

バレンタインに新提案！”お肌が喜ぶチョコレート”

アロマ生チョコブランド【MAISON CACAO】のコスメショップが

1/20より阪急うめだ本店 2Fにて限定登場

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、チョコレートに留まらないバレンタインの新提案として、カカオバターをふんだんに使用したコスメのラインナップを1月20日（水）より阪急うめだ本店 2Fにて限定販売いたします。同日より9Fの催事会場においてもアロマ生チョコレートを中心としたスイーツのショップをオープン。カカオの楽しみ方、バレンタインの楽しみ方を幅広くご提案します。



コロンビアに自社農園を持ち、カカオの栽培から手がけるからこそ使用できる極上の素材たち。希少な発酵カカオバターを贅沢に使用したコスメラインナップは香りの華やかさと確かな保湿力が魅力。写真左から「カカオソープ」「カカオバーム」「カカオスクラブ」「カカオオイル」「カカオクリーム」と様々なシーンで使用できる彩り豊かなラインナップです。

他にもスーパーフードの「カカオニブ」や珍しい「カカオビネガー」などの食品と「生チョコクッキー」「MAISON BAUM」などのチョコレートスイーツもご用意しています。



同日より阪急うめだ本店 9Fでは新作コレクション【EMOTIONAL】を中心に、「アロマ生チョコレート」や「生ガトーショコラ」を販売する店舗をオープンいたします。

【阪急うめだ本店 2F 販売商品詳細】



「カカオバーム」税抜：2300 円

厳選した素材だけでお作りした贅沢なマルチバーム。上質なカカオバターを使用し、唇や毛先、目元をツヤツヤしっとりと仕上げます。。

カカオのナチュラルな香りの「Cacaoholic」、甘いバニラの香りの「Vanilla Kiss」、ベリーの香りの「Berry Special Day」、爽やかなミントの「Mint Breeze」の4種。



「カカオクリーム」税抜：3000 円

お肌に乗せ、体温で温まるとふわっとカカオの香りが全身を包む、不思議な保湿クリーム。濃厚にしっとり保湿しながらもさらとした肌触り。

チョコレートの甘い香りの「Chocoholic」、ジューシーな桃の香りの「Juciest Peach」、しぼりたてのゆずの香りの「Squeezed Yuzu」の3種。



「カカオオイル」税抜：3500 円

コロンビア産の上質なカカオバターを使用したマルチオイル。髪に、身体に、お風呂にいれても。しっとり潤し、贅沢な香りが広がります。

爽やかなレモンガラスの香りの「Fresh Fresh Fresh」、あまずっぱいベリーの香りの「I Love u Berry Much」、甘いバニラの香りの「Melty Vanilla」の3種。



「カカオソープ」税抜：2000 円

見た目はまるで板チョコ！なカカオの石けん。希少なナチュラルカカオバターをたっぷりとし、コールドプロセス製法で素材の効果を活かしながら石けん職人が1つ1つハンドメイドしています。自然由来の保湿効果ととろける豊かな香りが特徴。



「カカオスクラブ」税抜：3000 円

カカオバターをベースに、カカオニブをたっぷりに加えた、栄養分と香りがぎゅっと詰まったリッチなボディ用スクラブ。そのままお肌に乗せ、優しくなじませるとチョコレートに包まれる幸せ感。素材由来の効果で角質を優しく取り除き、お肌をしっとりと柔らかく。洗い流した後もほのかな香りと保湿効果が続きます。毎日ご使用いただける優しい洗浄効果で、冬のお肌のお手入れにぴったりです。

■コスメ以外に、カカオのスーパーフードも販売



左から、「ローストカカオニブ」税抜 2000 円、「カカオバター」税抜 2000 円、「カカオグラノーラ」税抜 1800 円、「カカオビネガー」税抜 2500 円

上記を代表とするカカオのフードも販売いたします。

そのまま食べたり、お料理やお菓子づくりにも活躍する美容健康に良い品揃えです。

■人気の生チョコスイーツも販売



左から

「生チョコクッキー」12袋入り 税抜 2000 円

ANA ビジネスクラスで提供される人気スイーツ

「MAISON BAUM ミルクチョコレートバウムクーヘン」税抜 2100 円

治一郎と共同開発したケーキのようなしっとり食感のバウムクーヘン

< 店舗情報 >

阪急うめだ本店

大阪府大阪市北区角田町 8-7 コスメ 2F / バレンタインチョコレート催事 9F

出店期間：両フロア共に 2021 年 1 月 20 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。

【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/>