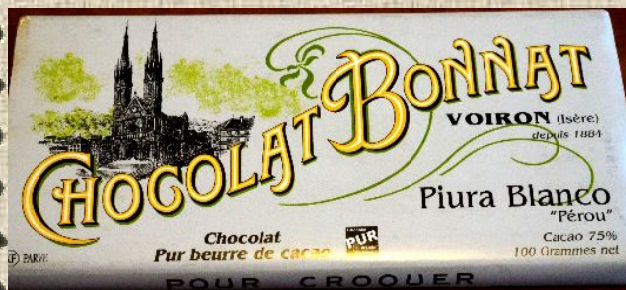


Les tablettes de cette semaine #45



バレンタインシーズン真っ只中、さまざまなデパートやお店で、チョコレートイベントが催されています。ちょっとした混沌さえ感じられるいまのチョコレートマーケットですが、多くの方がご自身のペースで、ご自身の好きなチョコレートに出会えたらいいなと日々思っております。

今週は、ペルーのピウラ地方でとれるカカオを使ったタブレットのご紹介です。今年のSDCで、テオブロマの土屋シェフが新しいタブレットを発売して一気に有名になりました。ペルー北部のピウラ(豊かという意味)地方で採れる希少な良質なカカオです。今回はテオブロマの「CACAOBLANC」とBONNATの「Piura Blanco」の二枚を比較していきます。

見た目の色は、テオブロマ(左)のほうが明るめ。パッケージを開封すると一気に花束のような、贈り物のフルーツバスケットのような、様々な香りがひろがります。いちばん記憶に残る味はみかんでした。オレンジやグレープフルーツのフレーバーを感じられるチョコレートは多くありますが、日本のみかんを思わせるチョコレートはなかなか珍しいです。華やかで品があり、ところどころ感じる心地よい苦味。余韻は短めです。

一方BONNAT(右)は、力強い土の香り。フルーツのフレーバーはちいさくたくさんありますが、こちらはなんといっても、くるみ。テオブロマのものに比べてこちらは余韻が長く続きますが、油分がすこし多めです。

このように、同じ産地のものをいくつか食べ比べも面白いと思います！大阪阪急デパートで開催されている、さつたにかなこさんプロデュースによる「タブレットミュージアム」は、本当にたくさんのタブレットが並ぶ夢のような空間。お気に入りのタブレットを見つけられるんじゃないかと思えます！！