

Les tablettes de cette semaine #12



今週は、自由が丘にあるオリジンヌカカオ自由が丘店の「フェーブドカカオレ」です★★★★☆☆

オリジンヌカカオといえば、産地にこだわり、チョコレートの本質を味わってもらいたいという、日本におけるショコラティエの先駆者、川口シェフによって丁寧につくられるショコラトリーのひとつです。

美しいガトーに目をうばわれがちですが、ボンボンショコラやタブレットなども、とてもレベルが高いです。自由が丘の店舗に併設されたアトリエで日々チョコレートが作られているので、一步店内に入ると、チョコレートの香りに包まれます。深呼吸したくなりますよ。

今回は、「フェーブドカカオレ」という名前のタブレットです。フェーブとは、カカオ豆を細かくくだいたもの、レとはミルクの意味です。優しさのなかにも、しっかりとココクを感じられるチョコレートの中に、ふんだんにフェーブが散りばめられています。散りばめられているというよりは、詰まっている、という言葉が近いくらい、たくさんはっています。そしてこのミルクチョコレートとよくあうのです。フェーブのザクザクとした食感も楽しめます。

オリジンヌカカオ 「フェーブドレ」 100g

ルレデセール会の会員でもある川口シェフ。様々なサイトに、「日本人初、cccで5タブレットを受賞」とありますが、「あれは本来のルートを通してないから、まだなんだよね」とおっしゃってました。笑

今年のcccにご注目です！！

