

# Les tablettes de cette semaine #11

今週のチョコレートはパリに新しくオープンした、アランデュカスのチョコレートショップ、「アランデュカス マニュファクチュールアパリ」です。★★★★☆

アランデュカスといえば、東京にも、レストランがあり、名前をご存知の方も多くいらっしゃると思います。ショップと同じ敷地内に工場も併設し、お店で売るタブレットはその工場内で作られているそうです。



まずは、たくさんのタブレットの中からドミニカ共和国のイスパニョーラのご紹介です。香りは、土っぽいような、醤油っぽいようなもの。そんな地味な香りとは逆に、口に含んだ瞬間にとっても華やかな香りに変わりました。酸味も強く、味はグレープフルーツやレモンピールなどの、少し苦味を含んだものです。

ベリーっぽい酸味もでてきて、とにかく華やかなイメージです。また、アランデュカスのこのタブレットオイル感が多い印象で、溶けるというよりは、何か残る印象。

アランデュカスのタブレットを、ほかにもマダガスカル、エクアドルと食べましたが、それぞれ特徴的な味、香りをしていて、とても面白いものでした。マダガスカルは、いわゆるマダガスカルの特徴が存分にあらわれています。タブレットの色は薄めで、アプリコットの味が強く、赤いベリー系のフルーツの香りが次から次へとでてきます。後味には、そのようなフルーツのきれいな酸が心地よく残ります。エクアドルは、香りは上記2つのものよりは弱めですが、カカオのコクや渋み、苦味がしっかりとでていて、マットな印象でした。



今回は、チョコレートの食べ比べ会で食べたものについて書いてみました。3枚めの写真は、その食べ比べ会で食べた、ちょっと変わった国のチョコレートです。

世の中はGWですね！すてきな連休をお過ごしください。