

MAISON CACAO

2024年3月29日
メゾンカカオ株式会社

メゾンカカオのスプリングコレクション【ボタニカル】が4月より登場。

カカオ産地 コロンビアの豊かな生態系を
限定の味わいとアートに込めてお届けします。

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年のスプリングコレクション【ボタニカル】を発表します。コロンビア産カカオの美味しさは、世界有数の豊かな生態系が生み出す美しい水、空気、そして土壌から生まれます。産地、農園毎に異なるテロワールを生かしたカカオ栽培から、個性を引き出すブレンドまでを行うメゾンカカオでは、個性豊かなクーベルチュールを数多く作り出してきました。本コレクションでは、新たに構えたカカオ農園から初めて作り出したビターチョコレートを主役に、コロンビアの生物多様性の象徴の鳥（フラミンゴ）をあしらったアートと共にお届けします。石原を魅了したコロンビアの美しい自然風景をお客様にも味わっていただきたい、そんな願いが込められています。ボタニカルコレクションは2024年4月1日（月）から順次、6月30日（日）まで販売します。



「アロマ生チョコレート ESTRELLA」 税込 2808 円

コロンビアのペレイラエリアに構えるメゾンカカオの自社農園。カカオ農園には珍しく山頂に構え、日当たりと風通しがよく、土壌も豊か、絶景が広がる美しい農園です。カカオの木を植えるところから始め、今年ようやく収穫を迎え、クーベルチュールが完成しました。この地のテロワールを生かしたカカオ栽培とブレンドにこだわり作り上げたビターチョコレートは、カカオの果実感とビター感、爽やかな酸のバランスが絶妙です。口溶けと共に広がる豊かな味わいをお楽しみください。

■2種のフラミンゴ柄のアロマ生チョコレートが限定復刻登場。



メゾンカカオ初のアートパッケージとして、6年前に誕生した2種のフラミンゴ柄のアロマ生チョコレート。創業者の石原がコロンビアで目にした雄大な自然の美しさ、世界一種類が多く生息すると言われる鳥類の色鮮やかさに心奪われ、その風景をお届けしたいと生まれたチョコレートです。スプリングコレクション【ボタニカル】にて、人気の2種が限定復刻登場します。

写真右：復刻版「アロマ生チョコレート BERRY (ホワイトフランボワーズ)」税込 2808 円

花のような華やかな香りと優しい甘さのホワイトチョコレートに、あまずっぱいフランボワーズを合わせました。「旅するメゾン」で出会った、北海道帯広の山間で育てられる国産フランボワーズは、味がギュッと詰まって濃厚なあまずっぱさと香りを持ちます。華やかに広がる味わいを紅茶やお酒とともに、お楽しみください。

写真左：復刻版「アロマ生チョコレート PASSION (パッションフルーツ)」税込 2808 円

南国発祥のパッションフルーツとカカオは驚くほどの相性の良さ。力強い酸味と深い味わいを持つパッションフルーツには、カカオの果実感を全面に感じられる、フレッシュなミルクチョコレートを合わせました。溶ける頃に広がるパッションフルーツの酸味はまるで果実をそのまま食べているかのよう。群を抜くマリアーージュの自信作です。

■【ボタニカル】コレクションより、メゾンカカオの人気作、生チョコクッキーも登場。



「生チョコクッキー ESTRELLA」12袋入り 税込 2592 円

生チョコレートならではの口溶け、深く広がるカカオの味わいをそのまま閉じ込めたメゾンカカオの人気品、生チョコクッキー。ほどけるようにとろけ出す、新感覚の生チョコスイーツです。【ボタニカル】コレクションでは、コロンビア、ペレイラエリアの山頂に構える自社農園で収穫した瑞々しいカカオを主役に。創業者石原がテロワールを生かす、独自のブレンド技術で作り上げたビターチョコレートを使用した限定フレーバーです。

■本コレクションで使用される新クーベルチュール「ESTRELLA」のストーリー



メゾンカカオのモノづくりは素材づくりから始まります。カカオの栽培から発酵、焙煎まで一連の工程をコロンビア現地で行なっています。複数の自社農園と、多くの契約農園で作られるカカオの産地毎の個性を理解し、その個性を引き出す独自のブレndingで、メゾンカカオのオリジナルクーベルチュールは作られています。

【ボタニカル】コレクションで新登場するクーベルチュール「ESTRELLA」は、コロンビア ペレイラエリアに構える専用農園のカカオを使用しています。元々はスペシャルティコーヒーの農園のため、カカオ農園としては珍しく高地にあり、日当たりと風通しが良い美しい農園です。気候変動の影響でカカオに転身し、0からカカオの木を植えるところからのスタート。今年ようやく、収穫したカカオから初めてのクーベルチュールが完成しました。

カカオ分70%のビターチョコレートは、カカオの果実感やビター感がありながらも、華やかで余韻が美しいフレーバー。農園の山頂から空を見上げると、手が届きそうなほど美しい星が煌めく様から、「ESTRELLA」(星)と名付けました。コロンビアの生態系が生み出す豊かな味わいを、どうぞお楽しみください。

<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。

(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/>)

(販売情報)

「アロマ生チョコレート BERRY (ホワイトフランボワーズ)」「アロマ生チョコレート PASSION (パッションフルーツ)」

4/1 (月) ~ 6/30 (日) メゾンカカオ全店舗にて販売します。

完売次第終了となります。

「アロマ生チョコレート ESTRELLA」「生チョコクッキー ESTRELLA」

4/20 (土) ~ 6/30 (日) メゾンカカオ全店舗にて販売します。

完売次第終了となります。

【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

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