

Les tablettes de cette semaine #94



今週はポルトガルのチョコレートについて書いていきたいと思います。ポルトガルチョコレート、日本では見かけることがすくないですが、街中を歩いているといくつものチョコレートショップが並んでいます。

一番多く見かけたのは、創業1933年の老舗チョコレート店、アルカディアです。こちらはそれぞれのお店の内装や外装もしっかりと作りこまれていて、とても荘厳な雰囲気漂うお店です。マカロンやボンボンが並び、その中でもギフトとしてたくさんの面積を使われていたのがチョコレートでした。シナモン&ジンジャー、レモンやオレンジなどの柑橘類をつかったもの、そしてポートワインのチョコレートもありました。非常に丁寧に作られたチョコレートの印象で、繊細ではないものの、とても素朴なおいしさがありました。



そして、ポルトの街を歩いていて見つけたのがショコラタリアエクアドルです。こちらはモダンな流行のチョコレートショップの様相を醸し出しています。店内にならぶ、様々なパッケージの柄の板チョコレートはまるで絵画のようです。それぞれに味も違い、カレーやペッパー、レモンやマンゴーなどの板チョコがあったり、パラソル型のチョコレートがあったり、いろいろなかわいらしいチョコレートが並んでました。ボンボンショコラも、ダークチェリーやパッションフルーツはお店の方にすごくおすすめされて購入してみました。フルーツ感もしっかり残っていてしっかりと作りこまれた印象です。中でも、ポートワインを使ったガナッシュが板チョコの中に薄く練りこまれているチョコレートがあり、ポルトガルらしさをより味わえました。お酒を使用すると、チョコレートが負けたり、お酒が結局よくわからなかったりということもありますが、非常によくバランスがとれていて、どちらも強すぎることなく、うまく混ざりあっていました。お酒が好きな方でも、苦手な方でも、とっても楽しめるチョコレートだと思います！

