今週のカカオ豆　bean to bar 出張　ＮＹ編

①タブレットショップ　２beans

illy のコーヒーカフェと併設してタブレットチョコレートがところせましと置いてあるチョコ専門店。棚の前にはチョコレートにはなんでも受け答えしてくれるコンシェルジェが付いています。

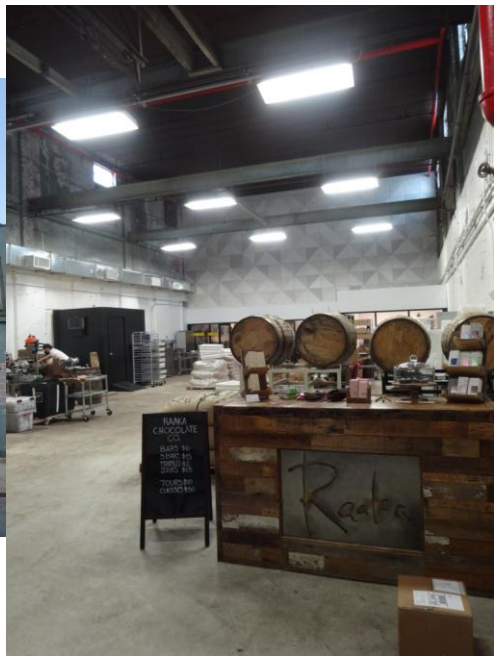
②タブレットショップ　The meadow

ピンク岩塩と様々なミックス塩、生花とタブレットチョコレートの専門店。
小さいですがとても素敵な雰囲気のお店でした。

タブレットの珍しい種類が置いてあるのは The meadow の方があったと思います。
きっと日本でも喫茶店やライフスタイル雑貨のお店でこのようなタブレット専門店を開く日も近いですね。

③RAAKA
タイのヨガ教室でカカオ豆からのチョコレート作りを教わった Ryan Cheney が始めた焙煎を行わないローチョコレートブランド。

設立：2010 年。
従業員は 11 人。
使用しているカカオの産地：ドミニカ、ボリビア、ペルー、マダガスカル、ベリーズ
（使用している豆はＴａｚａやダンデライオンが輸入している豆を分けてもらっているそうです。）
年間 24MＴ程度の豆を使用。
チョコレートの包装紙は全て環境に優しい再生紙を使用。
カカオハスクは学校の放課後プログラムのガーデニングの授業の際に肥料として使ってもらうように寄付しています。



創始者の Ryan さんと Nate さん。
左の方はカカオ・チョコレートコンサルタントのクレイ・ゴードン氏。

RAAKA のチョコレートはローチョコなので一番最初の工程が皮むきから始まります。
ローストをしていないニブの皮はとても剥がれにくいです。

２人がかりで皮が残っているニブをハンドピックします。

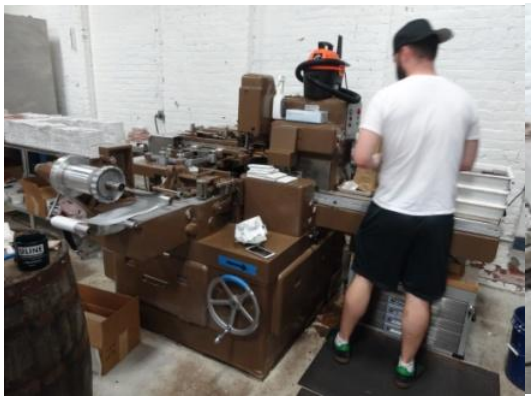
グラインドの工程に移る前にバーボンの樽に１ヶ月ほど保管し、バーボンの香りをニブに移した商品もあります。

こちらにもココアタウンのメランジャーが６台。だいたい１種類を１２０ｋｇ～１８０ｋｇ程度のバッチで製造をしているとのことです。
またこちらではプレグラインドは行わずニブを直接メランジャーに投入しています。
ＲＡＡＫＡのコンチングではチョコレート液の量を石臼の車輪上部が見える程度の量で行っていました。量が少ないほど空気との混ざり合いが多いためコンチング作用が強くなります。（後述のＦＩＮＥ＆ＲＡＷのコンチングを行っている液量と比較してみてください。）

また部屋の温度が下がらないような工夫がされていました。
メランジャーに熱を加えるための電気スタンドが設置してあり、また部屋の上部に耐熱シートが張られていました。
部屋の温度が下がるとチョコレートの粘度が上がり、機械が止まってしまい壊れる恐れがあります。

コンチングが終わった後に 120～180 ㎏のバッチをローラーにかけます。

その後メルターに貯蔵し、テンパリングを行って型に流し込みます。



アンティークの板チョコの紙巻き機械。1 時間に 400 枚分包装ができるとのこと。

④CACAO PRIET

100 年以上続くドミニカ共和国のカカオ農園を家族に持つ Daniel Prieto Preston が作ったオーガニックカカオ豆を使用した bean to bar ブランド。

