

# MAISON CACAO

2021年12月25日  
メゾンカカオ株式会社

## 2022年新コレクション【APPLAUSE】の特設サイトがオープン！

拍手を贈りたいほどの心踊る新体験を11種のフレーバーに込めました。

発売は1月19日、バレンタインより全国にて開始。

メゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、創業者：石原紳伍）は、アロマ生チョコレートブランド「MAISON CACAO」の2022年コレクション【APPLAUSE】の特設サイトをオープンいたしました。新作生チョコレート11種は2022年1月19日のバレンタイン時期より発売いたします。

【APPLAUSE】の特設サイト：<https://maisoncacao.com/valentine22/>

拍手喝采という意味の【APPLAUSE】（アプローズ）。

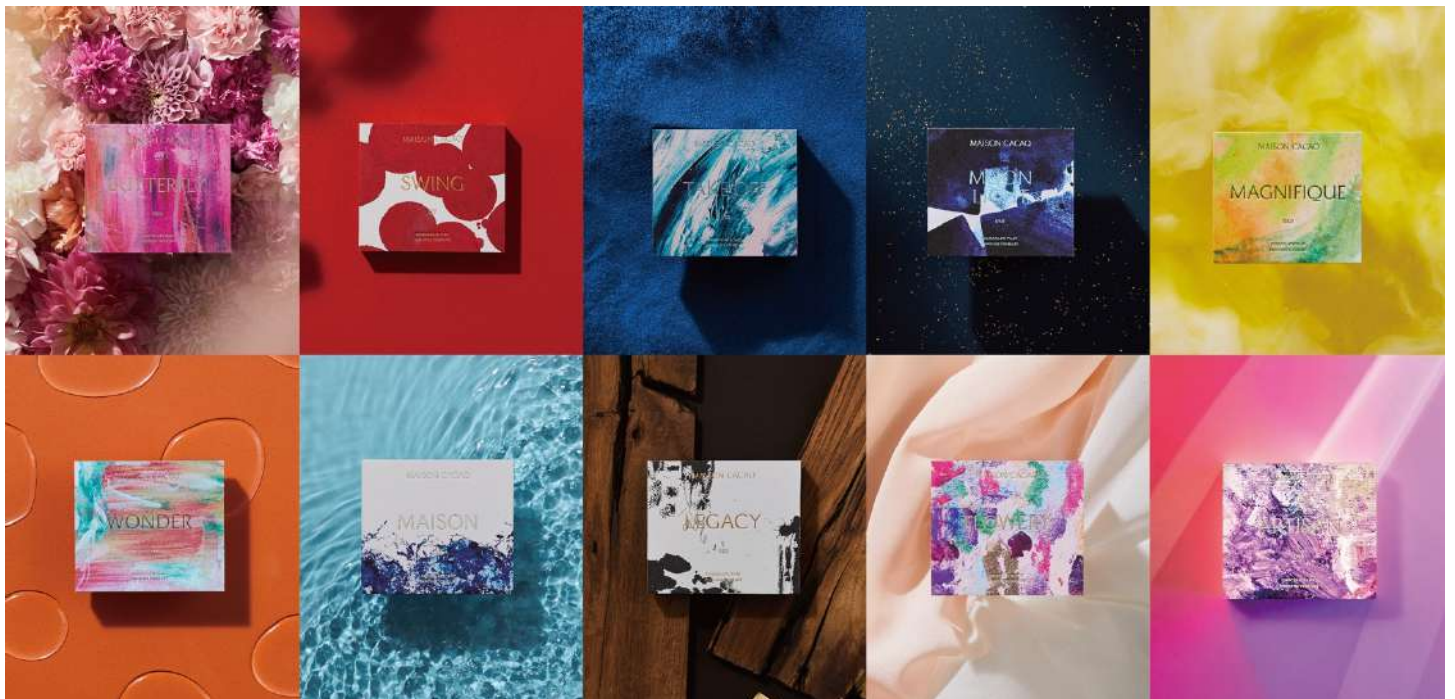
大切な人へ、そしていつも頑張る自分へ贈る拍手として、11の新作コレクションをお届けいたします。

