

Les tablettes de cette semaine #14



今週は、エルセイボのタブレット、「ボリビア産キヌアとウユニ潮湖産ソルト入りダークチョコレート 75%」です。

エルセイボは皆さまご存知のとおり、南米ボリビアの農業共同組合エルセイボと、世界的なチョコレート鑑定家、クロエ・ドゥートレ・ルーセルが共同開発している原産国初のファインチョコレートです。カカオの栽培から製造、パッケージに至るまで手掛け、品質と味へのこだわりから使用するカカオ豆は収穫した中から厳選した5%という、こだわりのつまったチョコレートメーカーです。

このタブレットに使われているキヌアとは、アンデス地方で数千年前から食べられてきた穀物で、栄養価が大変高い食べ物です。また2013年は国連が「キヌア国際年」と定め、5月には国際キヌアエキスポも開催されました。

このチョコレートは、パッケージをあけた瞬間からカカオの力強い香り、たくさんの太陽の光を浴びたような土壌の香りがします。コロンビアのチョコレートに少し似ていて、赤いフルーツのような明るい味が強く、力強い苦味もあります。キヌアはサクサクとした食感で、この苦味ともよくあっています。

エルセイボにはこのほかにもボリビアンコーヒー60%、ヘリテイジカカオ75%、カカオニブ&ウユニソルト77%など、様々なチョコレート、そして溶かして飲むタイプのチョコレートドリンクもあります。

エルセイボ「ロイヤル・キヌア75%」 80g 1,260円(税込)