

# Les tablettes de cette semaine #4

今週はBONNATのタブレット「チュアオビラージュ」です★★★☆☆



BONNATは、1884年にフランス、ヴォアロンに創業した老舗チョコレートメーカーです。世界で初めて、シングルオリジンビーンズのチョコレートを製造したと言われています。カカオ豆を自家焙煎し、昔ながらの製法で、現在も高品質のチョコレートを作り続けていることで有名です。

チュアオとは、ヴェネズエラ(前回のオクマーレもヴェネズエラでしたね)の北の沿岸にある村の名前です。山と海に囲まれたこの村では、ほかの種類のカカオと人工的に交配されたことがなく、自然の状態の遺伝子を保っている希少品種と言われています。

このチョコレートは、まずスモーキーな香りがあり、穏やかな苦味、そして強すぎない程よい赤い果実を思わせる軽やかな酸味、ほんの少しはちみつのようなコクを感じられます。口のなかで溶かしていくと、するりと柔らかく、なめらかな口どけ。素晴らしいバランスなのに、どこか懐かしさも感じれるような、そんなチョコレートです。

BONNAT 「chua village」 cacao 75% 100g 1,680円(税込)



伊勢丹で開催されたサロンデュショコラでの出展が記憶に新しいBONNAT。ステファン氏は、2年前の東日本大震災のあと、何度か東北にいき、チョコレートの差し入れをしているのだと伺いました。「もっと甘いチョコレートが食べたい」という子供達の声に応じて作られたのが、1月に新しく発売された、いちごのタブレットです。このタブレットで、少しでも多くの子供たちに笑顔が生まれますように。また、依然として避難を余儀なくされている皆様に、心よりお見舞い申し上げます。