

Les tablettes de cette semaine #27

「BEAN TO BAR」

チョコレート業界に関わっている皆様、また、チョコレートが好きでこの記事をご覧になってくださっている方々なら、一度は聞いたことがあると思います。専門誌にも特集が組まれ、確実にいま、ブームがきています。

しかし大切なのは、これをブームとして終わらせてしまうのではなく、これから定着させていき、将来的には「BEAN TO BAR」から「TREE TO BAR」として、カカオの木や原産地のことにも目を向けていくことが大切なのではないかと考えています。

今回は究極のBEAN TO BARともいえるチョコレートのご紹介です。カカオ豆はコロンビア産のトゥマコとシエラネバダ。カカオハンターとしてコロンビアにてご活躍中の小方真弓さんの厳しいチェックのものを選び抜かれた一級品です。それを小方さんご自身がカカオ豆と対話し、状態を見極め、その豆にとって一番最適な温度、時間で焙炒し、チョコレートになったものです。特別に湘南にあるドイツ菓子店、「アウスリーベ」の曽根シェフにそれをつかってタブレットにして頂きました。今後の販売は未定、とのことですが。

・シエラネバダ・・・アロマのプロフィールを挙げるときりがなくらい、本当に複雑でいろいろな味が次から次へとあらわれます。まず最初に感じられるのは、パイナップル、レーズンなどのフルーツ感。あんず、ほんの少しのハチミツ感、甘い赤ワインのような後味がいつまでも心地よくのびていきます。

・トゥマコ・・・シエラネバダに比べると、フルーツの感じはすこし弱いですが、こちらも複雑なアロマ。赤いフルーツとオレンジがあり、レモンピールのような苦味があらわれ、途中から赤唐辛子のようなスパイスさがどんどんでてきます。

「TOKYO CHOCOLATE SALON ~bean to bar~」

日時：2013年9月8日13時～18時(入退場自由)

場所：横浜赤レンガ倉庫1号館ホール



Tokyo Chocolate Salon 2013

2013.09.08 Sun.
13:00~19:00

@横浜赤レンガ倉庫

あなたの知らない
Bean to Bar
という

チョコレートの世界へ

日本人が大好きなチョコレート、でも、その原料にこだわっているカカオ豆の味って知っていますか？
あなたに知りたかった、カカオ豆の持つ風味や香りが伝わるカカオ豆の豆から1つ1つ丁寧に作られるチョコ、それが「Bean to Bar Chocolate」
日本で取れる限り、知らない「Bean to Bar」の世界へ、皆様も今まで味わった事の無い「チョコレートの世界へ」とお連れします！

Free Entrance 入場無料

- 世界の有名なカカオ豆がもたらす様々な風味のチョコレートとドリンクも無料、食べ比べして頂くチョコレート・デザート (お土産用チョコレート参加費 ¥500 / 参加費別)
- 国際チョコレート・フェアの部で一緒に開催している「Bean to Bar」のワークショップ
- 参加入りのおチョコレートをお楽しみ頂けるお土産付き
- Bean to Bar チョコアイス、アイスコアをお楽しみ頂けるカフェ・ブレイク

