

MAISON CACAO

2025年3月5日

メゾンカカオ株式会社

”一粒のデザート”【シヨコラ・コキーク】

あの驚きの食体験を、より彩り豊かに。

メゾンカカオ丸の内店限定で、6種入のアソートボックスが登場します。

鎌倉発祥のチョコレートブランド「メゾンカカオ」（創業者：石原紳伍）の人気作【シヨコラ・コキーク】。繊細で口溶けなめらかな看板品のアロマ生チョコレートの技術を重ね、一粒で圧倒的な食体験をお届けしようと誕生しました。カカオや国産果実のおいしさを、瑞々しく堪能できる【シヨコラ・コキーク】からこの度、特別なアソートボックスをお届けします。旗艦店の丸の内店限定で、彩り豊かな食体験をお楽しみください。3月6日（木）より、各日数量限定でのご用意となります。



「シヨコラ・コキーク」それは、一粒のデザート。

外側のチョコレートは少し力を入れてただけで割れそうなほど繊細ながら、口の中でパリッと弾けた瞬間に、中から液状のチョコレートが溢れ出します。生チョコレートならではの食感、水分量、香りと味わいが表現された一粒をそっと指でつまんで、お召し上がりください。

「シヨコラ・コキーク クラシックアソート」6種6粒、税込5400円

彩り豊かな食体験をお楽しみ頂きたいと、丸の内店限定で6種のアソートボックスをご用意しました。

ビター / あまおう / 白桃オレンジ / マンゴーパッション / バニラ / コーヒーの6種入り。

3月6日（木）よりメゾンカカオ丸の内店限定にて販売します。

シヨコラ・コキークの全ラインナップとしては

「クラシックアソート」に加えて、「ビター」「バニラ」「季節の果物」（季節毎に変わる味わい）の計4種を丸の内店でご用意してお待ちしています。全て数量限定のため、各日完売次第終了となります。



MAISON CACAO (メゾンカカオ) 丸の内店

営業時間：10:00-19:00

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、その特別体験を味わいにいらしてください。



【ブランド概要】

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。

【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

ブランド HP: <https://maisoncacao.com/>

IG アカウント： https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja

X アカウント： https://twitter.com/MAISONCACAO_INC?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor