

# Les tablettes de cette semaine #91



バレンタインが終わりようやく一段落という方も多い時期でしょうか。この時期は様々な店舗で販売などのお手伝いをさせて頂いておりますが、消費者の皆様と直接色々とお話ができる貴重な機会をいただき、毎日様々な驚きと発見の連続でした。まだまだ知られていないチョコレートのことがたくさんあったり、お話をさせて頂いているとこちらが気付かされることも本当にたくさんありました。

さて、今日は今年のsalon du chocolatの海外タブレットの中で最も注目されていたと言っても過言ではないでしょう、デンマーク発のブランド、オイアラのチョコレートをご紹介します。日本のマンダリンオリエンタルでのイベントがプレミアムチケットとなったあのコペンハーゲンのレストラン、nomaでも使用されていたチョコレートと聞き、期待感が高まります。タブレットのラインナップは78%と72%、そして46%のミルクチョコレートです。その他にもキャラ状になって、立派な箱に入ったものも販売されていました。

ボリビア産の野生のカカオ豆を使用し、原材料はカカオ豆と砂糖のみ。ボリビアの野生カカオ豆ときくとエルセイボのタブレットが記憶にあります。こちらはブラジルとの国境付近で採れるカカオ豆を使用しているようです。

78%は、荒削りなワイルドな印象。その中に穏やかですが酸も感じます。力強く、土っぽい香りも少し。粒子は粗めな印象。その次に72%を頂くとこちらはまったくまた違った印象で、少し柔らかく、果物のような甘さを感じられます。78%が12角形だとしたらこちらはより円に近くなるような、両方ともにそんなバランスです。通常、ボリビアでは5日~6日の発酵日数をかけていましたが、カカオ豆のもつポテンシャルを最大限に引き出すために3日の発酵日数にこだわり、チョコレートを作っているそうです。

