

今手土産を選ぶ際におさえておきたい 最旬チョコレート・ ニュース8

数年ごとのトレンドを経ながら、ますます美味しく、バラエティ豊かに進化を続けるチョコレート。
今求められているのは、味はもちろん
喜びや驚きのあるチョコ。「理想の手土産」を
選ぶために知っておきたい、
ホットなチョコレートの話題を集めました。

1 カカオ豆の焙煎から 板チョコまで 一貫して手がける ブランドが人気に 新潮流は、 「ビーン・トゥ・ バー」

今チョコレート業界最大のトレンドが、「ビーン・トゥ・バー」。原料となるカカオの奥深さに着目し、カカオ豆(Bean)の焙煎から調合、板チョコ(Bar)にするまで一貫して自社で手がけるブランドが、世界でも日本でも、続々と誕生しているのです。そして生まれたのが、チョコレートもコーヒーのように、素材の産地や品種ごとのもち味を楽しもうという流れ。カカオ本来の味や個性、香りを感じる、最新トレンドを満喫してみ。

「ビーン・トゥ・バー」を語るうえで欠かせない、「ショコラ・カヌーヴ」。今やトレンドとなった豆の焙煎からバーにするまでの工程を自社で行っているフランス最古のチョコレートメーカーといわれ、約160年前の創業時からの製法を守り続けている。各¥2,200 ※チョコレート祭典「サロン・デュ・ショコラ2016」で購入可能。
(11月27日まで東京ほか全17都市で開催予定。詳細は、<http://www.salon-du-chocolat.jp>)

ートとカカオをつなぐ架け橋としての活動はさらに広がりそうです。

り」を放つ。そんな両者がつながっていることにも魅せられます。カカオの採取に加え、カカオの品質向上へのアドバイス、チョコレートの製造…と仕事は多岐にわたる。「人々にカカオの世界に興味をもってもらうこと、そしてカカオ生産者の笑顔が最大の喜びです」チョコレ

最高のカカオを追い求めて世界を駆け巡り、南米の密林までをも闊歩する…。「カカオハンター」の小方さんは、今チョコレート業界で注目の人。その情熱の源は「カカオが大好きなこと」といいます。「カカオの豆はカカオの種を発酵させたもの、その種が宿るカカオの実」は熱帯で太陽の恵みを受けて育ち、赤や黄色…とカラフル。一方のチョコレートは画一的な茶色の世界に見えて、口の中で多彩な「香



© CACAO HUNTERS

2 南米の奥地にまで 理想の豆を探しに/ カカオとチョコレートの スペシャリスト カカオハンター・ 小方真弓さん

3 マリアージュから生まれる 独特の風味が 世界中の人々を夢中にさせる 「和」素材の チョコレートが 人気沸騰中!

世界で和食ブームが起きているなか、和の素材をブレンドしたチョコレートがさまざまな形で登場。まず必見は、梅やソバの実など多彩な和素材を自由な発想で用いる「ル ショコラ ドゥ アッシュ」や、東京産の素材にこだわる「トーキョーチョコレート」などの日本ブランド。一方「茶会」に参席して日本文化の奥深さに感激した」というビエール・マルコリーニ氏のブランドのように、海外ブランドからも抹茶を用いた魅惑的な和チョコが、



抹茶がたっぷり

「ビエール・マルコリーニ」

ベルギー王室御用達の新作は、厳選された抹茶の美味しさを垣間見立てて。限定ポーチ付き。[タレットマッチャ] ¥2,700 ◎「ビエール・マルコリーニ銀座店」東京都中央区銀座5-5-8 ☎03-5537-0015

「トーキョーチョコレート」

東京都「小山通酒」の日本酒や「東京ワイナリー」のシードル、ワインなどを使用。[みなも] (4個入り) ¥1,400 ※「サロン・デュ・ショコラ2016」で購入可能。詳細は、<http://www.salon-du-chocolat.jp> ◎「メリーチョコレートカンパニー」☎03-3763-0361

アサイー&バナナ

チアシード&ココナツ



右「抗酸化作用のあるアサイーが練り込まれて、¥1,400/条/チアシードのプチプチとした食感も楽しい。¥1,400 ◎「カカオサンパカ丸の内店」東京都千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア1F ☎03-3283-2238

4 ヘルシー志向の女性にも 喜ばれること間違いなし! スーパーフード系 チョコレート登場

手軽に食べられ、体の中から美しくなれると人気のスーパーフード。今季はスペイン王室御用達の「カカオサンパカ」にも、スーパーフード入りのチョコレートが。砂糖に比べてカロリー約50%オフのマルチトールを使用し、アサイーなど栄養価の高い食品を加えた「ヘルス&ビューティチョコレート」シリーズは、まさに美容と健康をサポートするショコラ。



柚子の香りが

「ル ショコラ ドゥ アッシュ」

爽やかな柚子の香りが広がる逸品は、スイーツ界を牽引する辻口博啓氏が手がけたもの。[タレットショコラ柚子] ¥1,713 ◎「ル ショコラ ドゥ アッシュ銀座本店」東京都中央区銀座6-7-6 ☎03-6264-6838

日本酒の味わい



5 世界で、日本で… チョコレート業界でも女性が躍進中 女性ショコラティエの 繊細なショコラを

フランス・アルザス地方のクリスティーン・フェルベール氏が、人気を集めて以来、男社会とい

われたチョコレート業界でも女性のショコラティエが増加中。地元フルーツを用いたり、ラベンダーの砂糖漬けをブラックチョコレートに載せたり…。女性ならではの感性が息づく繊細なショコラは必見!



地元の素材やフルーツを使ったショコラが得意な「スクロウ カカオ」のシルヴィア・フォシェ氏は注目の人! [ショコラ・アソート] (6P) ¥3,000 ※日本では「サロン・デュ・ショコラ2016」で購入可能。詳細は、<http://www.salon-du-chocolat.jp>

