

# MAISON CACAO

2024年12月16日

メゾンカカオ株式会社

## メゾンカカオの2025年新コレクション【DREAM】

誕生10周年を迎え、感謝と共に皆さまにチョコレートを通した夢の時間をお届けします。

過去最多となる、計30の新作が登場。1月17日より販売開始。

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、1年に1度だけ発表する新作コレクションを2025年1月17日（金）のバレンタイン時期より販売します。

2025年の誕生10周年目に掲げるテーマは「夢」/「DREAM」。

ブランドのこの10年の物語も、皆さまそれぞれの物語も、全ての始まりは夢見ることから。

感謝とともに、技術と感性を込めて作り上げたチョコレートで、皆さまに夢の時間をお届けします。

新作は過去最多の30種以上。ブランドの代表作「アロマ生チョコレート」からは13種、人気作「シヨコラ・ココキユ」からは10種、「生ガトーシヨコラ」からは1種、また出来立てスイーツなど多数の新作が登場。



### 2025 コレクション DREAM

すべての物語は夢から生まれる。

2025年に誕生10周年を迎えたメゾンカカオ。

感謝とともにこの言葉を贈ります。みなさまに、夢の時間を。

## 【2025 コレクション DREAM の新作「アロマ生チョコレート」製品概要】

ブランドを代表する「アロマ生チョコレート」より、過去最多の13の新作が登場



### 「MAISON」(マスカット) 税込：3456円

華やかさとカカオ感が奥深いビターチョコレートがベース。山梨の専用農園で収穫したシャインマスカットを合わせました。テロワールを味わえるふくよかで厚みのある甘みは、シャインマスカットの追熟とブレンドによって生まれます。“ミューストーン”のシャルドネワインを合わせ、果汁感の輪郭を引き立てます。



### 「DREAM」(バニラ) 税込：3456円

「DREAM」コレクションの代表作。カカオの果実感と柔らかなロースト感が美味しさを引き立てる、シングルテロワールのミルクチョコレートがベース。世界を巡り出会った、バリ島のバニラを合わせました。豊かな生態系の中、丁寧に手をかけられ育つバニラの繊細ながら奥行きのある香りと味わいが余韻長く広がります。



### 「DAYDREAM」(白いちご) 税込：3456円

豊かなテロワールの中生まれる、香り高いコロンビアンカカオ。そのナチュラルカカオバターのみから作り上げる、華やかで口溶けなめらかなホワイトチョコレートがベースです。旅するメゾンで一緒に、福岡県糸島の友納農園が生み出す幻の白いちごを合わせて。深い甘味と白いちごならではの香りを一粒に。



### 「SWEET DREAM」(ピンクグレープフルーツ) 税込：3240円

世界中を巡り出会った美味しさは、国産静岡県で栽培されるピンクグレープフルーツ。樹の上で十分に熟してから収穫するため、驚くほど酸味が少なく甘みが立つ、ジューシーで濃厚な味わいが特徴です。合わせるのほまるやかなカカオ感とフルーティーさのバランスの良い、すっきりとしたミルクチョコレートです。



### 「HARMONY」(ミックスフルーツ) 税込：3456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。2025年は、旅するメゾンで出会ったライチ、ピンクグレープフルーツ、ゴールドバレルパイナップル、そして柔らかくココナッツを隠し味に。2種のチョコレートがその美味しさを引き立たせます。



**「SPARKLE」(スパークリングワイン) 税込：3456円**

ワインとカカオ、テロワールが織りなす味わいの音楽性を追求した一品。土地土地の個性をブレンドし、華やかさとカカオ感が共存するビターチョコレートをベースに、英国最上のテロワールを有するサセックス地方のラスフィニー クラシック キュヴェ 2018 を合わせました。爽やかな酸、ピュアなミネラル感、柔らかな口当たりと余韻をどうぞ。



**「MOMENT」(和梨) 税込：3456円**

DREAM コレクションの新挑戦、和梨の味わい。高貴で優しい香りに、食感が特徴の和梨の美味しさをチョコレートで表現しました。味わいの抑揚があり、最後に長く伸びるミルクチョコレートが、繊細な和梨の甘みと香りを引き立たせます。口中に広がる上品な味わいとなめらかさをお楽しみください。



