

Les tablettes de cette semaine #39

今週は北海道札幌市のちいさな工房のチョコレートショップ、カカオラボホッカイドウのチョコレートのご紹介です。小さな工房でおひとり、週に5日間をチョコレートの製造に費やし、週末の2日間で販売されています。わたしは土曜日の開店時に伺いましたが、びっくりなしに道内のお客様がいらっやっていて、店内のチョコレートはどんどん品薄状態に！慌てて、自分の購入分を確保したのです。



まずは店内で、テイastingセットをいただきます。パプアニューギニア産の焙煎されたカカオ豆と、チョコレート。苦味が強めですが、酸味がすくなくコクもあり、とてもバランスのとれたチョコレートです。そのほかにも数種類の食べ比べが出来るセットは事前予約が必要です。



ここのお店の特徴がいちばん分かるチョコレートはなんといっても、北海道のミルクをつかったミルクチョコレート、そして脱臭や漂白などかけていない、そのままのカカオバターを使用したホワイトチョコレートです。ミルクチョコレートは、力強いミルクの味がしますが、ベースのチョコレートのカカオの味も負けじと主張しあいます。このバランスが何とも素晴らしく、どんどん後をひくタブレットでした。ホワイトチョコレートのほうは、まず香りがチーズのようなバターのような深い印象。口内にひろがる甘さ、コク、奥深さは、いろいろな発見と気づきがあり、他の追蕊を許しません。



そして、特別に試食させていただいた、近所のレストランに依頼されて製造されているという、モディカ製法のチョコレート。これもまた秀逸なんです！ぜひ製品化していただきたいくらい…。産地別のチョコレートは、コロンビア、メキシコ、インドネシア、コスタリカ、マダガスカル、ペルーなど多岐にわたります。

タブレットの大きさは何種類かありますが、40g 500円～ でした。