

メゾンカカオを象徴する”生チョコ箱”を、よりサステイナブルに

## 伊万里鍋島の窯元「畑萬陶苑」作の「生チョコ陶箱」を限定発表

1月19日より一部店舗にて販売を開始

鎌倉発祥のアロマ生チョコレートブランド「メゾンカカオ」は、昭和元年創業の伊万里鍋島の窯元「畑萬陶苑」と、日本が誇る職人技に拘った、サステイナブルなモノづくりを発表いたします。

創業当時よりメゾンカカオを象徴するカラフルな生チョコ箱を、長く愛用いただけるものにしたとの想いを込め、日本の伝統工芸品である伊万里焼で、2022年限定の「生チョコ陶箱」を一つ一つ作り上げました。また、中には石川県のカトラリー職人、竹俣勇壱氏製作の生チョコ専用フォークと、シグネチャーフレーバーのシャインマスカットの生チョコを詰めています。畑萬陶苑の器は、美しさだけでなく、長く使っていただけるサステイナビリティに配慮し、湿度を保ち美味しく生チョコレートを保管することができます。おもてなしに、また自分へのご褒美に生チョコを味わう際にも、上質な時間を提案する「伊万里焼 アロマ生チョコレート MAISON」は1月19日(水)より、一部店舗にて数量限定販売いたします。



### 「伊万里焼 アロマ生チョコレート MAISON (マスカット)」

**伊万里焼の陶箱、専用フォークと生チョコレート 16粒入り：税込 12,100円**

日本の伝統工芸である伊万里焼の窯元「畑萬陶苑」と共作した、2022年限定のオリジナル生チョコ陶箱。石川県のカトラリー職人、竹俣勇壱氏の生チョコ専用フォークと、メゾンカカオのシグネチャーであるシャインマスカットの2022年版フレーバーが入っています。山梨の専用農園で育てた大粒のシャインマスカットを数週間追熟させ、小さく萎ませることで糖度と味わいを濃く仕上げています。追熟させたシャインマスカットのフレッシュな果汁を贅沢に使用し、アクセントにシャルドネワインを加え、石原こだわりのビターチョコレートと合わせました。今年ならではの味わいをお楽しみください。



「畑萬陶苑」の畑石修嗣氏 photo by AnnekeHymmen

秘窯の里と呼ばれる大川内山を拠点に、昭和元年に創業した「畑萬陶苑」。5代目として、新たな視点で伝統を幅広い世代に伝えるべく作家としても活躍するのが畑石修嗣氏です。

クラフツマンシップを追求しながら、サステナブルに拘るモノづくりにご共感いただき、陶器では難易度の高い真四角の形状を、生チョコの箱をモデルに作り上げていただきました。ロゴとアートは新作コレクション”

APPLAUSE”のもので、伝統に裏打ちされた確かな技術と畑石氏の柔軟な発想により細部までこだわりの詰まった生チョコ陶箱が完成しました。



竹俣勇壹氏

石川県金沢市にアトリエを構え、彫金師としてオーダージュエリーを手掛けながら、カトラリーの制作を行う竹俣勇壹氏。

珍しいステンレス製のカトラリーは、一つ一つ手で叩いて表情をつけながら作り上げる、丁寧な手仕事の一品です。味わう時間の流れを楽しみ、食べる姿を美しく見せるための繊細なデザインの生チョコ専用フォークを今回作って頂きました。

#### 【販売情報】

時期：2022年1月19日（水）～数量限定販売 ※なくなり次第終了となります。

店舗：下記店舗にて限定販売いたします。

#### （常設店）

- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店（神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F）
- ・ 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）

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ9階 アムールデュシヨコラ（2022年1月19日～2月14日）
- ・ 阪急うめだ本店（2022年1月20日～2月14日）
- ・ そごう横浜店（2022年1月21日～2月14日）
- ・ サロンデュシヨコラ（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）

#### ◆メゾンカカオの生チョコ箱について



実はメゾンカカオの生チョコ箱は木製ではなく紙製。それも牛乳パックの廃材を使用して作られています。本来は捨てられる牛乳パックの切り抜き部分を何層にも重ね合わせ、丈夫な1枚の板に仕上げた後、デザインをまとませ日本古来の建築技法から着想を得た組み立て式の箱になっています。そのデザイン性と丈夫さに、ジュエリーケースや小物入れとして愛用頂くお客様の多く、メゾンカカオは今後も、環境とサステナビリティに配慮したモノづくりを行っていきます。

#### < 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。現在では、アートとサイエンスからチョコレートの価値をクリエイティブに創るメゾンカカオ、生産者から広がる可能性を実現するチョコレートバンク、そして引き算の美学で日本らしさを表現するカカオハナレという3つのブランドでチョコレートの魅力を探究しています。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、2015年にMAISON CACAOを創業。

コロンビアでカカオと出会い、その美味しさと奥深さに魅了されたことをきっかけに、カカオの可能性を探求する「カカオディレクター」としての活動が始まりました。同国で栽培から携わり、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果物やハーブなど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。

【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)