「MAISON」（メゾン）「BUTTERFLY」（バタフライ）「SWING」（スウィング）「WONDER」（ワンダー）

「MAGNIFIQUE」（マニフィーク）「TAKE OFF」（テイクオフ）「MOONLIGHT」（ムーンライト）

「MAISON LEGACY」（メゾンレガシー）「MAISON ARTISAN」（メゾンアルティザン）

「FLOWERY」（フラワリー）「RHYTHM」（リズム）



人生の中で、誰もが出会う「ドキドキ」という胸高鳴る感情。嬉しい時、切ない時、未知に出会う時。さまざまな瞬間に訪れる心の鼓動を「心の拍手」として捉えたとき、その積み重なった拍手こそが、人生に彩りを加え、日々進む力になるのではないでしょうか。メゾンカカオが目指すのは人生を豊かにするチョコレートです。本コレクションを手にするお客様、そしてお渡しする大切な方々にとって、そんな気づきとともに、心踊る体験をお届けできたらと願っています。

11 種それぞれを、フレーバー、アート、詩、音楽で一つの心の感情と新体験として表現しています。フレーバーはメゾンカカオのディレクター石原紳伍が、パッケージのアートは書家中塚翠涛氏が、詩は大岡陽子氏が、音楽はマヤ・ムガ・モーラン氏がそれぞれの感性とクリエイティブを掛け合わせ、11 種の異なる世界観を創り上げています。

### 【アロマ生チョコレート”APPLAUSE” 商品詳細】



#### 「MAISON」(マスカット) 税込：2592 円

“出会いの軌跡に心からの拍手を”

ブランドのシグネチャーフレーバーが 2022 年ならではの味わいで登場。華やかなビターチョコレートに合わせるの山梨の専用農園で秋に収穫した大粒のシャインマスカット。みずみずしくハリのある粒をあえて追熟し萎ませ、甘みとマスカット香を一層香り立たせて使用。アクセントにはシャルドネワインを合わせて。



#### 「BUTTERFLY」(フランボワーズ) 税込：2592 円

“知らない景色を求めてあなたに向かって羽ばたきたい”

蝶が羽ばたくような、パタパタと揺らめく恋心をイメージ。ミルクチョコレートの柔らかなカカオ感に北海道帯広の希少なフランボワーズを合わせたフレーバー。国産のフランボワーズは小粒で、味がぎゅっと詰まって濃厚な甘酸っぱさと香りを持つ。



#### 「SWING」(さくらんぼ) 税込：2808 円

“抑えきれない心のリズムが嬉しく揺らす、恋心”

2つ連なって揺れるさくらんぼに甘い恋心を重ねて。ピュアカカオバターの華やかなホワイトチョコレートに、さくらんぼの酸味を引き立てるビターチョコレートを合わせて。主役となる山形県産の佐藤錦は、世代を超え、手間暇かけて育てられた赤く輝く宝石のよう。ひととき濃く、甘酸っぱい味わいがとろけるチョコレートと共に薫る一品。



#### 「WONDER」(マンゴー) 税込：2592 円

“溢れる喜びを抱えて始める、心の旅準備”

ワクワクする探究心を 1 粒に込めて。優しい酸味とほのかなビター感を残すよう作り上げたミルクチョコレートに合わせるの、沖縄産の完熟マンゴー。甘みと酸味のバランスが良く、マンゴーそのものの果実感を味わえるチョコレート。同じトロピカルフルーツのカカオとの相性が抜群。



**「MAGNIFIQUE」(メロン) 税込：2808円**

“心が目覚める今 夢より素敵な奇跡をあなたへ”

2年越しでやっと完成した一品。酸味は少なく柔らかな力カオ感を引き出したミルクチョコレートが、味わいと香りの表現が難しいメロンを引き立てるマリアージュとなった。

北海道産のキングメルティという、アロマのような香り高さをもつ希少品種を使用し、メロンそのものを味わうような至極の一品。



**「TAKE OFF」(塩キャラメル) 税込：2592円**

“きらめく光を見つめて 自分だけの波を探そう”

新たな挑戦へ一歩を踏み出す人に送りたい「TAKE OFF」

少しのスパイス感とドライフルーツの深い味わい、華やかなアフターノートが引き出されたビターチョコレートがベース。合わせるのはほろ苦い自家製の塩キャラメル。なめらかに作り上げるキャラメルには、アクセントにフランス産の塩を少し。



**「MOONLIGHT」(ブルーベリー) 税込：2592円**

“全てを見透かす 月明かり”

秘める想いを深い味わいに閉じ込めて。

華やかで深いコクをもつホワイトチョコレートがベース。レイトブルーという、大粒で酸味が力強く糖度も高い、味わいの濃い品種のブルーベリーを中心に、手摘みしたブルーベリーのフレッシュなジュースと、煮詰めた濃いピューレを使用。



**「MAISON LEGACY」(山崎) 税込：3456円**

“繋ぐ伝統、進化する香味。極上の一雫を見極め”

