

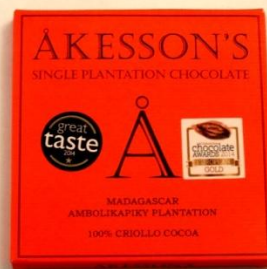
Le chocolat de cette semaine #82



先週に引き続き、パリで行われたSDCの様をお伝えしようと思います。今回は、気になって購入したもの編です。

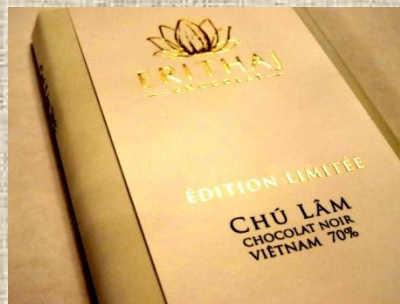
まずはカカオハンター小方さんのブースへ。全種類、ロット毎に購入したいタブレットです。今回は、“limited Laboratory Edition”として限定シリーズ第一弾、コロンビアカカオコンクール2014の優勝者、BOYACAのカカオ69%タブレットが販売されていました。なんと限定320枚！とっても貴重で、一枚一枚にシリアルナンバーまでついているチョコレートでした。

それから、リトアニアのbeans to barブランド、NAÏVEのブースで売られていたこちらも限定の、ポルチャーニのダークミルクチョコレート。香りはアーモンドなどのナッツの香ばしいもので、口内ではじめは強めのカカオの香り、コク、そしてだんだんとミルクの優しさを感じ、そこにポルチャーニが乗かってくるという印象です。ポルチャーニがなんと3%も使われているようです。後味はながーくポルチャーニです。



それから、シヨコラソムリエのみなさんに教えてもらってからすっかりファンになってしまったアケツソンのマダガスカル100%。このチョコレートは、マニアなかがたの間でひそかに話題になっていて、もう食べた？と合言葉のように使われさえしている一枚です。

そして、またちょっとブームになっているベトナムカカオを使って作られたチョコレート。ERITHAJのチョコレートも購入しました。パッケージが真っ白で美しく、蓮の花のようなマークの真ん中にはカカオポッドが。ベトナムのトリニタリオ種を使い作られた70%チョコレートで、発酵などにも拘って作られている、と記載があります。香りは鼻をつくような酸がありますが、食べてみるとそれほどとがった感じはなく、まろやかです。粒子は粗めで、まったりと舌舌に残る甘さや油脂感があります。こちらでは、ローストしたカカオ豆をクリスタリゼした商品などもありました。



以上、気になったチョコレートのごく一部のご紹介でした！これからのチョコレートの季節に、少しでもご参考になったら嬉しいです！