古いメランジャー。こちらは現在は使用はしておらず飾ってあるのみです。

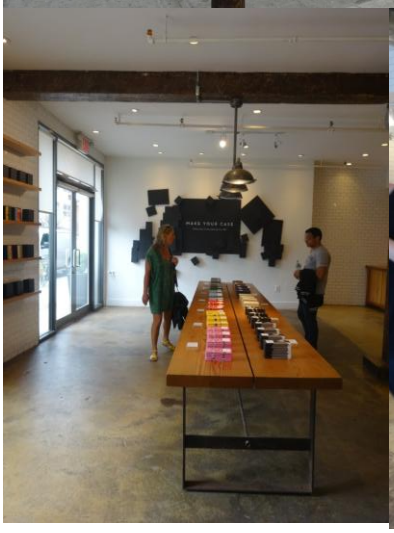
古いシロッコロースター。直火での焙煎になるためローストした味の風味は他のブランドと異なります。

お洒落な透明のウィノワー。

コンチングは100ｋｇバッチ2台と500バッチ2台が置かれていました。
今は週に200ｋｇのみ生産していると言っていたので製造キャパシティに余裕があります。また製造は 3 人で行っていると聞きましたのでかなり他のブランドと比較して製造に人手がかかっていない印象がありました。

長いチョコレート充填、クーリングライン。

⑤MAST BROTHERS CHOCOLATE

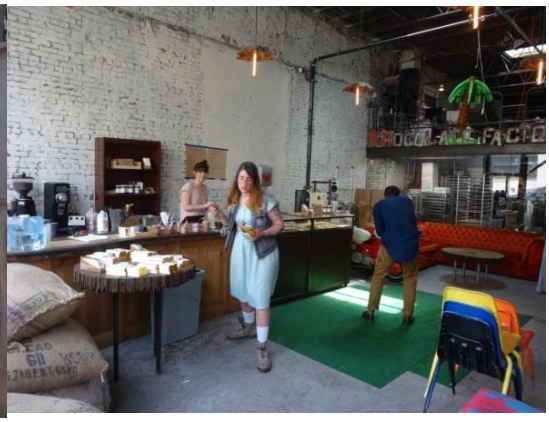


チョコレート界の apple と言われているブランドだけあって、たしかに店内の雰囲気が apple のようでした。
またしても店の中ではココアタウンのメランジャーが何台も使われていました。焙煎はこちらもコンベクションオーブンのようなものを使っていました。

２店舗隣のカフェへ。

カフェではホットチョコ以外に brewed cacao というミルで挽いたカカオニブをサイフォンで抽出するという変わった飲み物を提供していました。
とにかくオシャレですね。

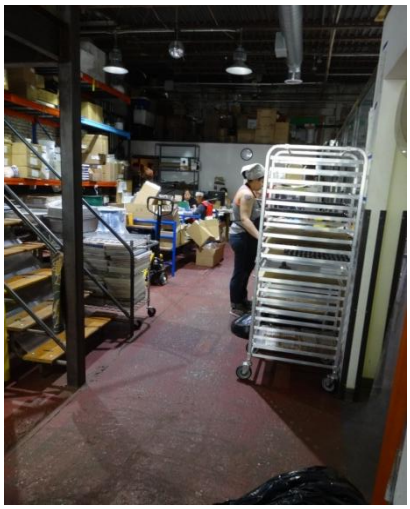
⑥FINE&RAW



お店は Brooklyn のかなり人気のない静かな場所にありました。
人を集めるためのお店と言うよりは、製造のための工場と言った様子。
ガーナとコートジの豆が店頭に置いてありました。

ローストはバンドオーブン、ウィノワーは確認ができませんでした。
ココアタウンのメランジャーが４台設置してありフル稼働していました。

ここでもメランジャーに光を当てて温度が下がらないようにする工夫がされていました。



店内から製造場所までは仕切りがなく繋がっています。
またチョコ製造場所と事務作業を同じスペースでしていたので、さすがアメリカ…と驚いてしまいました。
ヌガーの入ったボンボンチョコも作っているので、こちらにはエンローバーの機械もありました。

そしてここの会社の驚いたポイントはココアタウンのメランジャーでアーモンドのプラリネを作っていたこと。
カカオ用とは別で１台使用していました。
陽気なおにいさんがうきうきとオーガニックアーモンドをスコップで投入していました。

ＦＩＮＥ＆ＲＡＷは他の bean to bar ブランドとはまた少し違い、豆の産地の違いで味を出すタイプではなく、比較的ベーシックが味の豆を使い、塩やショウガやプラリネでトッピングや味付けを行うブランドでした。
多くのブランドがシンプルなカカオと砂糖だけで作るチョコレートが多い bean to bar 市場において、周りに流されずに作りたいチョコレートを作るという我が道を行っている姿勢が好感を持ちました。