

# Les tablettes de cette semaine #87

わたしの周りでは風邪が大流行しています。毎日とっても寒いので、皆様もお忙しい時期かとは思いますがどうか御自愛ください。年が明けて、1月の中旬になってくるといろいろなデパートのチョコレートのイベントや雑誌の特集など、気になるものがたくさんで出費がかさみますね・・・。

今週は、パレドオールの子三枝シェフが去年の11月に清里にオープンしたカカオ豆からチョコレート製造しているアルチザンパレドオールのチョコレートをご紹介します。昨年一度もご紹介しておりますが、今回はタブレットではなく、「Bean to Bar to BonBon Box」についてです。商品名のとおり、焙炒されたカカオ豆、カカオニブに砂糖をコーティングしたもの、タブレット、ボンボンショコラがセットになっていて、カカオ豆からボンボンになるまでの流れが視覚的にも味覚的にも味わえる興味深いものです。

それぞれを知っていても、一貫して同じ産地のものをそろえて流れを追って食べていくという機会はなかなかないです。今は青山一丁目のお店でもこのチョコレートを購入することができ、この「Bean to Bar to BonBon Box」のセットはベトナム、ハイチ、キューバの3種類が販売されています。

しかしチョコレート好きな皆様にはぜひぜひ、一度清里にも行って頂きたいです。きれいな空気ときれいな景色の中にあるチョコレートの工房はなかなか見応えがありますし、きっと日常生活の良い気分転換にもなると思います！今の時期はちょっと寒いかもしれませんが、少しあたたかい季節になったら清里で待ち合わせなんていうのもオシャレですね！

