

# Les tablettes de cette semaine #55

今週は、昨年ネット販売を開始されたimaliveのタブレットをご紹介します。海外オーガニック認定を受けた生力カオを使用し、乳製品、入荷剤、保存料などは一切使用していないチョコレートです。ローチョコレートとは、ローフードのカテゴリーの中の一つで、熱を加えず、生のままの食材を頂くというものです。酵素を破壊しない48度以下ならば、熱を加えてよいともされています。

ローチョコレートは、一般のチョコレートとはやはり味わいや口どけが全く異なります。少し砂っぽい感じをうけるものもあれば、殆ど味のしないものまで、あまりプラスの印象を聞かない中で、今ある日本のローチョコレートのシヨラティエさんたちはとても丁寧に、美味しいものを作っています。



今回は、imaliveのラフィバというタブレットのご紹介です。11.5cm×4.7cmという比較的小さめな、ダーク(cacao86%)チョコレートの上には、ところ狭しとレーズン、いちじく、胡桃、ピスタチオ、ひまわりの種、かぼちゃの種、ヘーゼルナッツ、アーモンドなどが並んでいます。とても贅沢な仕様のチョコレートです。ベースのチョコレートはかなりカカオの含有量が高く、苦味も強く感じますが、フルーツやナッツがタブレットの中にも散りばめられていて、とっても食べやすい仕上がりになっています。見た目も、食べてからも、本当に丁寧に作られたチョコレートなんだということがたくさん伝わってくる、あたたかいチョコレートです。



自分でも何故かよく分からないのですが、少し胃が弱っていたり、風邪をひいたり、肉体的に疲労しているときなど、ローチョコレートを身体が欲することがよくあります。知らず知らずのうちに、栄養を求めているのかもしれませんが…。