

今週のカカオ豆 北海道 bean to bar ショップ紹介

今週は北海道の bean to bar ショップ 2 件にお伺いしてきましたのでご紹介致します。

Saturdays Chocolate

Factory Café

札幌の大通近くに 2 月 14 日から開店するお店。

木目と白を基調としたお店で、お店の半分を工房スペースが占めており、全てガラス張りでその工房スペースを外から見学することができます。

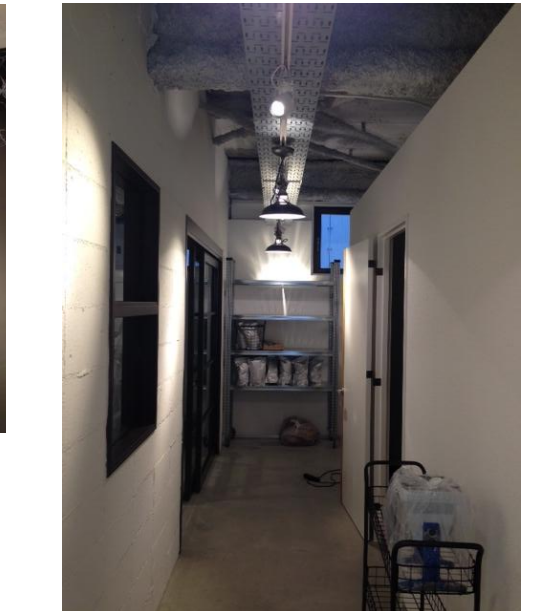
使用している豆はガーナ、ベトナム、マダガスカル、トリニダードの 4 種で、板チョコとガナッシュチョコレートで提供されます。チョコレートの味はハイロースト目の香ばしいベースにそれぞれのカカオの特徴が載せられた食べやすい風味に仕上がっています。

カフェスペースもあることと、さらに北海道のミルクを使うこともできるので今後ホットチョコレートやチョコシェイク等カフェメニューを充実させていくとのこと。

この会社様はとにかく研究熱心。緻密なデータを取りながら焙煎の研究をされています。そして昨年からのものすごい情熱を持ってものすごいスピード感で商品開発をされてきました。2015 年の今年からお店を作られる方は多少製造の情報が揃いつつある状況かと思いますが、昨年からの開店準備をされていた方はまだまだ機械が揃わずたくさん御苦労をされたことと思います。こちらのお店もなかなか入手できない機械の購入や製造方法で何度も問題に直面し試作を重ねられていたので、今こうやって素敵なお店の開店にこぎつけられたのだと思います。

夏でも冬でも楽しめるお店になると思いますので、札幌にお立ち寄りの際には是非遊びに行ってみてください。





札幌市中央区南2条東2丁目7-1 SALMON1F

TEL 011-208-2750

<http://www.saturdayschocolate.com/>

カカオ・ラボ ホッカイドウ

世界で一番小さなチョコレート屋さん。

お店の看板にそう書いてあるように扉を開けると人が2人立つのがギリギリなくらいのスペースとカウンターがありました。

カカオラボではココアバター不使用、有機砂糖使用のチョコレートを2013年から作られています。フェアトレードカカオ豆と北海道産のミルクなどにも拘っています。

お店はショコラティエの鈴木さんが1名で切り盛りされているので、お店のオープン時間は金・土2日間の14-18時です。(それ以外の時間は全てチョコレート製造に当てられているそうです！)

Bean to barの他のブランドでもココアバターを使わないチョコレートはいくつかありますが、有機砂糖が特別なのか、砂糖を加えるタイミングに秘密があるのか、食感がさくさくとしていてとても変わっています。

今はバレンタイン限定で6種の豆のチョコレートが入ったテイスティングセットが3種類販売されています。(立花商店の豆をほぼ全て商品化していただいています！)

またテイスティングした中で一番衝撃を受けたのはぶどうとカカオのコンフィチュールです。ワインにも使用されるぶどうを渋みを取るために全て手作業で種を抜き取り、カカオ豆から作ったチョコレートと煮込んだコンフィチュールで、ぶどうの酸味とチョコレートの酸味が重なって今まで食べたことがないけれど、とても相性がいい味に仕上がっていました。ぶどうの収穫時期が1年に1度なので、こちらのお店でも1年に1回しか仕込みをしないそうです。

お店のディスプレイからチョコレートの味まで、全てショコラティエの鈴木さんのお人柄が出たようなまっすぐなチョコレート屋さんです。





ぶどうとカカオのコンフィチュール

本当に食べたことがない衝撃的な美味しさでした！ 顔だしは恥ずかしいとのことでしたのでイラストで。



店長の鈴木さん

札幌市東区北9条東7丁目1

Tel : 011-776-7929

http://cacaolab.jp/index.php?main_page=down_for_maintenance