

今週のカカオ豆 アメリカ出張レポート

ゴールデンウィーク期間に bean to bar の本場アメリカに出張に行ってきましたので最新のアメリカのチョコレート事情をお届けします。

①DANDELION(サンフランシスコ)

設立：2010年。

従業員はバイトも入れて50人ほど。

使用しているカカオの産地：

マダガスカル、エクアドル、ベリーズ、ドミニカ、パプアニューギニア、リベリア、ベネズエラ
年間20MT程度の豆を使用。

お店ではお店の見学ツアー、チョコレート作りワークショップ、年に数回の産地見学ツアーを実施している。

ブランド創始者の Todd さんにお店を案内していただきました。



①カカオ豆搬入～選別

自分達で輸入したカカオは普段は冷凍保管をしており、1-2週間で使用する分だけ店に運び入れ低温の部屋で保管しています。

いい状態の豆でも割れ豆や虫食い豆など10%ほど選別で除去します。カカオと砂糖しか入れないシンプルなレシピのため悪い状態のカカオの味が強く影響してしまうためとのこと。



保管と選別を行う部屋は他の部屋とは別に区切られている。



②焙煎～皮むき

皮むきの機械はお手製の機械とのこと。



③粗挽き

製菓用のミキサーでチョップして液状にします。



④ココアタウンの機械

でコンチング
テンパリング機はセルミのものを使っています。



⑤チョコを振動させる

振動台もお手製。
カカオと砂糖だけの
レシピのため気泡が
抜けにくいので。
包装は今も手で行っ
ています。

お店の店内の雰囲気





飲み物の価格帯は5ドル~7ドル。カカオパルプジュースもありました。



産地別のブラウニーにカカオを使ったデザートプレートなどバリエーションが豊富。カカオパンナコッタなどミルクベースなのにそこはかたなくカカオの味がするものや、マシュマロの上にカカオソースを乗せたものなど本当に楽しいプレートでした。



またただいまお店の近くにより効率よく製造量を増やすことができるように新工場を建設中でした。左のビルの半分が全て DANDELION の工場になるようではとても広く、また修理待ちの古いアンティークのカカオ加工機械がたくさん置いてありました。



- ・カカオと砂糖だけでのシンプルなチョコ作りにこだわる。
- ・情報は全てオープンに
- ・豆は自分達で輸入。機械も中古を購入し自分達でカスタマイズ。

とてもチャレンジ精神とオープンな姿勢を持った素敵な会社でした。店員さんもみなとても魅力的でした。これから製造規模も拡張するとのことなので、サンフランシスコの一大名所となること間違いなしですね。益々今後が楽しみなブランドです。

②XOCOLATLE(アトランタ)

日本にもありそうなショッピングモールの中の小さなお店に全てチョコレートを作る機械を設置して販売をしていました。こちらのショコラティエさんは女性の方でした。



オーブンはコンベクションオーブン、ウィノワーは自身での手作りでした。(とても可愛いです) !)
コンチングはココアタウンのメランジャーが2台設置してありました



とても限られた商業施設内でも大型のココアタウンの機械を設置して製造と販売ができるという良い
いになりました。