

# Le chocolat de cette semaine #77



今週は、先週に引き続き、ショコラコーディネーターとしてご活躍していらっしゃる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の様子についてお届けしたいと思います。

先週ご紹介したショコラはほんの一部に過ぎず…まずは後半、帝国ホテルのショコラからです。「フリュイ アナナス&ライチ」は、フリーズドライのフルーツとホワイトチョコレートを合わせた、とっても軽やかな一品です。コーティングのチョコレートもとても薄くかけられていて、見た目にも華やかで贈り物にも最適です。



それから、今回驚きがあったのが、キャギドレーブの「ロロジェオレンジ」と「おさつロシェアップル」です。前者はマカロン生地にはオレンジとショコラをコーティングしたカカオニブをいれていて、後者はなんとスナック菓子の「おさつどきっ」を使って作られたものなんです。



洋酒を使用したショコラも多く紹介され、お酒がほぼのめないわたしはちょっと大変でした！

シルスマリアの竹鶴ピュアモルト 生チョコレート。シルスマリアといえば、生チョコ発祥のお店として有名ですね。それから帝国ホテルから、もうひとつ、ニッカウヰスキー「竹鶴21年ピュアモルト」を使用したボンボンショコラも。こちらは、ニッカウヰスキー創業者竹鶴氏の苗字にちなみ、竹の葉をイメージした色と形になっています。

最後には、「おやつにいただきたいショコラあれこれ」として、トーキョーチョコレートの「島塩とキャラメルチョコレート」「島とうがらしチョコレート」、パティスリー・レザネフォールの「スフレ・オ・ショコラ」、コンパーテスのハロウィン焼き菓子セットなどをご紹介いただきました。

ここにご紹介できていないものもたくさんあり、本当に盛りだくさんのショコラ会でした！