

ひとさじすくえば、とろり崩れる繊細さ。

溶けるように広がるレアな口どけのフォンダンショコラ。

メゾンカカオ丸の内限定で、格別の美味しさをご堪能ください。

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12月1日に、都内初となる旗艦店を丸の内仲通り、新東京ビル1階にオープンします。

広々とした店内にはブランドのアートが飾られ、キッチンでショコラティエが作るスイーツをその場で楽しめるカフェ併設型のショップは初となります。繊細な風味と食感にこだわった、丸の内店限定のスイーツが登場します。ほんのひとときの儂い美味しさを、どうぞご堪能ください。



【生フォンダン】（1皿、税込1650円）

丸の内新店のカフェ限定スイーツ。

テロワールにこだわるメゾンカカオが、追求し辿り着いた「シングルテロワール」の美味しさを表現した一品です。生態系豊かで個性鮮やかなカカオが育つ一産地のみを絞り、自然の美味しさと繊細さをフォンダンショコラに閉じ込めました。カカオのアロマ感、華やかな香りが食べ進めるごとに広がります。

ショコラティエがその日ごとに焼き加減を調整し、自立しているのがやっとな程のレア感。添えられたジュレや〇〇と合わせて、味わいの変化もお楽しみください。

※ご注文をお受けしてから1つつつ焼き上げます。

【メゾンカカオ丸の内店 店舗情報】



MAISON CACAO (メゾンカカオ) 丸の内店

2024年12月1日(日)オープン

営業時間：10:00-20:00 住所：東京都千代田区丸の内3丁目3-1新東京ビル1階

上質さと遊び心が共存する丸の内だからこそ、日常と非日常の様々な場面を彩る体験をお届けしたい。上質なチョコレートで驚きを届ける、その特別体験を味わいにいらしてください。



【ブランド概要】

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。

【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

HP: <https://maisoncacao.com/> IG: https://www.instagram.com/maisoncacao_official/