

Les tablettes de cette semaine #64

先日、カカオハンターの小方真弓さんが日本に帰国されていらっしやる時にみなとみらいにある「ヴァニラビーンズ」にてカカオ豆からチョコレートを作るワークショップが行われました。4人一組のグループ作業でしたが、なんと各班に1台ずつメランジャーが！そして、トッピングもレーズンやおずきなどのドライフルーツやナッツなどがたくさん。なんとも豪華なワークショップ体験でした。



そして今週ご紹介するのは、ヴァニラビーンズで売られているタブレットです。半年ほど前に訪れたときはコロンビアのみでしたが、今回はずいぶん種類が増えました。コロンビアは55%と70%と2種類あります。わりとえみと苦味が強めで、酸味も強く、グロゼイユの種を食べたときの感覚に少し似ているな、と感じました。前回食べたときはもっと優しい味わいだったので、買うときによっていろいろと味が異なり、それもまた楽しみですね。パッケージには、コロンビアの国の形が印刷されています。そして、気に入ったのが「minatomirai Blend」と描かれたパッケージです！こちらは、いろいろなカカオ豆をブレンドしたもので、「気まぐれにブレンドした特別な一枚、二度と同じ味にはたどりつけない」と記載されています。ブレンドされているだけあって、コロンビアよりだいぶまるやかさが増していて、様々なフルーツの味がします。オレンジが強く、赤い果実、白い花・・・など。



気まぐれブレンドということで、これもまた毎回の楽しみになりそうです。パッケージには、みなとみらいのある神奈川県の名が印刷されています！店内のカフェも、窓が大きくとても明るい空間です。みなとみらいのお散歩途中の休憩にちょうどよさそうです！

BEAN TO BAR 「VABILLA BEANS」
<http://chocolatedesign.co.jp/html/page8.html>