

# Les tablettes de cette semaine#37

スイスバーゼルにとっても気になるチョコレートのセレクトショップを発見。バーゼルの旅したときに、とてもお世話になった方をお願いして、いろいろなチョコレートを送って頂きました。今回はその中から、ハンガリーのブタペストにある、カカオ豆からチョコレートを作るお店「Rozsavolgyi Csokolade」(読めません・・・)のタブレット2種類をご紹介します。

★★★★☆

<http://www.rozsavolgyi.com/en/index.php>



実は今回お願いしておらず、おまけでいただいていたこのチョコレート。パッケージの可愛さにノックアウト！色もカラフルで、小鳥のかわいい絵に釘付けです。包みを開けると、密閉性はない、紙でチョコレートがつつまれているだけの状態です。なので、時間が経ってしまうとやはり劣化が進んでしまいそうな印象。今回、二種類食べましたが、それぞれの状態が全く異なりました。

まずは、マダガスカルにあるアケツソンさんの農園のカカオ(#34の記事を参照してください。)を使用して作られた、クリオロ種71%のタブレットです。カカオバターの追油もあり、わりとオイリーな印象です。しかし香りの広がり方が非常に素晴らしいです。口にいった瞬間にひろがる、フローラルなさわやかさ、そしてそれがそのまま素直に、鼻腔からすーっとぬけていきます。こちらはタブレット自体の状態もとてもよく、わりと新しくつくられたものではないかと思えます。シリアルナンバーついていて、わたしのものは747/10000でした。

もうひとつは、ピスタチオのジャンドウイヤ。ジャンドウイヤと書いてありますが、ピスタチオのペーストがチョコレートに練りこんであるという印象です。チョコレートはビターで77%、ピスタチオのペーストは20%いれられています。その場で一緒にテイスティングした方に、クレイジーだねと言わしめたこのタブレット。くるくるとピスタチオの味がかけまわり、そしてチョコレートと共に終着していく、そんなイメージです。こちらは少しブルームがおきてしまいましたが、あまり気にならない程度のものでした。どちらも美味しく、食べ終わってしまうのがもったいないけどでもあっという間になくなってしまいそう・・・。

