

## 七夕を祝い、夜空に願いをかけた生チョコが登場

## 星降る島として知られる、沖縄の波照間島産 黒糖を使用した味わい

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、日本の五節句、七夕を祝い、沖縄の波照間島の黒糖を使用した”アロマ生チョコレート WISH”を販売します。6月15日（土）より7月7日（日）までの期間限定で登場します。

**「アロマ生チョコレート WISH」16粒入り（税込：2592円）**

日本の五節句の1つである「七夕」は1年に1度、星に願いを込める日です。

星空を表現したパッケージの中には、有数の天体観測地として有名で、「星降る島」とも称される日本最南端の波照間島の黒糖で作りに上げた生チョコレートを入れました。沖縄産の数多い黒糖の中でも、波照間島のもものはミネラルが多く、少しビターな大人の味わいが特徴です。キャラメリゼして香りを引き出し、柔らかな風味で包み込むようにミルクチョコレートと合わせました。

**【販売店舗】**

- ・ 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 1階）

- ・ 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/> )

#### < MAISON CACAO とは >

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。

【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)

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)