サントリーウイスキーと共にモノづくりを行った一品。

スパイス感とローストナッツの深い香りを引き出したビターチョコレートに、世界に誇る日本のシングルモルトウイスキー「山崎」を合わせて。チョコレートがとろけると共に、ビター感、わずかなベリー感など、山崎のもつ複雑な香りと味わいを堪能できる。(数量限定、完売次第終了)



### 「MAISON ARTISAN」(響) 税込：3456円

“時をかけて広がる余白に 夢を描く愉しみ”

サントリーウイスキーと共にモノづくりに拘った一品。

力強い風味のミルクチョコレートに花開く香味で愛されるブレンドウイスキー「響」を合わせて。山崎、白州、知多の3つの蒸溜所で作られる個性豊かな原酒をブレンダーが重ね合わせ、幾重にも広がる複雑で繊細な香味が特徴。口に入れた瞬間に響き合う香り。(数量限定、完売次第終了)



### 「FLOWERY」(ダーズリン) 税込：2592円

“自分だけの色と香りで 世界に咲き誇りたい”

ビターチョコレートならではの力強いカカオテイストではありながらも、酸味や苦味が少なくフローラルな香りに合わせるのには紅茶のシャンパンと称される世界三大紅茶のダーズリン。寒暖差が大きく、ヒマラヤ山脈から流れる冷風と霧に包まれ育つダーズリンは、花開くような格別な香味を持つ。

(※名古屋タカシマヤ”アムール”にて先行発売)



### 「RHYTHM」(落花生) 税込：2592円

“心から弾ける笑い声を一緒に奏しよう”

ナッツ感とスパイス、僅かなカカオの渋みを表現した力強いミルクチョコレートがベース。合わせるのには千葉県産の落花生、Qなつつ。土づくりからこだわり育つ大粒のQなつつは噛んだ瞬間に広がる深い甘みが特徴。薄皮を丁寧に剥き、砂糖を使わずに作り上げるペーストを贅沢にブレンド。



### 「伊万里焼 MAISON」(マスカット) 税込：11880円

数量限定にて、生チョコレートの箱をモデルとした「畑萬陶苑」の畑石修嗣氏によるオリジナルの伊万里焼に、金沢のカトラリーアーティスト竹俣勇吉氏の生チョコ専用フォークを添えて。シグネチャーのマスカットの生チョコ入り。(数量限定、完売次第終了)

#### 中塚 翠涛氏 プロフィール (APPLAUSEのアートを制作)

4幼少期は岡山県倉敷市で過ごし、書に親しむ。瀬戸内の穏やかな気候で育ち、翠涛の雅号はそこに由来する。

2016年パリ・ルーブル美術館の展示会場「カルーゼル・デュ・ルーブル」で開催された Societe Nationale des Beaux-Arts 2016 では、約300㎡の空間に書のインスタレーションを発表し、「金賞」「審査員賞金賞」をダブル受賞。2020年大河ドラマ「麒麟がくる」の題字も担当している。

『30日のできれいな字が書けるペン字練習帳』(宝島社)シリーズは、累計420万部を突破。

2022年1月19日～1月25日まで銀座三越7Fギャラリーで個展予定。

#### 大岡 陽子氏 プロフィール (APPLAUSEの詩を制作)

神戸生まれ、パリ育ち。幼少期より日本とフランスを行き来する生活の中で、多様な文化芸術に触れて感性を磨く。

バカラ、ルイ・ヴィトン、ルイ・ロデレールを経て、パリ最高級ホテルのル・ムーリスで総支配人秘書とコミュニケーションマネージャーを12年務める。日仏のラグジュアリーホスピタリティー、食、文化芸術を繋ぐべく、2021年にYoko&Cieを起業。

## 【その他：2022 新作アロマ生チョコレート詳細】



### 「寺田本家 五人娘」 税込：2592円

ナッツ感とスパイス、僅かなカカオの渋みを表現した力強いミルクチョコレートがベース。寺田本家の自然酒、濃厚なコクを持つ五人娘を引き立てるマリアーージュに。無農薬米を昔ながらの手のひら仕込みで、手間暇と愛情をかけ、出来上がる琥珀色の自然酒で、本物の酒の味わい堪能できる一品。



### 「MIRIN」(本みりん) 税込：2592円

カカオのスパイス感、ローストナッツの深い香りと後から広がるフルーティー感が特徴のミルクチョコレートがベース。合わせるのは白扇酒造が江戸時代から受け継ぐ伝統製法で造り上げる、福来純の本みりん。生きた麴づくりにこだわり、時間と手をかけ糖化させ完成するとろみと濃くまろやかな甘みがチョコレートと絡みあう。

