

日本一のパレンタインチョコレートの売り場、
名古屋タカシマヤ「アムールデュショコラ」にて
アロマ生チョコブランドが連日売り上げランキング「2位」に輝く！

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、パレンタインチョコレートの売り上げ日本一の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、1月15日（金）のオープン以降、連日売り上げランキングで2位に輝いています。「会えないパレンタインにエモチョコ」をテーマに、緊急事態宣言を受けパ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】（<https://maisoncacao.com/valentine21/>）を始め、当店限定商品が上位にランクインしています。



左から順に

人気製品 1位：「アロマ生チョコレート MAISON (マスカット)」税抜 2400 円

2021 新コレクション【EMOTIONAL】の代表作。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した。コロンビア産のフルーティーなビターチョコレートを中心に、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ています。

人気製品 2位：「リッチ生チョコタルト ピスタチオ」税抜 2000 円

当店限定製品。パリっ、とろーり、サクツの食感が絶妙なリッチ生チョコタルトのピスタチオフレーバー。手焼きのタルト生地の中に、ピスタチオをブレンドしたホワイトチョコのクリームとアクセントのフランボワーズのジュレ。トッピングにはローストピスタチオを贅沢にトッピングしました。

人気製品 3位：「生ガトーショコラ」税抜 2500 円

即位の礼に列席した各国首脳の内手土産に採用された一品。
小麦粉不使用で焼き上げた濃厚なチョコレートケーキ。絶妙な火加減で、外はさっくり中はとろりとレアに仕上げられています。温めても冷やしてもオススメです。



人気製品 4 位：「アロマ生チョコレート LOVE (桃)」税抜 2400 円 写真左

2021 新コレクション【EMOTIONAL】の 1 つ。幻と称される桃の品種「さくら」と「幸茜」を使用した優しい桃の味わいです。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。

表す感情は”心を受け止めてくれる愛しいあなたへ”大切な人へ愛を込めて贈りたいチョコレート。

人気製品 5 位：「アロマ生チョコレート RESPECT (ル・レクチェ)」税抜 2600 円 写真右

2021 新コレクション【EMOTIONAL】の 1 つ。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 4 0 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。表す感情は”いつも魅力的なあなたへ、ありったけの愛を込めて”尊敬する人へ感謝を込めて贈りたいチョコレートです。

<店舗>

・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 10F 「アムールデュショコラ」

愛知県名古屋市中村区名駅1丁目1-4 2021年1月15日～2月14日

オンラインサイト：<https://shop.ir-takashimaya.co.jp/goods/list.html?cid=21amour-d-Brand-10>

<MAISON CACAO 創設者、カカオディレクター「石原紳伍」>



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。

【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/>