

今週のカカオ豆 クロエさん bean to bar セミナー 概略

2月18日にカカオ鑑定家クロエさんによる bean to bar チョコレートの世界についてのセミナーがありましたのでその中から資料となりそうな情報を抜粋しました。

少し古い情報としてはクロエさんの執筆された「チョコレート・バイブル」にも記載がありますのでご興味のある方はご参照ください。

<bean to bar の歴史>

2000年-2005年 アメリカにて bean to bar を家庭で作る動きが出始める

2005年-2008年 アメリカにて先駆者となるブランドが出始める

2005年-2007年 日本で最初の bean to bar ブランドが出来始める。

2008年-2015年 流れが国際的に伝播していく。

<アメリカの leading bean to bar brand 一覧>

先導者（第一派）：

Scharffen Berger <http://www.scharffenberger.com/>

De Vries <http://www.devrieschocolate.com/>

追随者（第二派）：

AMANO <http://www.amanochocolate.com/>

ASKINOSIE <https://askinosie.com/>

FRESCO <http://frescochocolate.com/>

*初めてチョコレートのパッケージにカカオ分の割合・ロースト温度・コンチング時間を記載した

Rogue <http://www.roguechocolatier.com/>

Patrick chocolate <http://patric-chocolate.com/>

TAZA <http://www.tazachocolate.com/>

<世界の bean to bar ブランド一覧>

イギリス : RedStar Chocolate <http://www.duffyschocolate.co.uk/>

Williescacao <http://williescacao.com/fine-chocolate/home/>

Pumpstreet bakery <http://www.pumpstreetbakery.com/>

ベルギー : Benoit Nihant <http://www.benoitnihant.be/>

ハンガリー : Rozsavolgyi Csokolade <http://www.rozsavolgyi.com/>

リトアニア : chocolate naïve <http://chocolatenaive.com/>

フランス : Alain Ducasse <http://www.lechocolat-alainducasse.com/>

<Bean to bar の価値とは>

- ・豆から作っていること
- ・出来る限り直接生産者からカカオ豆を購入していること
- ・味についての研究を続け、完璧を迫及すること
- ・小規模バッチでアルチザンとして作ること
- ・お客様へフィードバックすること
- ・各ブランドの違い：それぞれの使用機器