

# Les tablettes de cette semaine #90



今週ご紹介するのはパカリのタブレットです。パカリはエクアドル初のbeans to bar ならぬ「tree to bar」を提唱しているチョコレートブランドです。エクアドルは皆さんご存知、良質なカカオ豆がたくさん生存している国です。その国でオーガニックのカカオ豆を管理、そして生産し、チョコレートを作っています。やはり良質なカカオ豆で丁寧に作られたチョコレートは奥深く、おいしい味わいがあります。

パカリの中でもわたしが特に好きなのがゴールデンベリーです。こちらもエクアドル原産の希少な果物で、日本では食用ほおずきと呼ばれています(ゴールデンベリーと食用ほおずきが完全に同じものなのかは不明です……)。日本の食用ほおずきをあまり食べたことがなかったのですが、それでも記憶を辿るとすっぱい青くさいトマトのようなそんな印象でした。

しかし、ヨーロッパでのこのゴールデンベリーを食べたときにはほんのり甘酸っぱくてなんて美味しい食べ物なのだろう！と記憶が上書きされました。そんな美味しい食用ほおずきがふんだんに使われたタブレットは、心地よい甘酸っぱい華やかさがあがりながらベースのチョコレートもしっかりカカオの香りがして、本当によく調和しあって相乗効果で美味しくなっています。カカオバターが追油しており、レシチンも入っているぶん、かなり口どけも早く滑らかで、よりゴールデンベリーの甘酸っぱさが強調されている気がします。

そしてもうひとつはレモングラスです。こちらはレモングラスの香りがしっかりついていて、ゴールデンベリーと同様チョコレートとの調和が素晴らしい1枚です。ハーブ類と合わせたタブレットはなかなか難しく、ハーブかチョコレートのどちらかが強調されてしまうものが多いと思いますが、2つがうまく融合したタブレットだと思います。ほんのひとかけらでもレモングラスの香りに包まれ、ほっと安心できるチョコレートです。

