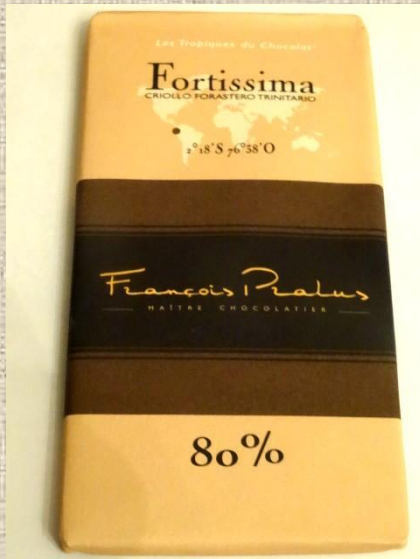


Les tablettes de cette semaine #71

朝晩はだいぶ過ごしやすい気温になってきました。このまま秋に突入でしょうか。今年はすごく暑かったものの、夏の期間が少し短かったんじゃないかなあと感じています。

今週は、プラリュのフォルテシマをご紹介します。気が付けばご紹介できていなかったプラリュ。日本ではもう販売されていませんが、やはり美味しいチョコレートです。モールドもかわいいです！



1948年、オーギュストプラリュ氏により創業されました。そしてその後、息子フランソワプラリュ氏が父の元で、またベルナシヨンやルノートルでのスタージュを経てカカオ豆からチョコレートを作るブランドへと発展させ、いまのプラリュブランドが形成されました。フランスではカカオ豆からチョコレートを作るメーカーやお店、職人がまだまだ少ないですがその中の1つになります。

産地別のタブレットやブレンドしたもの、それからボンボンなども売られています。今回ご紹介するフォルテシマは、80%と高カカオタブレットで、複数の産地がブレンドされたものです。まず包みをあけるとその華やかな酸味がふんわりと香り、期待が膨らみます。香りのインパクトと酸味と苦味が大きな特徴で、香ばしく力強い印象、トーストのような香ばしさ、そして上品なヴァニラ香もあります。80%とカカオ分は多いですが、まったくいやな苦味はなく、大変バランスのよい優等生なチョコレートです。

日本で購入できなくなってしまったのが残念ですが、フランスではスーパーにプラリュなど上質なタブレットがチョコレート売り場に所狭しと並んでいて、チョコレート文化の違いというものをひしひしと感じます…。

プラリュHP <http://www.chocolats-pralus.com/fr>

