

Les tablettes de cette semaine #69

今週は、ケンズカフェの「特撰ガトーショコラ」をご紹介したいと思います。こちらのガトーショコラは、1本3,000円と大変高価なものなのですが、お店や商品自体のブランディングがしっかりとなされており、その値段でもやはり購入したいと思わせる美味しさや気配り、気品などがぎゅっと詰まっています。チョコレートよりもチョコレートらしい、ガトーショコラです。わたしがこのガトーショコラの存在を知ったのは、2008年のとある番組で藤井フミヤさんが紹介されていたからでした。当時テレビをみてすぐに、色々検索したり調べたりした記憶があります。



こちらのガトーショコラは、無塩バター、たまご、グラニュー糖、そしてDOMORI社のジャンルーカ氏がこのガトーショコラのために配合して作った特別なクーベルチュールのみを使って焼き上げられています。レンジで少し温めて、チョコレートをとろりとさせて食べてみると、口の中にチョコレートというよりはカカオ本来の風味がいっぱいに広がって、美味しさがあふれてきます。またもちろん、冷やして冷たい状態でも美味しいです。こちらの食べ方は、まさに新鮮なガナッシュを食べている感覚です。ほんのひとかけらで大満足できるのですが、あと少し、あと少し、と食べ進めていってしまうこわさもあります。ぜひ両方の食べ方を試していただきたいです。

自分の思考は自らの中の語彙力の範囲でしか組み立てられないのと同じで、美味しいものや一流のものを経験値が高ければそれだけ高い位置にいけるのだと思います。氏家シェフがこのガトーショコラをお作りになられるには、ほんとうにたくさんの素晴らしいものに囲まれていらっしゃるんだろうなあと想像できてしまう商品です。

ケンズカフェHP <http://www.kenscafe.jp/>

