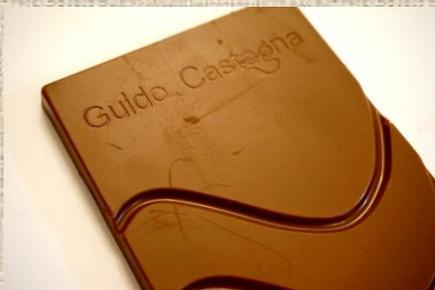


Les tablettes de cette semaine #54



イースターも終わり、チョコレートやお菓子の業界では少しゆっくりできる季節がきましたが、タブレットのご紹介は今週も続けていきます。

今週は、日本橋三越伊勢丹で開催されていた、イタリア展での出店で、改めてその美味しさに感動したグイドカスターニャのジャンドイアのチョコレートバーのご紹介です。

グイドカスターニャは、ピエモンテ州トリノのチョコレートやさんで、カカオ豆からチョコレートを作っています。こちらのチョコレートは、2009年のガンベロロッソでジャンドウイオットのチョコレート部門第一位、2010年にはデリカテッセン50社が選ばれ、チョコレート部門で唯一星を受賞したことで知られています。イタリアのチョコレートといえば、その土地でとれるものがふんだんに使われているものが多く、このチョコレートもピエモンテ産のヘーゼルナッツが身体じゅうの飽和量を越えそうなほど、たくさん使われています。

箱を開けるとヘーゼルナッツの香りに包まれます。ヘーゼルナッツの含有量が多いので、油分も増え、チョコレートがだいぶ柔らかいです。斜め線に沿ってちぎれる、というような表現がぴったりきます。ベースはミルクチョコレートなので甘みも強いですが、それよりも何よりも上質なヘーゼルナッツの香りが口内いっぱいひろがり、そして滑らかにゆっくりととけていきます。ここまでのヘーゼルナッツの含有率が高いジャンドウイアは珍しいのではないのでしょうか。美味しいエスプレッソと頂きたいです。