

Le chocolat de cette semaine #35



今週は、先日京都で行われたダリケーのイベントの様をお伝えしたいと思います。

「チョコレートとシャンパンに恋する一日」と題して、ホテル日航プリンセスのチャペルで行われました。スワロフスキーがたくさん煌くその空間は、一歩足を踏みいれるとまさに非日常な空間です。



まずはじめに、チョコレートの歴史のお話を聞きながら、パイ包みのカカオドリンクを頂きました。ダリケーらしい、カカオの味がしっかりとしたあたたかいドリンク。心もからだもあたたまります。

そして、フェアトレードのお話。一般的なフェアトレードの仕組みと、ダリケーが現地で行っているフェアトレードの違いについてお話いただきました。ここでは、発酵したカカオ豆と発酵していないカカオ豆の違いをテイスティング。



途中に、チョコレートクイズも入りつつ…第一問目がアリバ種はどこの国で収穫されるか、という少しマニアックな問題！でもみなさん、正解なさっていて、ダリケーファンはカカオ好きな方が多いのだなあという印象でした。



カシューナッツのジェラートが添えられたカカオのケーキには「the DariK」という名前がついています。原材料はカカオ、バター、たまご、てんさい糖で、粉がはいりません。とっても味わい深く、力強いケーキなんです。しっとり食べやすく、あとをひきます。



ヨーグルトにカカオはちみつをいれたものや、純米カカオ酒「神香」を使ったカクテルもいただき、素敵な時間はあっという間に終わってしまいました。

月の半分はインドネシアで過ごしているという吉野さんのお話は、情景が浮かび、カカオ農園にトリップできました。