

# Les tablettes de cette semaine #38

いろいろなメディアで紹介されていますが、その流れにのって…わたしもここで、11月30日に表参道ヒルズにオープンしたイスラエル発、マックスブレナーのチョコレートについて書いていきたいと思えます。クリスマスのイルミネーションがキラキラと輝く中、駅から足早に、そして一直線にお店に向かいました。

MAX Brenner HP <http://www.maxbrenner.com/>



タブレットは、2種類販売されています。

「dark chocolate with caramelized cocoa nibs 70% cocoa」というダークチョコレート。原産国名は、ベルギーとなっています。ベースとなるダークチョコレートにキャラメリゼされたカカオニブがふんだんに混ざっています。キャラメリゼも、わりとしっかりされているので、甘さの中にも少しほろにがさを感じるほどです。カカオニブの食感がとても楽しく、70%のダークチョコレートですが誰にとっても、いつでも、とても食べやすい印象。もうひとつは、「milk chocolate with caramel pieces and sea salt」というミルクチョコレートです。こちらも、キャラメルと塩が粗い粒でチョコレートに入っているので食感が楽しいエンターテイメントタブレットです。ベースになるミルクチョコレートは、乳の味が強く、キャラメル(チェルシーの味にちかいような…)と塩の味が次々とあられ、それぞれが強く主張していきます。後味はキャラメルの風味が強いです。

この楽しいタブレットと同様、チョコレート工場のようなお店の中も楽しい仕掛けがいっぱいです。メニューも様々で、手や口をチョコレートでよごしながら、楽しい時間を共有し、笑顔でいっぱいになる、そんな楽しみの詰まったお店でした。

ダークチョコレート、ミルクチョコレート

それぞれ100g 500円(税込み)

