

Les tablettes de cette semaine #9

今週のチョコレートはハニー珈琲の「アルワコ チョコレート」です

★★★★☆

ハニー珈琲は、その名前のお通り、自家焙煎珈琲を提供する珈琲屋さんです。店主はこだわりと知識がたくさん詰まった素敵な方で、お店でお話しているとついつい時間が経つのを忘れて話し込んでしまうほど。



今週ご紹介するチョコレートは、先週に引き続き、カカオ豆の焙煎からおこなっているお店のチョコレートです。品質の高いカカオ豆を、鮮度の高いうちにローストします。こちらのお店では、3種類のカカオからつくったチョコレートを販売しています。その中の、アルワコというチョコレートのご紹介です。

アルワコ族の本拠地は、コロンビア、シエラネバダの山奥です。その地で育てられているカカオの木から採れるカカオポッド。オレンジ色の風味をもち、白ワインのようなすっきりとした後味。出来たてのチョコレートは果実のような酸味と爽やかさを持ち合わせています。買ってから一週間ほどおくと、酸味がおさまり、まろやかな味わいになっていくという味の変化を楽しめるのも面白いです。

アルワコ、聖ラファエロ農園、トゥマコ地区の3種類のチョコレートが売られており、テイastingセットもあるので、お店でぜひお試しください。

ハニー珈琲 中目黒店 チョコレート アルワコ カカオ71% 約90g 900円



こちらのハニー珈琲さんでは、カカオ豆からチョコレートを作るワークショップも行われており、わたしも何度か参加しました。なかなか出来ない貴重な体験で、焙煎の温度や時間なども変えてどのように出来上がりが変わるかなど、興味深い実験のようなワークショップでもありました。これについてはまた機会がありましたら、考察していきたいと思っております。