

## 今週のカカオ豆 沖縄編

今週はカカオ豆加工機械の設置と試運転のために沖縄に出張に行ってきました。

まったく違う個性派の2ブランドが既に bean to bar チョコを作られていましたのでご報告させていただきます。

### 1 MAXIM OKINAWA

個人洋菓子店としては沖縄で一番人気と言われる洋菓子店でした。

可愛い内装の店内に入りますと所狭しともものすごい種類のお菓子とケーキが販売されていました。

トップシェフでいらっしゃる高江洲シェフは15年以上前からチョコレートは豆から作らなければ構想されており弊社の豆の販売が可能になったタイミングで満を持して販売を開始されました。

現在は焼き菓子にのみガーナ産カカオでできたチョコレートを使用しています。

シンプルなチョコレート味だけのものとオレンジピールが入ったもの2点味見しました。

お味は…本当にとってもとても優しい味です。良い意味で書かせていただくのですが、一般に言われる bean to bar のイメージ（味の個性がはっきりしている、カカオ感が鋭い）という表現から遠く、濃厚かつ食べやすい味でした。また驚いてしまうのがこのお店ではあまり「bean to bar」をしている、というコンセプトを強く打ち出してはいません。本当に作りたいものの素材を追及していったら豆からチョコを作ることだった、ということ、パティシエとして当然掘り下げるべき必要なこととして思われているようで、その素材の探究される知識の深さと姿勢に頭が下がりました。

今後生産のペースもレシピ開発のペースも上がっていくと思う楽しみにブランド様でした。



住所：沖縄県浦添市伊祖 4 丁目 12-12

## 2 TIMELESS CHOCOLATE

とにかくARTな空間、これぞbean to barをやっているぞ、という全て機械も自分達の手作り、内装も手作り、レシピも手作りのブランド様でした。未だに皮むきは手とドライヤーでやられています。飲食業をやられていた方、バリスタをやられていた方、バーテンダーの方いろんな知識を持った3人の面白い男性がやられています。

そのARTな感性は未だに今も頻繁に行くアメリカやオーストラリアで見聞き体験したものが元になっているようです。先日もスーツケースに8kgのチョコレートを詰めてメルボルンでイベントで手売りしたら大変喜ばれたようです。

その特徴は砂糖に島ザラメという沖縄のお砂糖と黒糖を使用していること。ミネラルも豊富で独特な風味があります。チョコレートも珈琲焙煎で培った経験を元に行っており美味しいのですが…それ以上に出てくるカフェでのカカオメニューの充実度が素晴らしいこと素晴らしいこと…



前回私がNYで飲んだカカオニブスムージーも既に商品化されていました。(写真右下。)

他にもカカオの燻製ベーコンやカカオソーセージやら次から次へと色々なカカオのアイデアを具現化された商品が出てきて驚きと笑いに満ちた滞在となりました。



北谷町という地域の小高い丘の上であり2階にあるお店からは海が一望できます。夜景も絶景だそうです。

住所：沖縄県中頭郡北谷町吉原858-5

MAXIM様もTIMELESS様も通販も卸販売も基本は一切しないので、そのお店に行ってしかチョコレートは食べることができません。どちらのお店もお店の雰囲気自体も含めてそのブランドさんの考えやポリシーが表れていると感じましたので、是非一度皆さんにご訪問いただきたいです！！