

# Les tablettes de cette semaine #40

今週は、東京、千歳烏山にあるショコラティエミキのタブレットのご紹介です。住宅街にひっそりと佇み、まるでおとぎ話の中に迷いこんでしまったような感覚に浸れることのできるかわいらしいお店。誰にも教えたくないのに、美味しいーと言わずにはいられない、そんなチョコレートにたくさん出会えます。ショコラティエールのミキさんも、とってもキュート！



タブレットは、ダークチョコレート、ミルクチョコレート、コーヒー、ホワイトチョコレートの4種類。今回はコーヒーのタブレットのご紹介です。ベースはミルクチョコレート。コーヒーのタブレットというと、ベースのチョコレートにコーヒーのエキスで風味づけされていたり、コーヒーがまぶしてあったりするものが多いですが、こちらは、粒子が粗めのパウダーがまざっています。その粗めの粒子がそのまま心地よい食感に残り、そしてきれいにミルクチョコレートと混ぜり合い、チョコレートへバトンタッチ、後味はまるでコーヒーを飲んだあとのようにとてもすっきりです。ミキさんのチョコレートにおいて、特筆すべきはその素材とチョコレートにおけるバランスだと思うのですが、まさにその抜群のバランスをたもつタブレット。コーヒーが得意ではない、というミキさん。得意でないものって、身体は本当に美味しいものしか受け付けないと思うのです。こだわりがたくさんつまったタブレットだというオーラがひしひしと感じられます。



ミキさんといえば、ボンボンショコラやオランジュを食べてご存知の方も多くいらっしゃると思います。ボンボンショコラはとにかくフレッシュで、賞味期限も3日。丁寧に作られ、丁寧に接客され、そして大事に扱われているチョコレート。ミキさんの情熱や愛情が伝わり、とてもあたたかい気持ちになれるお店、そしてチョコレートです。ちょうどクリスマス前、店内のBGMもクリスマスソング、「ノエル」という名前の紅茶とスパイスのあたたかみのあるボンボンを食べて、一足早くクリスマス気分を満喫できました。