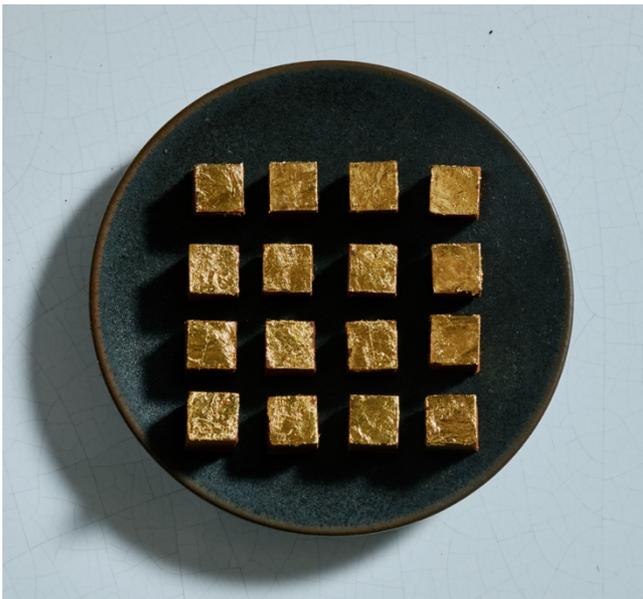


## 鎌倉発祥のアロマ生チョコブランド「MAISON CACAO」

2021年3月3日ジェイアール名古屋タカシマヤ地下1階に東海初出店

**【名古屋限定】**金箔を一面にあしらった豪華なアロマ生チョコや  
新作のカカオキャラメルのサンドクッキーなど新ラインナップ！

アロマ生チョコ専門店「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、2021年3月3日（水）より、ジェイアール名古屋タカシマヤ地下1階に東海エリア初となる常設店をオープンいたします。同店のバレンタイン催事「アムール・デュ・シヨクラ」2021では売り上げランキング2位。その際にも連日完売だった人気製品に加え、同店限定の金箔生チョコ「アロマ生チョコレート AMOUR」や「アロマ生チョコレート STRAWBERRY」、ブランドの新ラインナップとなるカカオスイーツ、「カカオバターランド」など多数の新作をご提案します。



### 写真左：「アロマ生チョコレート AMOUR」16粒入り（税抜6000円）

名古屋店限定。代々受け継がれる技術で丁寧に作り上げられる、日本の銘品“金沢金箔”をアロマ生チョコレート一面にあしらいました。合わせるビターチョコレートはカカオ本来のフルーツ感、甘み、ビター感を味わえる MAISON CACAO の代表作。縁起のよい品でお祝い事での贈りものにも。

### 写真右：「カカオバターランド」6枚入り（税抜2000円）

コロンビアのカカオ栽培から携わる MAISON CACAO より、カカオバターの新たな魅力をご提案する新コレクションが登場。サクサクの手焼きサブレの中に、カカオバターが主役のとろりなめらかな生チョコキャラメルをたっぷり。ビターチョコレートとホワイトチョコレートの2種。自慢の発酵カカオバターで、驚くほど香り豊かな味わい。カカオにこだわる専門店ならではのサンドクッキー。



**「アロマ生チョコレート STRAWBERRY」16粒入り**

**(税抜 2200 円)**

名古屋店限定。粒が大きく、甘みといちご本来の味わいが凝縮されたあまおうを主役にした生チョコレート。その魅力を引き出すため余計な甘さは加えずに、華やかな香りのカカオバターを使用したすっきりとした口当たりのホワイトチョコレートと合わせました。

◆他にも新作製品が登場



**写真左：「生チョコバターケーキ」1本入り (税抜 3500 円)**

軽やかな口当たりのチョコレートバタークリームに、ローストナッツ、レーズン、キャラメルチップと刻みチョコを合わせてヘーゼルナッツのふわふわ生地でサンドした、贅沢な食感のバターケーキ。口溶けの滑らかさと香り豊かなチョコレート感は、生チョコ専門店ならではの。

**写真右：「リッチ生チョコタルト いちご」3個入り (税抜 2000 円)**

サクサクの手焼きタルトの中に、とろり滑らかな甘酸っぱいあまおういちごの生チョコクリーム、コーティングはパリッとしたあまおういちごのチョコレート。

◆人気製品も数量限定で登場



左から順に、シグネチャー商品であり連日完売続きだった「アロマ生チョコレート MAISON ( マスカット ) 」税抜 2400 円 ( 3 月 14 日までの限定販売 )、クロワッサン食パンの「バブカ」税抜 2100 円、1 日 1000 本以上が完売した「生ガトーショコラ」税抜 2500 円、どれも数量を限定しての販売となります。

#### 【店舗情報】



森田恭通氏による、ジュエリーショップのような華やかな店舗デザイン。

オープン日：2021年3月3日(水)

場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ地下 1F 食品フロア  
( 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 )

営業時間：10 時～20 時、施設に準ずる

#### < 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、コロンビアでカカオの栽培から携わり、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。

#### < 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。コロンビアでカカオ栽培から携わり、「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。

#### < 受賞歴など >

- ・ 天皇即位の礼にて、各国首脳への機内土産として、「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
- ・ ANA 国際線ファーストクラスにて「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://www.maisoncacao.com>