

# Les tablettes de cette semaine #68

この気温にも関わらず、チョコレート関係の方々に新たにお会いしたり、ミーティングしたりすることが多い毎日です。カキ氷などもチョコレート味がでていて、ついつい冷たい物に目がいきがちですが、今週もタブレットのご紹介いきたいと思います！

今週ご紹介するのは、DOMORIの「IL100%」と「クリオロ100%」の2種類です。右写真は、上2枚がクリオロ、下2枚がILですが、色などはほぼ同じです。



まず、DOMORIはこちらでも何度かご紹介していますし、既にご存知の方が大半かと思いますが、イタリア、トリノにあるチョコレートメーカーです。クーベルチュールの取り扱いもありますが、こちらは25gで売られているタブレットです。DOMORIのタブレットは大きく3種類に分けられます。産地別のチョコレート、それからクリオロの品種別チョコレート、そしてそれ以外のミルクチョコレートやホワイトチョコレートです。

「IL100%」は、産地別の6種類のチョコレートをブレンドした「イルブレンド」のカカオマスのみバージョンです。100%なので、もちろん砂糖もミルクも使用していません、カカオマスだけの直球勝負チョコレートになります。しかしこのイルブレンド、ほんのり甘みも感じられて、非常に食べやすいチョコなんです。香りや後味は、なんとなくサンビラーノの華やかな酸味が際立ちますが、全体的にまろやかでまとまりのある1枚です。一方、「クリオロ100%」。皆さんご存知のとおり、非常に希少なクリオロ種の100%という贅沢なチョコレートです。こちらのほうが香りがよくなります。樹木のような、ちょっとお砂糖を焦がしたような、そんな香りです。苦味と渋みとコクが際立ち、甘みの感じ方はイルブレンドよりだいぶ弱いです。後味の余韻がとても長く続くので、ほんのひとかけらですごく満足感があります。

どちらも個性があって、それでいて美味しいので、お砂糖を控えている方や、ビターなチョコレートが好きな方は両方比べて試してみてください！