

今週のカカオ豆 サロンドショコラレポート

今週は1月21日より開催されましたサロンドショコラの会場レポートを書きたいと思いません。

今年から会場を新宿伊勢丹より都庁のすぐそばの新宿NSビルに移したサロンドショコラ。2日間会場に訪れましたが、2日とも超満員でした。特に土曜日についてはその場で買って食べれるアイスやドリンクを楽しむお客様が階段をイス代わりにして階段を埋め尽くすという状態になっていました。会場サイズを大きくしてもそれでもまだ通路の往来に苦勞するほど混むというのは依然から入場したいけれども混み過ぎているので入場しない層が恐らくいたのですね。

イベントも一般のお客さんからも見える形で会場中央で実施され、終始シェフのトークやパリのダンス等が披露されていました。

伊勢丹さんの運営や収支状況についてはまたサロンドショコラが終わってから耳にしていくと思いますが、一顧客としては本当に会場が広がったことは安全面としても内容としても良かったと思っています。

さて今回は以前にも増して **bean to bar** に注目が集まった会だったと思います。本格的に **bean to bar** だけでラインナップを作っているブランドもあれば、一部の要素にだけ **bean to bar** のコンセプトを取り入れているブランドと幅は広いですが確実にそのブームが世界的に広がっていていることを実感しました。

また今はまだカカオマスからしかクーベルチュールチョコレートを作っていない、というフランスのシェフからも会場で **bean to bar** の機械を販売してくれないかという引き合いもありましたので、チョコレートの本場フランスでもまだ **bean to bar** チョコレート作りのノウハウや機器の情報はあまり知られていないのだなと感じました。

今回会場で購入した気になる **bean to bar** チョコは以下の3ブランドです。

1. Toshi Yoroiduka Trois Cuisson(トロア キュイソン)

自社農園のエクアドルのカカオ豆を5分、10分、15分とロースト時間を分けて焙煎した通好みの3種のタブレットアソート。原材料はカカオニブ、粉糖、カカオバターで作られています。味の雰囲気としては軽めの赤ワインの発酵感やアルコール感のあとにフレッシュなフルーツの酸味、その後やや



きつめの収斂性を感じます。

ミーハーな私はパッケージにサインまでしていただきました！ 鎧塚さん本当にお優しい方でした…

2. Marou Treasure Island 3/4 cacao dark chocolate

ベトナム初の bean to bar チョコレートブランド。ベトナムでも各地域によってカカオ豆の味が異なるので地域の名前を冠したタブレットを販売しています。

その中でも私が美味しいなと思ったのはこの1枚。ベトナム南部ティエンジャン省のトレジャーアイランド（宝島）とあだなが付いた島で採れたカカオを使っています。

味の雰囲気はピーナッツの味からカカオ感に変わり、その後また渋皮のついたクルミのような味が戻ってきます。その後に爽やかな軽い酸味が口に広がります。立花商店でも Marou さんの豆を近日中に取り扱う予定です。乞うご期待！



3. Willie's cacao Peruvian Gold Chulucanas 70

英国で唯一の bean to bar ブランド。ベネズエラにて自社農園を運営しながらイギリスで製造を行っており世界30カ国へ輸出をしている。ベネズエラ以外のラインナップはマダガスカルやペルー等。1枚あたりのサイズと価格（50g 700円）がとても買いやすい価格帯となっているのがたくさんの国のスーパーから百貨店まで幅広い売場に商品を納入しているポイントだろうと思いました。

ペルーの山側のモロポン地域で採れた野生のクリオロ種を使ったこのチョコレートはレーズンとプラムの香りがする、とパッケージに書かれていました。食べてみると確かにはっきりとしたレーズンの味がして、そのあとに蜜を持った赤い花の味と強めのカカオ感が追いかけてくる感じでした。

この日はたまたまチョコレートに詳しい方にたくさんお会いできたので、チョコレートの味やブランド情報についてご教示いただいたのですが、その際に「DOMORIの口どけ感は他と違う、ココアバターが何か秘密があるのではないか」というコメントがありました。

それまで bean to bar を食べる時にはその味の特徴にしか注目をしてテイスティングをしていなかったのですが、その言葉を聞いてから再びテイスティングをしてみると確かに「味」



という要素以外に「口どけ」「油脂の口残り感」はブランドによって違う、ということが分かりました。単にバターの配合比が異なるということもあると思いますが、今回食べた中でも **willie's cacao** のチョコレートはバターのべたつき感がなくさっぱりとしていてカカオマスの味との一体感がありました。

Willie さんに聞いてみると彼らが使用しているココアバターはベネズエラ産のココアバターとのこと。マス市場のチョコレート業界では無味無臭のココアバターは産地や成分はあまり重要視されない商品のため、南米産のカカオで作ったバターなど高級すぎてマス市場での使用はあり得ないと思われると思いますが、高級グルメ市場ではそこにこだわる人も今後増えていくのではないのでしょうか。

たしかにココアバターは産地や品種によってわずかに融点がそれぞれ異なるため、今後「最高の **bean to bar** チョコレートを作るための要素」として「ココアバターの産地や品種」がどのように影響するか注目し調査していきたいと思います。(鶴田)