

Les tablettes de cette semaine #44

寒さが安定しない1月です。少しあたたかくなったと思ったら、夕方から急激に冷え込んだり…。まさに今日がそんな感じの一日でした。チョコレートの季節本番という感じで、いたるところで様々なチョコレートのイベントが開催されていますね。とても全部は行けないので、日程調整が大変です！！そんな中、今回ご紹介するのはスイスのバーゼルで売られているイディリオのチョコレートです。イディリオのチョコレートは、オーナー自ら、プランテーション単位でカカオ豆を買い付け、買とりをしているというこだわりの詰まったチョコレートです。



この、「今週のタブレット」の記事でも何度かスイスのチョコレートをご紹介していますが、今回もバーゼルに住む方に無理を言って送っていただいたものです！まず、この洗練されたオシャレなパッケージがぱっと目をひきます。1番から順番に、番号をつけられたチョコレート。番号ごとにカカオ豆の産地地域が違い、%も少し違い、そしてパッケージのフォントや色が異なるというこだわりようです。コンチングの方法、(トラディショナルコンチング)そしてコンチングの時間も記載されておりますが、どうもチョコレートを製造しているのは、イディリオ社ではなく、他のメーカーのようです。

今回わたしが頂いたのは、8番のニブ入りの70%チョコレート。これは、ヴェネズエラ北部のバルロベント地区のカレネロスペリオールという品種のカカオ豆を使用しています。非常にフルーツ感のつよい、すっきりさっぱりとした味わい。チャイをつくるときに使うミックススパイスのような、様々なスパイスさも感じられます。中にまぶされているカカオニブは、小さめなかけらで、キャラメリゼされているため、キャラメル味と食感がひとくち食べるたびに楽しく、口内にひろがります。後味はすっきりしていて、大変食べやすく、後をひきます。鼻腔に抜けていく香りも繊細ながらはっきりとしています！この8番のほかにも、数種類送ってもらったので、また別の機会にご紹介できたらと思っております！

イディリオ社HP <http://www.idilio.ch/>