(※名古屋タカシマヤ"アムール"にて限定発売)

## 【2022 バレンタイン 新登場商品詳細】



### 「アロマ生トリュフ」4粒入り、税込：2160円

2022年に初めて登場するのが、驚きの水分量と滑らかを持つ「アロマ生トリュフ」。生チョコを探索し続けたメゾンカカオならではの、さらなる新体験をご提案。パリッとしたチョコレートの中から、流れ落ちるほどみずみずしいショコラがたっぷりにとろけ出す。

ビター、ナッツ、アールグレイ、コーヒーの4種のアソートセット。

## 【2022 バレンタイン 会場別商品詳細】



### 「アロマ生トリュフ あまおう」 4粒入り、税込：2592円

丁寧に発酵、抽出したピュアカカオバターのみで作る華やかなホワイトチョコレートに、福岡県産のあまおうのピューレを贅沢に合わせた一品。パリッとしたチョコレートの中から、みずみずしいショコラがとろりとろけ出す、「アロマ生トリュフ」の限定フレーバー。

(※名古屋タカシマヤ"アムール"にて先行発売)



#### 「生ガトーショコラ あまおう」税込：3240円

カカオのフルーツネスと華やかな香りが広がる品種に、力強いビター感とほのかなベリー感香る品種をブレンドしたビターチョコレートがベース。主役のあまおうは煮詰めて濃厚なピューレにして、いちご本来の濃い甘みと酸味を味わえる。

(※名古屋タカシマヤ”アムール”にて先行発売)



#### 「フォンダンショコラ」6個入り 税込：4320円

外はさっくり、中からはとろりチョコレートがとろけ出すフォンダンショコラ。カカオ本来のフルーツ感があるビターチョコレートと、ナッツの香ばしさにほのかにキャラメルテイストを感じるミルクチョコレートの2種のフレーバー。

(※阪急うめだ本店にて限定発売)

#### < MAISON CACAO とは >

2015年に日本の文化都市・鎌倉に誕生したメゾンカカオは、創業者の石原紳伍がコロンビアで出会ったカカオのある風景から始まりました。美味しさが心の豊かさに繋がる、そんな幸せなチョコレート文化を日本らしい感性とクリエイティビティで創りたいという想いの元、コロンビアでのカカオ栽培から発酵、焙煎まで全ての過程に携わり、生産者とお客様を繋ぐべく、上質なチョコレート作りに拘っています。また、カカオ農業を通じた未来の豊かさを求めて、コロンビアでの教育活動にも力を注いでいます。

#### < MAISON CACAO 創業者、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生のカカオのフレッシュさと、カカオを通して生産者と生活者が繋がり、笑顔が溢れる風景に魅せられたことがきっかけとなり、2015年にブランドを創業しました。

コロンビアでカカオ栽培から携わり、発酵、焙煎、調合と全行程にこだわりながらオリジナルのクーベルチュールを開発しています。また全国を巡り出会った旬の素材と掛け合わせ、新しいチョコレート・カカオ体験をご提供しています。

<受賞歴・ニュースなど>

- ・ 2020年ドバイ国際博覧会のコロンビアパビリオンにて、プロコロンビア認定マーク授与ブランドとして出展世界の舞台でコロンビア産カカオの代表ブランドとしてプレゼンテーションを行う
  - ・ 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、プティフルとして「アロマ生チョコレート CACAO45」が採用

(常設店)

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ 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 1-9-1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店 (愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 地下 1F)
- ・ 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)
- ・ 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)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ ( <https://onlineshop.maisoncacao.com/> )

(2022年バレンタイン催事会場)

東海エリア

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9階 アムールデュショコラ (2022年1月19日～2月14日)
- ・ 遠鉄百貨店 (2022年1月26日～2月14日)

関西エリア

- ・ 阪急うめだ本店 (2022年1月20日～2月14日)
- ・ 神戸大丸店 (2022年1月21日～2月14日)

関東エリア

- ・ そごう横浜店 (2022年1月21日～2月14日)
- ・ サロンデュショコラ (2022年1月27日～2月3日)
- ・ 銀座三越店 (2022年1月26日～2月14日)
- ・ 玉川タカシマヤ店 (2022年2月1日～2月14日)

九州エリア

- ・ 岩田屋 (2022年1月26日～2月14日)

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社 (MAISON CACAO INC.) 広報チーム

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/>

IG アカウント: [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)