



VOL.
1

ENJOY THE UNKNOWN

チョコレートを通じた新しい文化創造をめざして

文 石原 紳伍 text by Shingo Ishihara

もともとチョコレートは苦手だった。そんな僕の人生を大きく変えたのが、旅先で訪れたコロンビアのカカオ農園だった。驚くほどフレッシュで香り高いカカオフルーツ。チョコレートの概念が覆されるほどの衝撃に、たちまち魅了されたのだ。

農園近くでは、毎朝街の人々がチョコレートドリンクを飲みながら談笑している横を、カカオを積んだトラクターが通る——そんな風景が日常的に広がっていた。物質的に豊かでなくとも、精神的な豊かさを持つコロンビアの風景を目にした時、僕の中で一つの想いが生まれた。日本で、他でもないチョコレートを通して生産者と生活者をつながり、笑顔が広がる新しい文化をつくりたい。

そうして2015年4月に鎌倉の小町通りにメゾンカカオの前身となる“cacao”ブランドをオープンさせることとなった。

カカオの歴史を学びながら、今までにないチョコレートの楽しみ方を提案することで、新しい文化創造をする。未知に出会いながら、楽しみながら、世界ブランドに向けた挑戦はこれからも続く。

アロマ生チョコレート CACAO45

口にいった瞬間にふわっととろける、みずみずしい生チョコレート。

驚くほど優しい口溶けと、溶けた後に鼻に抜けるアロマの香りが特徴です。コロンビア南西部のトマコ産のシングルオリジンのカカオ豆を使用。最もカカオアロマを感じられる、コロンビアにこだわる石原イチオシのフレーバー。2017年 ANA 国際線機内のファーストクラスでプティフルとして提供された自信作です。



Profile

1984年大阪府生まれ。帝京大学では、ラグビー部に所属、大学卒業後、リクルートに就職、企画やプランニングにかかわる。2015年「Cacao」を創設。現在は「MAISON CACAO 鎌倉小町本店」を中心に横浜・東京など7店舗を展開。今までにないチョコレート体験を提供することにチャレンジしている。
ブランドホームページ：
<https://www.maisoncacao.com>