

Le chocolat de cette semaine #76



なんだか突然気温がさがりましたね。気温の変化に体調を崩されないよう、皆様お気をつけください。

さて今週は、ショコラコーディネーター市川歩美さんとスイーツジャーナリスト平岩理緒さんのショコラ会、「2014～2015 ショコラシーズンの始まり」に行ってきましたので、そちらで出会った素敵なチョコレートをたくさんご紹介したいと思います。まずはじめに、11月下旬に日本にもオープン予定で話題のベルギーのB by B. (ビーバイビー)です。こちらは、お行儀の良い綺麗なチョコレートバーで一本ずつ味がいろいろです。日本では、28種類販売予定だそうです！オープンがとても楽しみです！それから、南仏のアーヌジェアン。こちらは、砂糖漬けのローズやスマレののったショコラがとても美しく印象的でした。そしてボンボンショコラのガナッシュもとてもなめらかで、女性らしいチョコレートという印象です。



そしてもう、チョコレート好きの皆様にはおなじみのパレドール「からだにやさしいショコラ」シリーズ、コエンザイムQ10です。サプリのかわりにこのショコラ2粒食べれば、1日に必要とされる量を摂取できるという素晴らしいものです！お味もちろん美味しいです。

次に、ベトナムのMAROUです。バリア76%と、ラムドン74%の2種の食べ比べです。MAROUは、ベトナムのカカオ豆から作られるチョコレートで、国内の様々な土地で収穫されるカカオ豆をそれぞれ、タブレットにされています。ベトナム国内でも、様々なカカオがあるんだということが実感できます。今回の2種も、ベトナム南部沿岸のものと、ジャングルの広がる地域のもの、全く個性の異なる2種でした。すごく強いタンニンのようなものを感じられたり、南国のフルーツが感じられたり・・・食べ比べると違いがよくわかります。(次週に続く)