

## メゾンカカオから菊の節句を祝う、胡桃の生チョコレートが限定登場

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、日本の五節句、重陽の節句（菊の節句）を祝い、胡桃を使用した”アロマ生チョコレート KURUMI”を販売します。9月1日（日）より9月30日（月）までの期間限定で登場します。



### **【アロマ生チョコレート KURUMI】16粒入り（税込：2592円）**

日本の五節句に登場する生チョコレートシリーズ。今回は七夕に続いて、重陽の節句の提案です。日本の五節句の一つである「重陽」は菊の節句とも呼ばれ、長寿や健康を願う日です。高貴な菊をあしらった箱の中には、味わい深いくるみの生チョコレートを入れました。焙煎したくるみを砕き、生クリームに漬け込んで香りを移してから、キャラメルテイストのミルクチョコレートと合わせて繊細な味わいを引き立てています。優しい甘みと、くるみの香ばしい味わいをお楽しみください。

### **【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 >

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

#### < 四季とメゾンについて >

「春は花 夏ほととぎす 秋は月 冬雪さえて 冷しかりけり」有名なこの首にあるように、春夏秋冬で景色が変わり、その移ろいを楽しむのは日本ならではの風習です。四季折々の行事やその奥深い情緒を味わう文化が育まれたのも日本人ならではの心豊かさから。日本を代表する文化都市、鎌倉で生まれ育つメゾンとして、日本の心を大切にしたい。美しく変わる四季折々の情緒を楽しめる提案がしたいと生まれたのが【四季とメゾン】です。

【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)

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)

X アカウント :

[https://twitter.com/MAISONCACAO\\_INC?ref\\_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor](https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor)