

# MAISON CACAO

メゾンカカオ株式会社

緊急事態宣言を受け、「お取り寄せバレンタイン」や「リモチョコ」に。

アロマ生チョコレートブランド【MAISON CACAO】

オンラインショップがリニューアルオープン！

1/9 (土) から新作コレクション「EMOTIONAL」を先行予約販売開始

アロマ生チョコレート専門店「MAISON CACAO」を運営するメゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）は、コロナ感染症拡大防止に向けた緊急事態宣言を受け、ご自宅からもバレンタインをお楽しみいただけるよう、オンラインショップをリニューアルオープンいたします。（<https://onlineshop.maisoncacao.com/>）

1月9日（土）からはバレンタインの新作コレクション「EMOTIONAL」を店頭よりもいち早く、先行予約販売いたします。お届け日は1月15日（金）～2月14日（日）までご指定いただけます。



新しくなったオンラインショップでは人気商品の「アロマ生チョコレート」「生ガトーショコラ」「リッチ生チョコタルト」に加え、ここだけのオンラインショップ限定商品もご提案。さらに、ギフトセットのご提案やギフト配送のお承り、LINEギフトを通じて住所のわからない方へのご配送も可能となります。（LINEギフト：<https://mall.line.me/sb/maisoncacao>）

また1月9日（土）からはバレンタインの新作コレクション「EMOTIONAL」のアロマ生チョコレート8種を先行販売いたします。



## アロマ生チョコレート「EMOTIONAL」各種

（税抜 2,400～2,600 円） ※写真はイメージです。

大切な人に想いを届けるチョコレートをコンセプトに、8つの感情をそれぞれオリジナルのフレーバー、アート、詩、音楽とともに1箱に詰めました。

「MAISON」（マスカット）、「LOVE」（桃）、「RESPECT」（ルレクチェ）、「DEAR」（エルダーフラワー）、「BIRTH」（シャンパン）、「HERO」（グリーンレモン）、「PASSION」（パッションフルーツ）、「EROS」（シードル）の8種。

### < MAISON CACAO とは >

2015年に鎌倉の小町通りに誕生したアロマ生チョコレートブランドです。品質とサステナビリティへのこだわりから、コロンビアに自社農園を持ち、栽培、収穫、クーベルチュールへの加工までを現地で行なっています。企業理念「未知を楽しむ」の元、世界各地を周り、素材やアートデザインなど多くの未知に触れ、新しいカカオ体験を提案する商品の開発、販売を行なっています。

### < MAISON CACAO 創設者、カカオディレクター「石原紳伍」 >



1984年生まれ。元々はチョコレートを食べられなかった石原が、コロンビアで食べたカカオのフレッシュさと、カカオを通して笑顔が溢れる風景に魅せられ、「日本でも、チョコレートで日常を豊かにする文化を創りたい」と、2015年アロマ生チョコレートブランド「ca ca o」を創設。おいしさとサステナビリティへの強いこだわりからコロンビアに自社農園を持ち、「Farm to Customer」を実現。アートとサイエンスを掛け合わせ、今までにないチョコレートの提供と体験をデザインしている。カカオのガストロノミーレストラン ROBB のオープンや医療業界とのプロジェクトなど、常識にとらわれず、幅広くカカオの探求を行っている。

### < 受賞歴など >

- ・ 天皇即位の礼にて、各国首脳への手土産として、「アロマ生チョコレート」5種 (MUSCAT、TEA、MATCHA、BONJOUR、雪男) と「生ガトーショコラ」が選出
- ・ G20 大阪サミット 2019、第7回アフリカ開発会議にて、各国首脳への手土産として「アロマ生チョコレート」4種 (MUSCAT、TEA、YUZU、雪男) が選出
- ・ 「アカデミーオブチョコレート 2019」で「アロマ生チョコレート MUSCAT」が金賞、「アロマ生チョコレート TEA」が銀賞、「アロマ生チョコレート ZEN」が銅賞を総なめ受賞
- ・ ANA 国際線ファーストクラスにて、プティフルとして「アロマ生チョコレート CACAO45」が採用

### 【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 ( MAISON CACAO INC. )

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/>