

# Les tablettes de cette semaine #95



気温の変化が非常に激しく、毎日の着る服にも悩めますね！そして花粉症ではないと毎年言い聞かせてきたわたしですが、外出するたびに目がしばしばします…。これは何かのはじまりでしょうか。。

さて今週は、富ヶ谷に昨年オープンしたminimalのタブレットをご紹介します。ご存知の方も多いと思いますが、世界各国色々な国のカカオ豆から、それぞれの豆のポテンシャルを最大限に引き出すようなロースト温度、時間、パーセンテージなどが考えられ、そしてその情報は消費者にも一目で分かるよう、それぞれのタブレットに記載されています。パッケージについているカード、可愛くて集めたくくなりますね！裏には日本語で味わいや香りのテイastingノートがついてます。

今回は「SWEET」と「PRIMITIVE」をご紹介します。両方ともコロンビアのカカオ豆なのですが、SWEETは世界で唯一こちらのお店だけが取り扱っているというアルワコ族のカカオ、PRIMITIVEはシエラネバダからの豆を使っています。ベースの味は両方ともにブドウなんですけど、SWEETのほうは、よりジューシーさを感じられ、そして甘さもあり、タブレットに記載されているようにまさにグレープジュースをのんでいるようなそんな感覚です。カカオのパルプのフルーティーさも感じられます。PRIMITIVEは、それにくらべ少しマットな印象。落ち着いた苦味も強めに感じられます。両方ともにコンチングはされていませんが、こちらのほうが粗い印象です。

スタイリッシュでモダンな店内はお洒落すぎてそわそわしてしまいますが、カカオ豆から作られたアイスやホットチョコレートなどもいただけるので皆様ぜひ！