

# Les tablettes de cette semaine #75

今週は、コンビニエンスストアやスーパーなどで販売され、チョコレート好きの人々の間で大変話題となっている明治のチョコレートについてご紹介したいと思います。

明治から発売された、「Bean to bar」を全面に謳ったチョコレートです。「こく苦カカオ」と「香るカカオ」の2種類あり、どちらもその名から想像、期待できる味に仕上がっていて素晴らしいチョコレートだと思います。



まず、「こく苦カカオ」について。こちらは、ヴェネズエラ産のカカオ豆を中心に使用、高温深煎りローストでコクや力強いカカオ感を引き出し、バランスの良い苦味のチョコレートです。アーモンドやヘーゼルナッツなどの香ばしさが感じられ、はじめは和三盆のような優しい甘み、そのあと喉の奥のほうで深みのある黒糖のような甘みが感じられます。こちらの原材料はカカオマス、砂糖、ココアバター、乳化剤のみで、原材料からも気合？のようなものが感じられます！

次に「香るカカオ」についてですが、こちらは包装をあけた瞬間からずいぶん華やかな香り、そしてカカオの皮をむいたときの香りがします。ブラジル産のカカオ豆を使用し、低温浅煎りローストでフルーツのような酸味を引き出しています。華やかという言葉がとても似合うチョコレートで、白いブーケのような香り、りんごやオレンジなどのフルーツのさわやかな酸味、はちみつのようなねっとりとした甘みなどたくさんの要素が感じられます。原材料は、カカオマス、砂糖、ココアバター、乳化剤、香料となっています。香料をいれない場合の「香るカカオ」も気になります。

それぞれ、1箱に1本約7gのチョコレートが7本、個包装されて入っています。欲をいえば、値段が高くなってしまっても、もう少し厚みのあるチョコレートだとうれしかったな、という印象です。でもやはり、220円(税別)というお値段でこういったカカオ豆を感じられるチョコレートはうれしいですね！