

Les tablettes de cette semaine #8

今週DariKのタブレット「カカオマスタブレット」です★★★★☆

ダリケーは、京都の二条城近くのチョコレートショップです。日本で、数店舗しか存在しない、カカオ豆の焙煎から行うチョコレートショップです。オーナーの吉野さんがインドネシアのスラウェシ島のカカオに魅せられ、調達や発酵過程にも拘り抜いて、愛情を存分に受けているチョコレートといったイメージです。



このタブレットは、カカオマス100%なので、もちろん甘味はありません。しかし、パッケージを開けて、その香りが漂うと同時に、他のチョコレートとはまったく別物だという印象を受けます。とにかく新鮮なのです。ボンボンショコラには、生クリームなども使われるため、新鮮という言葉がしっくりきますが、カカオマス100%でも、焙煎したての香りはこんなにも素晴らしいものなのだと感動します。カカオそのものの香りが力強く香り、酸味やコク、苦味がダイレクトにそして一気に口内に拡がります。そして、ずっと溶けていき、後味はさっぱりしています。

ここまで新鮮なチョコレートはまず他では味わうことができないでしょう。HPをみると、たくさんの拘りを感じることができますので、是非ご覧ください。

<http://www.dari-k.com/>

ダリケー タブレット100% 100g 2,100円(税込)
(タブレットは、店頭でオーダーし、後から送ってもらうシステムです。)



この新鮮でダイレクトにカカオを感じることができるタブレットももちろんオススメです。このほかにもカカオニブがふんだんにのせられたアイスクリーム、ローストしたカカオ豆が一粒まるごといれられたラジャというトリュフ、ガトーショコラなども大好きです！