**「UTOPIA」(クイーンニーナ) 税込：3456円**

赤ぶどうの女王と称される、クイーンニーナ。山梨の専用農園で収穫した最旬の美味しさを、チョコレートに閉じ込めました。華やかさとカカオ感が奥深いビターチョコレートをベースに、クイーンニーナの爽やかながら深い甘味が際立ちます。



**「MAGICAL」(アサイー) 税込：3240円**

古来より最上級とされた濃紫色。夢の色とも称された美しい彩りを、アサイーで表現しました。香り高いコロンビアンカカオのナチュラルカカオバターのみから作り上げる、口溶けなめらかなホワイトチョコレートがベースです。自然の恵みを凝縮した味わいと香りの濃いアサイーの美味しさをそのまま、込めました。



**「HOPE」(シークワサー) 税込：3240円**

沖縄の輝く太陽の下、青々と実をつけるシークワサー。ひときわ味わいの濃い果肉を皮ごと絞り、力強い酸味を凝縮しました。合わせるのはカカオの果実感と柔らかなロースト感が美味しさを引き立てる、シングルテロワールのミルクチョコレート。吹き抜ける爽やかさを口溶けにのせて。



**「CRAZY」(サイダー) 税込：3240 円**

花のような香りと柔らかな甘味がとろけ出す、なめらかなホワイトチョコレートがベース。フルーティーで爽やかなサイダーの味わいを表現しました。そのまま召し上がると、クリームソーダのような味わい、キャンディをかけると弾けるサイダーをダイレクトに。遊び心を込めたメゾンからの新提案です。



**「ZEN」(日本酒 而今 純米大吟醸 NABARI) 税込：3456 円**

日本酒とカカオ、テロワールが織りなす味わいの音楽性を追求した一品。伊賀盆地の恵まれた自然を生かし、6代目蔵元の大西唯克氏の手仕事により生み出されるのが銘酒「而今」最高峰の純米大吟醸 NABARI です。華やかな香りと濃密な舌触り、軽やかな余韻が美しい音色を奏でます。



**「CAFÉ MOCHA」(カフェモカ) 税込：3240 円**

メゾンカカオが自信を持ってお届けするオーツミルクチョコレート。発酵やブレンドの技術を重ね、カカオのフルーツ感とオーツのモルト感、まるやかなナッツの風味を引き出した、軽やかな味わい。香り高いコーヒーを合わせたカフェモカとしてお届けします  
※ジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。  
※数量限定のため、完売次第終了となります。

**【2025 コレクション DREAM の新作「ショコラ・コキ्यू」製品概要】**

**誕生以来、完売続きの人気作より 10 種が新登場**





### 「ショコラ・コキーク」

それは、一粒のデザート。

外側のチョコレートは少し力を入れ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。それは出会ったことのない、驚きに満ちた体験。生チョコレートならではの食感、水分量、香りと味わいが表現された一粒をそっと指でつまんで、お召し上がりください。



### 「VANILLA」 6粒、税込：4320円

世界を巡り出会った、バリ島のバニラビーンズの美味しさを一粒に。豊かな生態系の中で育まれるバニラは、力強さがありながら余韻は繊細に、奥ゆきのある味わいです。花のような香りと柔らかな甘みがとろけ出すホワイトチョコレートと合わせて。



### 「MUSCAT」 6粒、税込：4320円

3種のカカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ビターテイストが溶けるとともに深く広がるチョコレートがベース。山梨の専用農園で収穫し、追熟したシャインマスカットを合わせました。フレッシュな果実感の余韻に、ふくよかで厚みのある甘みが広がります。



### 「LE LECTIER」 6粒、税込：4320円

3種のカカオをブレンドすることで、華やかさと果実感、ビターテイストが溶けるとともに広がるチョコレートがベース。旅するメゾンで出会った佐渡島の希少な洋梨ルレクチェを合わせました。手をかけた追熟によって、瑞々しさと共にとろける舌触りと芳醇な香り、味わいが深まります。



### 「SPARKLING」 6粒、税込：4320円

コロンビアとイギリス、テロワールのハーモニーを。最上と称されるイギリス サセックス地方のラスフィニー クラシック キュヴェ 2018 と、コロンビアのテロワールをブレンドしたビターチョコレートを合わせました。爽やかな酸、ピュアなミネラル感、柔らかな口当たりと余韻が華やかに広がります。



**「GOLD BARREL」 6粒、税込：4104円**

沖縄県名護市で育まれる希少なパイナップル、ゴールドバレル。芯まで食べられるほど甘く柔らかい果肉と深い香りが特徴です。カカオの果肉部分で作るフルーツピネガーを隠し味に、上品な甘みのホワイトチョコレートと合わさって、瑞々しくフレッシュな一品です。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



**「PEACH ORANGE」 6粒、税込：4104円**

瑞々しい2種の果実のハーモニーを、柔らかな甘みのホワイトチョコレートが優しく包み込みます。糖度が高く、酸味・コク・香りが華やかなもぎたての幸茜白桃と、太陽の陽を存分に浴びて育った、爽やかで濃い味わいのオレンジをブレンドしました。



**「MANGO PASSION」 6粒、税込：4104円**

カカオ、マンゴー、パッションフルーツ。彩り豊かな南国果実のマリアージュを口溶けとともにご堪能いただける一品です。コロンビアと沖縄、輝く太陽と豊かな土壌の中育つ果実は、互いに美味しさを引き立て合う濃密な味わいです。



**「COFFEE」 6粒、税込：4104円**

シヨコラと合わせるコーヒーを、と探求し出会った一品は、繊細な酸味とすっきりとしたビター感、ゆっくり広がる甘みが特徴。余韻の美しい香りを引き立たせるため、味わいの抑揚があり最後に長く伸びるホワイトチョコレートを合わせました。



**「MARRON」 6粒、税込：4104円**

和栗の芳醇な風味とコクが贅沢に広がる、濃厚な味わい。四万十和栗ならではの濃密で奥ゆきのある甘みを引き立たせるため、コロンビアの「シングルテロワール」で生み出す、すっきりとしたミルクチョコレートと合わせました。



**「MACADAMIA」 6粒、税込：4104円**

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に絞り、自然の美味しさと繊細さをコク深いマカダミアナッツと合わせました。

**【2025 コレクション DREAM の新作「生ガトーショコラ」製品概要】**

**看板品の「生ガトーショコラ」より待望の新作が登場**



**「生ガトーショコラ ホワイトカカオ」 税込：4320円**

コロンビアで収穫した新鮮なカカオのみを使用し、レストランのデザートになりうるほどみずみずしい「半生」の食感。本来は焼き菓子であるガトーショコラ概念をくつがえす生ガトーショコラです。

2025年はコロンビアの豊かな自然の中、丁寧な手仕事で生み出される希少な「ホワイトカカオ」を使用した新作が登場。驚きの香り高さと奥深いテロワールが育む味わいをご堪能ください。

**【その他新作情報】**



**「生キャラメルサンド」9枚入り 税込：3240円**

コロンビアのテロワールから生み出される純度の高い新鮮なカカオバターだけを使用し、とろける生キャラメルのサンドクッキーを作りました。素材の良さを最大限に引き出し、甘さの中に上品な香りと軽やかさを感じられる一品です。一口頬張るたび、カカオの豊かな風味とキャラメルの優しい甘さが絶妙に絡み合い、口の中でとろけていく感動をお楽しみください。



**「リッチ生チョコタルト ルレクチェ」3個入り 税込：2484円**

リッチ生チョコタルトは、シンプルな美しさに拘りながら、味わいと食感を4層で作り込んだ一品です。手焼きのタルト生地の中に水分量の高い生チョコレートのクリームを流し込みます。限定の味わいは「旅するメゾン」佐渡島で丁寧に育て、追熟まで行うことで芳醇な味わいが広がる希少な洋梨、ルレクチェを主役にしました。最後に表面をチョコレートでコーティングすることで、香りを閉じ込めています。※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



### 「リッチ生チョコタルト白桃アールグレイ」3個入り

**税込：2484円**

限定の味わいは「旅するメゾン」山梨市で育った、糖度が高く、酸味・コク・香りが華やかなもぎたての幸茜白桃とアールグレイを合わせた柔らかな一品。サクっ、パリっ、とろーりとした食感のハーモニーをお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ web 予約限定販売です。



### 「パート・ド・フリユイ」2種、16粒入り 税込：2592-2808円

季節ごとの旬の果実の果汁とピューレを閉じ込めた、みずみずしいゼリーのパート・ド・フリユイ。「旅するメゾン」で全国各地の最高品質の素材と出会う、メゾンカカオならではの特別なパート・ド・フリユイができました。2025年は新作として、「あまおう」と「アセローラ」の2種が新登場します。

