

## 12月1日、仲通りにメゾンカカオ丸の内店をオープン

### お手土産におすすめの新作スイーツが登場

焼き菓子とは思えない驚きの食感と滑らかさをお届けします。

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」（創業者：石原紳伍）は12月1日に、都内初となる旗艦店を丸の内仲通り、新東京ビル1階にオープンします。

日本の中心地として世界中から様々な用途で訪れる街、丸の内。日常と非日常の様々な場面を彩るチョコレートと体験をお届けしたいと、メゾンカカオ史上最多となる製品をご用意しました。中でもお手土産やお渡しものに人気の焼き菓子が新登場します。



#### 【生キャラメルサンド】（9枚入り、3240円）

カカオの恵みを贅沢に閉じ込めた、生キャラメルサンドクッキー。新鮮なカカオバターから作られる、とろける生キャラメルをたっぷりサンドしました。

コロンビアのテロワールを活かして栽培したカカオを丁寧に抽出して生み出される純度の高いカカオバターは、チョコレートの美味しさを決める、いわばサイレントチョコレート。滑らかな口どけとカカオを感じる深いコクが特徴です。素材の良さを最大限に引き出し、甘さの中に上品な香りと軽やかさを感じられる至福の一品に仕上げています。一口頬張るたび、カカオの豊かな風味とキャラメルの優しい甘さが絶妙に絡み合い、口の中でとろけていく感動をお楽しみください。



### **【生チョコクッキー】（12袋入り、2808円）**

ひと口かじるとクッキーならではのサクツとした歯ごたえ。次の瞬間、生チョコレートのように口の中で溶けてゆく。メゾンカカオの生チョコクッキーは、焼き菓子とは思えない驚きの食感が楽しめるクッキーです。またチョコレートそのものを味わうような濃厚さも。メゾンカカオでは、コロンビアの豊かなテロワールを活かしたカカオ栽培から、カカオの個性を引き出すための複雑で繊細なブレndingを重ねてチョコレートを生み出しています。その味わいと香りが華やかな、驚くほど鮮度の高いチョコレートの美味しさを一粒づつに込めました。ブランドと鎌倉とゆかりのある、馬をあしらった華やかな新パッケージにて。

### **【メゾンカカオ丸の内店 店舗情報】**



### **MAISON CACAO (メゾンカカオ) 丸の内店**

**2024年12月1日(日)オープン**

営業時間：10:00-20:00

住所：東京都千代田区丸の内3丁目3-1新東京ビル1階  
上質さと遊び心が共存する丸の内だからこそ、日常と非日常の様々な場面を彩る体験をお届けしたい。上質なチョコレートで驚きを届ける、特別体験を味わいにいらしてください。

**【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: [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/)