

文・レシビ監修=小椋三嘉

Q1 そもそもビントゥバーって何ですか？

A カカオ豆から板チョコレートを作ることを意味します。
生豆から手がけることで、豆のセレクトや焙煎具合から始まる、すべての工程でショコラチエ自身の思い入れを反映した仕上りのチョコレートにできます。

Q2 なぜ注目されているの？

A サードウェーブ・コーヒーの流行から波及したものの、20世紀末では、カカオをまず生豆からクーベルチュール(チョコレート)に仕立て、それを粒チョコレートなどに加工するのチョコレート職人の仕事でした。時代とともに、クーベルチュールを作る会社とそれを使ってチョコレート製品を作る職人(ショコラチエ)は、わずかの例外を除いて分業となっていました。コーヒーにおけるサードウェーブの流行が起こり、それが同様にチョコレートにも波及したことで、カカオの木や豆からこだわる「ビントゥバー (bean to bar)」が注目を集めることに。今までにない「新鮮」な味わいの板チョコレート(タブレット)に出会えるようになったことも大きいと思います。

Q3 主な産地・品種とその特徴を教えてください

A マダガスカル、ベネズエラ、エクアドル…。赤道を挟んで、北回帰線と南回帰線の間にある様々な産地です。たとえばマダガスカル産は、赤い少みがかた色のチョコレートになることが多く、赤いフルーツの酸味があります。まずは、気になる産地のものがあれば、試してみたいのがいいでしょう。数種類味わううち、自分の好みの産地やブランドがわかってきますよ。

Q4 カカオの%が多いほどいいの？

A おいしさには関係ありません。
カカオの含有量は、ある程度は味の目安となりますが、おいしさには関係ありません。カカオ豆の品質やチョコレートに仕上げるまでの工程の方が重要です。

Q5 いろいろな楽しみ方教えてください

A タルティーズやホットチョコレートはいかが？
そのまま食べるのもいいけれど、ひと味違うオリジナル感を手軽に楽しめる、こんなレシピもオススメです！

Recipe

タルティーズ (1人分)

プチバゲット (または長細いブチナン) を水平に切る。パンの断面を小さめに板チョコレートを細長く割り、パンにのせる。トースターで1分30秒。チョコレートの中心は形が残っているくらいまで加熱する。

ホットチョコレート (1人分)

小鍋に水25mlを入れて火にかけ、チョコレート40g(カカオ70%以上)を割り入れる。7割ほど溶けたら火を止め、ヘラで光沢のある滑らかな状態まで混ぜる。再び火にかけ、牛乳125mlを少しずつ加えながら混ぜる。

1 カカオ豆を知る道標になる！パッケージにレシビカードが！



3
Minimal
「[ミルルクダブレット]」
「商品名からもわかるよう、ナッツのうさぎを残して扱っていました。口中にカカオ豆と、今までの糖のシラガ感があり、今までに味わったことのないような食感と味が体験できる、ミニアップもおもしろいです！」
1kg入り: ¥1000円 通販: 可 住所: 東京都台東区東上野1-10-3 ☎03-6322-9989 ●オンライン店舗では、レシビカードと同時発送。http://mini-mal.tokyo/

ビントゥバーのミルクチョコがこれから流行る！

2 4種のミルクとチュアオとのユニークで画期的なコラボ！



2
ドモリ
「[ミルルクダブレット]」
キヤムミルク(ラクダ)、ドネーミルク(ロバ)、ゴッドミルク(山羊)、ソーマルク(羊)
「[カカオの酸味が手をつけるドモリは、マニッパな男性が多種多様なクリオ種チュアオを4種類の動物のミルクと合わせた。こだわりの新作ミルルクダブレットのラダダは完成度も高くて美味い！」
1kg入り: ¥920円 通販: 可(電話かメールにて注文可) 住所: 東京都渋谷区東3-10-6 大塚ビル102 ☎03-5458-0507 ●www.domori.onchocolate.jp

テオプロマ土屋公ニシアのビントゥバー専門店に注目！

1 日本初の直営店がオープン！今最も目が離せないブランド



1
ダンデライオンチョコレート
「[タブレット]」
ベネズエラ70%(左) ドミニカ共和国70%(右)
「2月に日本初出荷を果たすと、サンフランシスコで人気のビントゥバー。右:クセがなく食べやすく、噛んだ時のワウ感のない食感が魅力。左:ナッツのような風味で、おだやかなビタリ感が余韻として残ります！」
価格未定 通販: 今後導入予定 店舗: 東京都港区赤坂1-10-10 ☎03-5533-7270 ●www.dandeliionchocolate.jp

オスマスはコロンビア! ビントゥバー初心者にも◎

6 アルチザン パレドール

「[ビターミルクダブレット]」4種
トリニダード(手前)、パチ(奥)
「手前: スモーキーでウッパンなスパイスのような風味。奥: ビター感のあるパチ風味。ビントゥバーでは珍しいミルクチョコレートが、2016年のトレンドのひとつとして広がりを。根強いミルクファンに朗報です！」
¥800円 キューピー(ベネズエラ産) 通販: 可 営業: 東京都港区山崎町3-15-10 高柳町清潔堂日本ビル3F45 ☎0551-48-5381 ●ショコラチエ/パレットドールを営む、パレット・デュ・ショコラで監修。他店も取り扱い。 www.paletdor.com

