

# Les tablettes de cette semaine #29

こんにちは。先週の予告どおり、今回はアランデュカスのタブレットのご紹介です。きっと日本のチョコレート大好きな皆様も、気になっている方が多いはずだと思いますので、数回に渡り気になるタブレットをご紹介していこうかと思っております。

まず初回は、「エクアドル」と「マダガスカル」について取り上げます。両方とも75%、価格は各7ユーロでした。★★★★☆

エクアドル・・・ナショナルアリバ種と記載されています。アリバ種と聞くとわたしは、カカオの花を彷彿させる白のイメージがあるのですが、こちらは赤でした。口に含んだ瞬間は、しっかりとした苦味が広がり、それが少しずつ赤っぽい果実感に。苦味にキレがあり、すーっと終わっていきます。ローストが強めなのかなとも思いますが、渋みも残り、そして奥深いコクもあり、大変バランスのとれたチョコレートでした。

マダガスカル・・・トリニタリオ種。これは、テイスティングするときの反省点なのですが、はじめにマダガスカルだと思って食べると、自分の知識のなかにあるマダガスカルの味をどうしても探してしまいます。このタブレットに関しては、そういった知識が完全に邪魔になりました。というくらい、新しい発見のある、良い意味で「らしくないマダガスカル」でした。酸味がすくなめ、見つからずすぐに消えてしまう、追いつけない酸味という印象でした。上記のエクアドルと比べるとまろやかささえあり、甘さもこちらが感じやすかったです。

少し前の、東京で行われたアランデュカスのディナーのときに、産地によって、またカカオ豆の状態によって焙炒温度を変えているという話を聞いたので、この2種類もきっと温度や時間が違うのだろうと思います。

今週はアランデュカスのタブレットを中心としたテイスティング会を開催いたしました。ひとり集中してテイスティングも大事だと思うのですが、意見を共有して色々なひとの言葉とともに、というのも記憶に残りやすいのではないかと思います。テイスティング会にご参加希望の方は、お気軽にお問い合わせください。

