

Les tablettes de cette semaine #51

今週のチョコレートは、ハワイの「Malie Kai chocolates」です。
まだまだ珍しい、ハワイ産のカカオを使ったチョコレートです。マリエカイと発音し、ハワイ語では「穏やかな海」という意味をもっています。いかにもハワイらしいネーミングです！ハワイのオアフ島、ノースショアといえば観光地としてもとっても有名ですが、その土地で作られたカカオ、トリニタリオ種を使ってこちらのチョコレートは作られています。



フレーバーは、ミルク、ダークミルク、ダーク、カプチーノ、エスプレッソの5種類で、ミルクとダークには、ローストしたカカオ豆の小さな粒が散りばめられたカカオニブタイプも。

まずは、カカオニブが入ったミルクチョコレート。ブランド名のとおり、本当に穏やかで優しい味わいのミルクチョコレートです。ハワイ特有の、ゆったりとした時間が流れるようなそんな感覚です。優しい味わいの中にも、南国のフルーツのような香りがふんわりと香ります。カカオニブも味の主張はせずに、食感としてしっかりと役割を果たしています。キャラメルのような濃厚さもありますが、後味はすっとひいてすっきりとしています。

ダークチョコレートは、ハワイのカカオ豆特有の酸味やベリーやレーズンなどのフルーツ感が強く香り、口当たりも滑らかで非常に食べやすいチョコレートです。

カカオは無農薬で栽培され、キビ砂糖で加糖されているこだわりの詰まったチョコレート。1つのチョコレートが43グラムと小さめなので、色々食べ比べするのもちょうど良いサイズです。ハワイの穏やかな海を思い浮かべながら、ゆったりと頂きたいチョコレートだと思います。



Malie Kai chocolates HP <http://www.maliekai.com/>