5 カカオストア

「[タブレット]」
BTBベネ60%(右) BTBペルー60%(左)
「土屋シェフが新たにオープンさせた専門店のビントゥバー。右:ペルーを彷彿させる香り。左:ドライゼンのような風味が魅力。遊び抜いた産地別カカオの食べ比べも楽しく、産地にちなんだ動物のイラストも愛らしい！」
右: ¥1100円 左: ¥1400円 通販: 可 住所: 東京都渋谷区赤坂1-10-10 ☎03-3490-1729 ●オンラインショップも販売予定。 www.theobrom.com.jp

8 カカオサンパカ

「[低溫ロースタブレット]」
ショスコラボラトリー(カカオ)シロコロ
「低溫ロースタブレットもトレンドのひとつ。王のカカオと称された「ショスコ」は、女性向けのまろやかな味わい。幼いカカオ「クワンリリアノ」は、独特の酸味とほのかな甘みで個性的な味わいで！」
¥2200円 通販: 可 丸の内本店住所: 東京都千代田区丸の内2-6-1 丸の内フリスコズエビル1F ☎03-3283-2238 ●他店取り扱い。 www.cacao.sampaka.jp

4 グリーンビントゥバー

「[タブレット]」
コロンビア65%+ベネズエラ70%
高品質のカカオ豆とともに、全工程ハイドロメドで作られたこだわりのビントゥバー。右:風味豊かなコピラの食感とグリーンな口どけのコラボレーション。左:赤いフルーツの甘酸っぱさと、さわやかな香りの余韻を楽しめます！」
右: ¥1600円 左: ¥1500円 通販: 不可 住所: 東京都台東区東上野1-16-11 ☎03-5728-8420 http://greenco.colette.jp

7 ショコラトリイア

「[タブレット ショコラ]」全7種
ブラジル、イヴォワール、ペルー、ベトナム、キューバ、ドミニカ共和国、サオトメ
「バスコ地方から、サロ・デ・ショコラ2016年に初登場。7種のタブレットは、すべてカカオ75%だから産地別のテイストに精通できる。ビントゥバーに精通したショコラチエらしい、豆を味わうタブレット！」
各 ¥1000円 通販: 可 住所: 東京都新宿区新宿4-1 ☎03-3352-1111 (伊丹月新商店店代表) ●オンラインショップも販売。全期: 1月27~31日 会場: 新宿NSUビル2階「ビントゥバー」 www.salon-du-chocolat.jp

8 低溫ロースタブレットも今気になるキーワード!

「[タブレット ショコラ]」全7種
ブラジル、イヴォワール、ペルー、ベトナム、キューバ、ドミニカ共和国、サオトメ
「バスコ地方から、サロ・デ・ショコラ2016年に初登場。7種のタブレットは、すべてカカオ75%だから産地別のテイストに精通できる。ビントゥバーに精通したショコラチエらしい、豆を味わうタブレット！」
各 ¥1000円 通販: 可 住所: 東京都新宿区新宿4-1 ☎03-3352-1111 (伊丹月新商店店代表) ●オンラインショップも販売。全期: 1月27~31日 会場: 新宿NSUビル2階「ビントゥバー」 www.salon-du-chocolat.jp

8 本店で数種しか入手できないタブレットが買える!

「[タブレット ショコラ]」全7種
ブラジル、イヴォワール、ペルー、ベトナム、キューバ、ドミニカ共和国、サオトメ
「バスコ地方から、サロ・デ・ショコラ2016年に初登場。7種のタブレットは、すべてカカオ75%だから産地別のテイストに精通できる。ビントゥバーに精通したショコラチエらしい、豆を味わうタブレット！」
各 ¥1000円 通販: 可 住所: 東京都新宿区新宿4-1 ☎03-3352-1111 (伊丹月新商店店代表) ●オンラインショップも販売。全期: 1月27~31日 会場: 新宿NSUビル2階「ビントゥバー」 www.salon-du-chocolat.jp

「へえ!」なひと言と贈りたい
今年のチョコはカカオにこだわる!

注目のビントゥバーをはじめ、カカオにこだわりあり、ものが今時のチョコレートのトレンドです。贈る時にひと言葉添えれば、必ず「へえ!」と言われるこだわりポイント。おすすめの新着チョコレートはショコラ・フランス食文化研究家の小椋三嘉さんにうかがいました。

撮影=田村昌裕 (FREAKS) スタイルング=花沢理恵 文・レシビ監修=小椋三嘉

うんちく好き男子へ
今買うべきビントゥバーBEST8
今年最も目が離せないビントゥバーの中から入手すべきタブレット8種をラインナップ。

