホワイトデー限定の生チョコレートや北海道限定の生ガトーショコラ、北海道初登場となる人気作ショコラ コキージュを販売します。



■注目作はこの時期のみ登場する限定フレーバー



「アロマ生チョコレート MAISON」（マスカルット） 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ルット。みずみずしくハリのある粒をあえて追熟し萎ませ、甘みとマスカル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。

※写真はイメージです。



「アロマ生チョコレート LYCHEE」（ライチ） 税込：3240円

爽やかな果実感を持つピュアカカオバターから作るホワイトチョコレートに、希少な国産の新富ライチを合わせました。宮崎県新富町で、製法の1つ1つにこだわり作り上げられるライチは、大粒で糖度15度以上のみずみずしい逸品。皮をむいた瞬間に溢れ出す果汁と、ジューシーで弾力のある美しい果肉が特徴です。

■北海道限定の生ガトーショコラが登場



北海道限定「生ガトーショコラ」 税込 3240 円

MAISON CACAOの看板品「生ガトーショコラ」から限定フレーバーが登場します。

北海道の素材にこだわり、北海道産の濃厚で滑らか、香りの良いバターをふんだんに使用しました。合わせるのは力強いカカオテイストが特徴のビターチョコレートです。小麦粉不使用で焼き上げることで、濃厚滑らかなチョコレートケーキに仕上げました。絶妙な火加減で、外はさっくり中はとろりとレアに。パッケージも北海道をイメージしたエゾジカがあしらわれたオリジナルデザインです。

■ホワイトデー新作生チョコレートも登場



「アロマ生チョコレート WHITE PEACH」 税込 2808 円

チョコレートの美味しさを言われるカカオバター。コロンビア産のピュアカカオバターが主役の、口溶け滑らかで華やかな味わいのホワイトチョコレートがベースです。合わせるのは山梨県で丁寧に育てられた大玉の白桃、さくらです。甘みが強く、酸味が柔らかい、さくらのまろやかな果汁感を凝縮しました。

■北海道初登場となる人気のショコラ コキーク



「ショコラ・コキーク」全4種 6粒入り、税込：4104円～4320円

レストラン「ROBB」のコース料理のデザートとして生まれた一品。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。

AMAOU (あまおう苺)、MUSCAT (マスカット)、RINGO (りんご)、HONEY LEMON (はちみつレモン) の4種を販売します。

■2024 コレクション SYMPHONY の新作「アロマ生チョコレート」紹介

2024年のコレクションテーマは【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お願いを込めて、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。



「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。



「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。



「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に合わせて。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。



「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。



「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。

【アーティスト概要】

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 m²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。

【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定を通し、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】

大丸札幌店 1F 催事場 (札幌市中央区北5条西4丁目7番地)

会期: 2月28日(水)~3月14日(木)

※ホワイトデー製品のみ 3/1(金)より販売開始します。

全製品、完売次第終了となります。

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