### **【その他新作情報】**

**時間帯限定の焼きたて、出来立てスイーツも新登場！**



### 【出来立て】生ワッフル（5個入り、税込 2160円）

メゾンカカオよりワッフルが初登場！

焦がしバターにブランドこだわりの華やかなホワイトチョコレート混ぜ込み、香り広がる、ふわっ、もちもちのワッフルの中に口溶けなめらかなカスタードクリームをたっぷり詰めました。

※ジェイアール名古屋タカシマヤにて1日50箱限定販売。



### 「旅するアップルパイ」（税込：3780円）

時間帯限定で焼き上げる特別なアップルパイ。主役は「旅するメゾン」が出会った青森・津軽の瑞々しい紅玉。その豊かな果汁とほどよい酸味、深い甘みを贅沢に詰め込みました。サクサクのパイ、なめらかなホワイトチョコレートカスタードクリーム、そして味わい豊かなりんごが織りなすハーモニーをお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤにて1日80台限定販売。

## 【アーティスト情報】

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 m<sup>2</sup>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。

シヨコラ・コキーユのアートを制作

### Natascha Maksimovic 氏 (ナターシャ・マクシモヴィッチ氏)

イギリス・マーゲートを拠点に活動するマーブルアーティスト。「墨流し」の技法を用い、伝統的な工芸とアートの両方を生かした作品を創作。伝統と現代を融合させ、鮮やかな色彩、魅力的なパターン、そして流動性と意図の相互作用を物語る作品。

## 【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。現在ではサイエンス、アート、クラフトに遊び心をかけ合わせ、想像を超える驚きと感動を創造する「メゾンカカオ」。カカオの無限の可能性を追求する「チョコレートバンク」。そして、和と洋の融合で日本の美を表現する「カカオハナレ」という3つのブランドを展開し、カカオやチョコレートの魅力を探求しています。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。

## 【メゾンカカオ店舗情報】

( 常設店 )

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町店 ( 神奈川県鎌倉市小町 2-9-7 )
- ・ MAISON CACAO 丸の内店 ( 東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル角地 )
- ・ 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/> )

( 2025 年バレンタイン催事会場 )

東海エリア

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9 階 アムールデュシヨコラ ( 2025 年 1 月 17 日～2 月 14 日 )
- ・ 遠鉄百貨店 ( 2025 年 1 月 24 日～2 月 14 日 )

## 関西エリア

- ・ 神戸大丸店 ( 2025 年 1 月 22 日～2 月 14 日 )

## 関東エリア

- ・ そごう横浜店 ( 2025 年 1 月 23 日～2 月 16 日 )
- ・ サロンデュショコラ ( 2025 年 1 月 31 日～2 月 14 日 )
- ・ 銀座三越店 ( 2025 年 1 月 21 日～2 月 14 日 )

## 九州エリア

- ・ 岩田屋 ( 2025 年 1 月 22 日～2 月 14 日 )
- ・ 山形屋 ( 2025 年 1 月 23 日～2 月 14 日 )

### 【製品販売情報】

アロマ生チョコレート全 13 種のうち、店舗限定販売は以下の通りです。

**「CAFÉ MOCHA」** : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ先行販売

ショコラ・ コキーク全 10 種のうち、店舗限定販売は以下の通りです。

**「VANILLA」「MUSCAT」「SPARKLING」「LE LECTIER」** : 常設では丸の内店、NEWoMAN 横浜店、オンラインショップにて、催事ではジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ、遠鉄百貨店、大丸神戸店、サロンデュショコラ、銀座三越店、岩田屋にて販売

**「PEACH ORANGE」「MANGO PASSION」「COFFEE」「MARRON」「MACADAMIA」** : 常設では丸の内店、NEWoMAN 横浜店、催事ではジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラにて販売

**「GOLD BARREL」** : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

そのほか新作の店舗の限定販売は以下の通りです。

**「生ガトーショコラ ホワイトカカオ」** : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

**「生キャラメルサンド」** : 常設では丸の内店、催事ではジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラにて販売

**「リッチ生チョコタルトルクチュエ」** : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

**「リッチ生チョコタルト白桃アールグレイ」** : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ web 予約限定販売

**「パート・ド・フリユイ」** : 常設では丸の内店、NEWoMAN 横浜店、催事ではジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラにて販売

**「生ワッフル」** : 常設では丸の内店、催事ではジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ時間帯限定販売

**「旅するアップルパイ」** : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ時間帯限定販売

【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)