

今週のカカオ豆 Bean to Bar ショップ情報

今回は12月にオープンした **Bean to Bar** のお店情報をお届けします。
もちろん皆さん立花商店からカカオ豆を購入してくださっています。

1.Minimal (12月1日 Open)

日本の **Bean to Bar** 業界では老舗の中目黒 **Parking coffee** の朝日 将人さんが **Engineering Director** として在籍するお店。

お店では焙煎から皮むき、すりつぶしのチョコレートを作る工程が全てガラス越しに見ることができます。チョコレートのラインナップは現在7種類で、**savory,nutty,fruity** など豆の品種やカカオ分等ではなく味の分類で分けた商品名を冠するという斬新なコンセプトです。

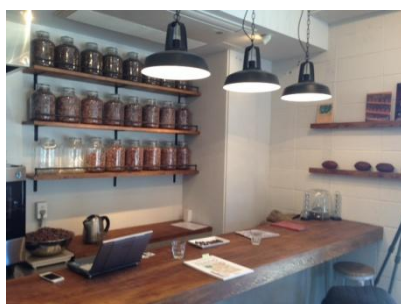
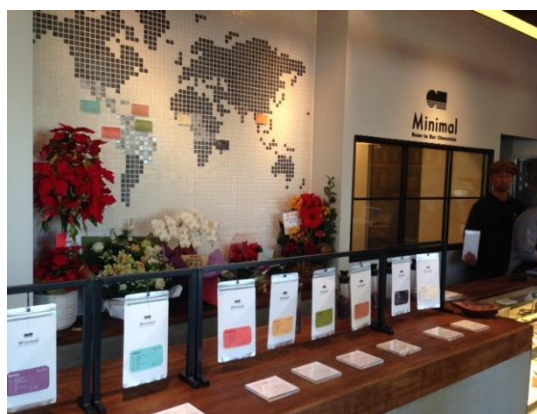
商品に付属するカードにはカカオ豆の産地、品種、焙煎温度と時間、粒度、コンチングの有無など細かなところまで情報が表示されています。特に朝日さんの代名詞とも言える「**No conch chocolate** (コンチング処理をしていないチョコレート)」はカカオ豆のそれぞれの特徴がより荒々しくはっきりと分かる味になっており、カカオにかかわる方には是非一度召し上がっていただきたい味です。

現在喫茶スペースではコーヒー、ホットチョコレート、アイスクリームも楽しめます。

1名様¥5000~のワークショップの予約も受け付けていますので、カカオ豆の特徴をより深く知りたいという方は是非訪れてみてください。

〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 2-1-9

[TEL:03-6322-9998](tel:03-6322-9998) <http://mini-mal.tokyo/>



2.Benciny(12月24、25日プレオープン、1月15日Open予定)

京都東山平安神宮のほど近くに開店する予定のお店です。

アメリカのブルックリンを彷彿とさせるオシャレな店構えで、お店の半分はガラス張りの工房になっています。こちらのお店は小規模バッチのチョコレート製造機器が一式コンパクトに揃っていますので私も見学に伺いましたがとても勉強になりました。

まだチョコレートは試作段階で試食することはできなかったのですが、しっかり京都に根を張って地元の方にも、観光客の方にも「京都のチョコレート店と言えばここ!」と認知されるように頑張っていきたいとお話されていました。

春には桜が満開になる川沿いにあるお店なので、私もまた温かい季節に伺おうと思います。

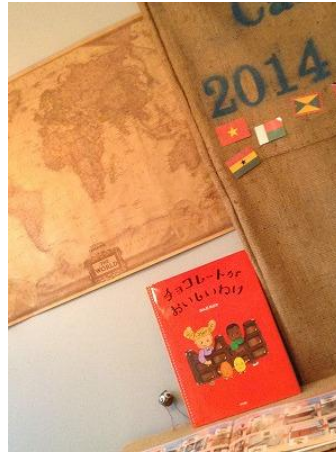
〒606-8341 京都市左京区岡崎西天王町84-1 M&M's apartment 1-B

TEL 075-761-3939



3. CACAPON(12月17日 Open)

ガーナ・マダガスカル・トリニダードなど 5 種のカカオ豆から手作りでビターチョコレートを作って作っているお店。甘味料は砂糖、はちみつ、低 GI 甘味料等を使用せずエリスリトールを使用しています。



〒805-0034

福岡県北九州市八幡東区竹下町 12-15

080-1736-3759