

CACAO SAMPKA

BARCELONA, MADRID, VALENCIA, SAUDI-ARABIA,
SÃO PAULO, TOKIO, OSAKA, KANAZAWA

www.cacaosampaka.jp



アステカ王からスペイン王室へ

CACAO SAMPKA

Nederland Group®

伝説の王のカカオのチョコレート XOCOCONUSCO®

シヨコヌスコ

かつて王だけが食すことのできた、幻のレアクリオロ種カカオ。

中央アメリカで大帝国を築きあげ、高度な文明を有したアステカ帝国の王モクテスマは、王宮のある首都テノチティラン(後のメキシコシティ)から遠く離れた地・XOCOCONUSCOで

収穫されるカカオを取寄せ、愛飲していたと言われています。

その後、スペインが南アメリカ・メキシコを統治すると、このカカオ豆は、

スペイン王室のためだけに生産されるようになりました。

スペイン語で「王家のもの」を意味する「リアル」の称号を与えられ、1820年までの300年間、世界最高のカカオとして君臨していました。

しかし、非常にデリケートで管理に手間がかかるこのカカオ豆は、生産性の高い品種に取って替わり、絶滅したと考えられていました。

2007年、世界で初めて

幻のレアクリオロ種カカオのチョコレート“XOCOCONUSCO®”が完成

再生された20トンのカカオ豆は、スペインへ出荷され、

この類い稀なカカオ豆にふさわしい焙煎、摩砕、精錬というプロセスを経て

カカオサンパカ社のアトリエで、世界で初めてシヨコヌスコチョコレートが完成しました。

この記念すべきチョコレートは、かつてと同じようにスペイン王室へと献上されました。

スペイン王室カカオの遺産を今に引き継いだ類い稀な味わい

上質なカカオのバランスの取れたアロマが、微妙に変化しながら包み込む味わい。

最初の香りはフルーツ、スモモと干し葡萄のような香りがぼっと拡がり、口の中で

ゆっくりと溶けていきます。そして、深いカカオの味とはっきりとした酸味が一体となり、

最後にかすかな快い苦味が長く口の中に残ります。

XOCOCONUSCO®は、スペイン王室カカオの遺産を今に引き継いだチョコレートです。