

今週のカカオ豆 bean to bar ショップ情報

1. green bean to bar chocolate (東京・中目黒)

サロン・デュ・ショコラのディレクターを務め、チョコレート鑑定家でもあるクロエ・ドゥートレ・ルーセルさんがプロデュースする、bean to bar チョコレートのお店が中目黒にオープンしました。

クロエさんの他には、ベネズエラカカオ大使で自身のチョコレートブランドも持つマリア・フェルナンダ・ディ・ジャコブさんや、フランス出身のパティシエ、マッシュュー・パンソンさんが加わり、チョコレートのプロフェッショナルが集うお店となっています。

渋谷と福岡に拠点を持つ「製菓専門学校ビジョナリーアーツ」が運営している事もあり、タブレットチョコレートだけでなく、ボンボンショコラやシュークリーム、プディングなどの洋菓子やチョコレートのバゲットなどのパンも製造、販売していました。(このバゲットが美味！)

タブレットチョコレートのラインナップは、ホンジュラスやコロンビア、ベトナム、マダガスカルなど数種類と、カカオニブがのっているもの、カカオニブティーなど多彩なラインナップでした。ほぼ全て試食させて頂きましたが、カカオ豆とお砂糖のみで作られた優しい味わいのものが多く、沢山の人の楽しんで頂けるのではないのでしょうか。工房は全面ガラス張りですチョコレートの製造が間近に見ることの出来る体験型のお店で、店内の奥には上記のチョコレートに加え、チョコレートドリンク等も楽しむことが出来るカフェスペースも併設されています。

また、カカオ豆が麻袋に入った生豆の状態です二重扉の冷蔵庫に保管され、品質管理が徹底されている事もこのお店の特徴の一つだと思います。

落ち着いた雰囲気の中目黒川沿いに位置する新たなチョコレートショップ。春はお花見、冬はイルミネーションなど、美味しいチョコレートを食べながらなんて素敵ですね。

〒153-0042 東京都目黒区青葉台 2-16-11

電話：03-5728-6420

営業時間：11:00-21:00 水曜定休

公式サイト：<http://greenchocolate.jp/>



2. DANDELION CHOCOLATE (蔵前)

Bean to bar チョコレートの旗手、アメリカのダンデライオンチョコレートが来春にも日本に上陸予定。場所は東京・蔵前。

詳しくは下記リンク先にてご覧ください。

<http://toyokeizai.net/articles/-/90935> (東洋経済 ONLINE)