

コロナ渦の”会えないバレンタイン”に、
アート・詩・物語と共にキモチを込めてチョコレートを贈る新体験を。
【EMOTIONAL】特設サイトをオープンし、1/15より販売スタート

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、「会えないバレンタイン、もっと伝わるあなたのキモチ」をテーマに、緊急事態宣言を受けバレンタインのあり方が変わる中で、大切な人に丁寧に気持ちを届けるチョコレートの新コレクション【EMOTIONAL】を発表いたします。

新作の8種のチョコレートにはそれぞれオリジナルのアート、詩、音楽が添えられ、五感で楽しめる仕様に。特設サイトをオープンし（<https://maisoncacao.com/valentine21/>）、1月15日（金）より常設店舗とジェイアール名古屋タカシマヤを筆頭に、順次全国で販売開始いたします。

【EMOTIONAL】特設サイトでは8つのアート、詩、音楽が視聴可能。今年とはどんなチョコレートを贈ろうか迷っている方も、贈られた方も、五感で新コレクションの世界観をお楽しみいただけます。

1月9日（土）より先行販売したオンラインショップ（<https://onlineshop.maisoncacao.com/>）では下記3フレーバーが（左から「MAISON」マスカット、「RESPECT」ルレクチェ、「LOVE」桃）特に人気で連日限定数が完売、生チョコレート全体の販売数は前年比で約10倍に増加しています。

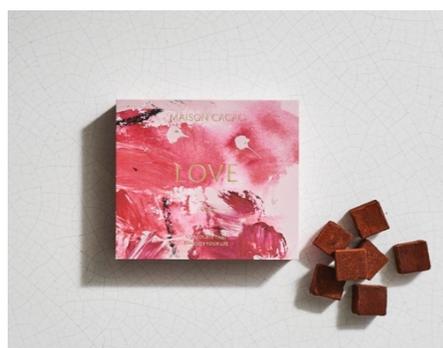




「MAISON」(マスカット) 税抜：2400円

“MAISON CACAO から最高の一粒を、大切なあなたへ。”

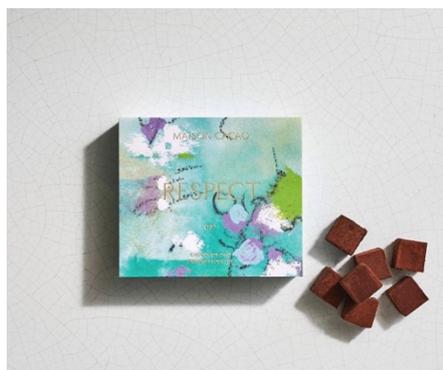
2020年に即位の礼のお手土産に採用され、1番人気だった「MUSCAT」がブランド名を表す「MAISON」としてさらに美味しくなって登場します。コロンビア産のフルーティーなビターチョコレートベースに、主役になるのは山梨の自社農園のシャインマスカット。フレッシュな果汁とアクセントにシャルドネワインを加え、マスカット香を華やかに味わえます。



「LOVE」(桃) 税抜：2400円

“心を受け止めてくれる、愛しいあなたへ。”

あなたの膚、を意味する桃。幻と称される品種「さくら」は桃本来の香りと甘み、酸味のバランスが良くチョコレートに負けない華やかさを併せ持ちます。採れたての桃の果汁をピューレにし、カカオの果実感あるビターチョコレートと柔らかなミルクチョコレートと合わせました。



「RESPECT」(ル・レクチェ) 税抜：2600円

“いつも魅力的なあなたへ、ありったけの愛を込めて。”

希少な国産の洋梨、熟成の「ル・レクチェ」の芳醇さに、積み上げてきた年月と愛を重ねて。収穫後40日かけて追熟させる「ル・レクチェ」は糖度が上がり、一層芳醇な香りと滑らかな舌触りになります。「ル・レクチェ」のピューレとビターチョコレートを合わせました。



「DEAR」(エルダーフラワー) 税抜：2400円

“いつもそばに居てくれる、きみへ。”

思いやりを意味するエルダーフラワーに友人への感謝を込めて。甘くほのかにマスカットのような香りを持つエルダーフラワーを煮詰めたシロップと、ドライした花びらを漬け込みその優しい味わいを香り立たせるビターチョコレートと合わせました。



「BIRTH」(シャンパン) 税抜：2400円

“夢が覚めても、会えたあなたに。”

優しく弾けて、華やかに広がるシャンパンに奇跡の誕生を祝う気持ちを込めて。柔らかなアタックの後、柑橘の香り、甘みと酸味、ミネラルのバランスが良いヴーヴのシャンパンとビターチョコレートを合わせました。



「HERO」(グリーンレモン) 税抜：2400円

“わたしだけの、心の英雄さんへ。”

力強く突き抜けるような香りと優しい後味のグリーンレモンに、勇気を与えてくれる輝くヒーローを重ねて。

希少な国産のグリーンレモンの果汁と皮から香りを抽出し、ビターチョコレートと柔らかさを加えるミルクチョコレートを合わせました。



「PASSION」(パッションフルーツ) 税抜：2400円

“いつも奇跡を起こす、誰よりも輝くキミへ。”

情熱をもって突き進む人への応援の気持ちを含めたパッションフルーツのフレーバー。南国の果物であるパッションフルーツとカカオは相性が良く、爽やかな酸味とフレッシュな味わいをミルクチョコレートに閉じ込めました。



「EROS」(シードル) 税抜：2400円

“一睡の夢のあなたへ。”

アダムとイブの焦がれた禁断の果実のリンゴ。素材の味わいを活かして国内で製造される、希少なシードルを使用した大人向けのフレーバー。

シードルの甘みと酸味、奥深さを引き立てるビターチョコレートと合わせて。

< 取り扱い店舗 >

(常設店)

- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)
- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ MAISON CACAO 大船ルミネウイング店 (鎌倉市大船 1-4-1 大船ルミネウイング 3階)
- ・ 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丁目9 - 1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ルミネ新宿店 (東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿 LUMINE1 B2F)
- ・ カカオハナレ 長谷店 (神奈川県鎌倉市長谷 1-15-9)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

(その他 2021 年バレンタイン催事会場)

東海エリア

- ・ JR 名古屋タカシマヤ店 (2021 年 1 月 15 日～2 月 14 日)
- ・ 遠鉄百貨店 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)
- ・ 静岡松坂屋店 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)

関西エリア

- ・ 阪急うめだ本店 (2021 年 1 月 20 日～2 月 14 日)
- ・ 神戸大丸店 (2021 年 1 月 23 日～2 月 14 日)

関東エリア

- ・ そごう横浜店 (2021 年 1 月 26 日～2 月 14 日)
- ・ サロンデュショコラ (2021 年 1 月 27 日～2 月 3 日)
- ・ 銀座三越店 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)
- ・ 東京グランスタ店 B1 催事 (2021 年 2 月 1 日～2 月 14 日)
- ・ 玉川タカシマヤ店 (2021 年 2 月 1 日～2 月 14 日)

九州エリア

- ・ 岩田屋 (2021 年 1 月 27 日～2 月 14 日)

< 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。

【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

HP : <https://maisoncacao.com/>