

Les tablettes de cette semaine #56



本日はおいしさ鑑定士東京オフィスにて、「チョコレートの、楽しみ方セミナー」というセミナーを開催いたしました。当初、5種のテイスティングチョコレートを予定しておりましたが、どうしても絞りこむことができず、結局9種に…。今回は、そのセミナーの模様を少し紹介したいと思います。初級編ということで、分かりやすいチョコレートの違いをご紹介しようと思ったのですが…どんどんマニアックな方向に…楽しみ方セミナーなので、楽しんでいただけたと思うので、良しとします！

9種の食べ比べ。まずは分かりやすく、マダガスカルやエクアドルのチョコレート、そして世界中で流行はしたものの、あまり美味しくないものも氾濫してしまっている印象が強いbean to barの現状について、これからの動きも含めてお話させていただきました。また、ホワイトチョコレートの食べくらべも致しました。カカオ含有量が28%、35%、45%の3種の口どけのちがい、ココのちがい、そして香りや味の違いをよく感じて頂けたと思います。ホワイトチョコレートはチョコではない！とよく言われますが、そういった違いを感じるのもなかなか面白いですね。

そして、せっかく来ていただいたので、カカオラボホッカイドウのモディカ製法で作られたチョコレートや、ダリケーのカカオ豆がまるごと入ったラジャ、ガーナのチョコレート工場でもらってきたカカオ豆なども試食し、あっという間の90分でした。

今後もまたこういったセミナーを考えておりますので、よろしかったらぜひいらしてください。参加者の皆様の探究心のおかげでわたしも有意義な時間を過ごすことができました、ありがとうございます！

