

今週のカカオ豆 Bean to Bar ショップ情報

今回も前回に引き続き Bean to Bar のお店情報をお届けします。

1.USHIO CHOCOLATLE

尾道駅から車で20分ほど南の海側に向かい、小高い山の上にある bean to bar ショップ。景色のいいお店からは海を挟んで因島が見ることができます。

昨年秋にお店を開店させてから地元テレビの取材も数多く入りとても大好評とのこと。

おしゃれなお兄ちゃんが3人で作っています。

立花商店のガーナ・ベトナム・トリニダードのカカオも使用していますが、自分達で直接輸入したパプアニューギニアのカカオからもチョコレート作りをしており、なるべく自分達で開拓した品質の安定した農地のカカオを直接購入して使用していきたいそうです。

お店ではブレンドしたカカオ豆で作ったホットチョコレートもその場で飲むことができます。

チョコレートは1枚 50g、840円

〒722-0071 広島県尾道市向島町立花 2200

<http://ushio-choco.com/>

<https://www.facebook.com/ushiochocolate?fref=ts>

*facebook ページにはお店や使用機械の動画が掲載されています。





2.社会福祉法人 尾道さつき会 尾道さつき作業所

障害を持つ方の就労支援施設である尾道さつき作業所でも現在 **bean to bar** チョコレートを作っています。

施設の利用者の方が関わる工程の部分は主に焙煎済のカカオ豆の皮むき工程とチョコレートの包装工程です。通常の **bean to bar** の工房では半自動の機械等で皮を飛ばしていますが、この作業所では全て手剥きで一つ一つカカオ豆を剥いています。またパッケージの絵は全て施設の利用者の方が描いたデザインです。

私も実際に豆を剥いている作業を見てきたのですが、皮の残りかすが一枚も入らない本当にとっても丁寧な仕事をされていました。

このカカオの皮むきという繰り返し行う単純作業が、障害を持つ方が行う作業としても性質に合っているそうです。

今まで福祉作業施設では障害のある方への就労支援作業として製パン作業が一般的とされていたのですが、製パンは生地が発酵後に急いで成形し焼きあげないといけば時間に追われる作業になるため、重度の障害者の方へは適さない作業だったそうです。チョコレートの製造はテンパリング後の型への流し込みの時間以外は時間の調整がしやすいために福祉作業として最適とのことでした。

この尾道さつき会の事例が成功例として認知され、**bean to bar** チョコレート作りが福祉作業施設の業界での新しい事業として広まっていけばいいな、と思います。

分厚い板チョコの中にはヘーゼルナッツやオレンジピールが混ぜ込んであるガナッシュクリームが挟まっていて本当に絶品です。この作業所ではオレンジやグレープフルーツも自家製ジャムやドライピールに仕上げている本当に美味しいです。一日に作ることのできる数はとても少なく限られており、1店舗でもすぐに完売してしまうようで、今は取り扱い店舗を拡大せず、**ONOMICHI-U2** だけで販売をしているそうです。



パークチョコレート 1枚 80g 950円
住所：〒722-0021 広島県尾道市久山田町 101

尾道さつき作業所のチョコレート販売所：
ONOMICHI U2
住所：〒722-0037 広島県尾道市西御所町 5-11
TEL：0848-21-0550

<http://www.onomichi-u2.com/>

