

Les tablettes de cette semaine #78

今日は、清里清泉寮の秋の収穫祭、「ポールラッシュ祭 カンティーフェア」に出かけてきました。お目当ては勿論、「アルチザンパレドオール」のオープンに先駆け、先行販売された三枝シェフが手がけるBeans to bar チョコレートです！

帰り道は大渋滞で、もうへとへとに疲れてしまっていて今日はチョコレートのテイスティングはやめておこうと思ったのですが…一口食べた途端、美味しくて言葉が溢れてくるチョコレートでしたので速報です！今日はあえて、チョコレートやパッケージの写真は無しで、言葉のみでお伝えいたします。どうか、皆様の中で想像や映像が大きくひろがっていただけますように。

・VIETNAM 香りもとても華やかで食べる前にたくさんの想像が膨らみます。口に入れた瞬間に弾けるような香り。フルーツがたくさん詰まったフルーツバスケットを、そのままぎゅっと濃縮したようなフルーツよりもフルーツらしい味。カカオのプルプジュースを飲んでいるようなそして目の覚めるようなジューシー感のある一枚です。強く長く残る余韻の中では、アーモンドやバニラの香りも感じられ、ベースにはヨーグルトのような優しい爽やかな、そしてまろやかな酸味があります。とにかく華やかで香りがどんどん広がります。香りの広がり方を関数であらわすと、x軸を時間として、 $y=10$ のフルーツ感($x \leq 3$ 分)というそんなイメージです。

・HAITI 香りはすこしスモーク感があります。一口ふくんで、さて味わおうとして5秒くらい経つと、向こう側から等加速度的に深い深い味わいがこちらに近づいてきます。それは、クリームのような優しい味わいでデーツのようなどっしりと深いコクの中に埋もれているような感覚です。ちょっともったりとしたマロンペーストの印象もあります。こちらは細く長く長く余韻が残り、その中ではくるみや美味しいこしあんのような和風の風味も。

5種類の産地別のチョコレートを購入しましたが、もうこの2種類で心と頭がいっぱいで、そのほかのものはまた別のときにゆっくりと味わおうと思いました。綺麗な空気、そして美しい四季のうつりかわりがよく分かる景色の中で作られるチョコレート、またそこで頂くチョコレートは格別です。清里のアルチザンパレドオールは、11月13日にオープンです。

