

東京に続々登場する絶品チョコレートを紹介!

超保存版

チョコレート
BOOK



Tokyo Walker

2014 2/10 No.3 | 特別定価 420円

いつ行っても、何も買わなくても楽しい。

いま注目の
ライフスタイル
ショップ。

【緊急特別企画】

ソチ五輪2014の
注目選手たち。

男も女も魅了する新時代到来!

チョコレートの革命
「Bean to Bar」とは?

- 2時間待ちは当たり前!「マックスブレナー」のチョコ完全紹介
- 名探偵ポアロも愛したホットチョコレート
- カカオにこだわるチョコレートパフェ
- コンビニのオトナチョコをチェック

取り外して
使える!

「サロン・デュ・ショコラ」
完全ガイド。

東京
チョコレート
宣言。

5 ショコラティエ・狩野 玲子さんが12年に立ち上げたブランド。48℃以下で低温処理した焙煎しないカカオ豆で作るローチョコレート(¥400〜)は国内唯一。販売店◇matsurica 国狭谷区西原3-13-5 GNADE上原 101 ☎03-3466-1636 ※ネット通販はhttp://chocoreko.com

5 焙煎しないカカオで作る
ローチョコレート
「ChocoReko」

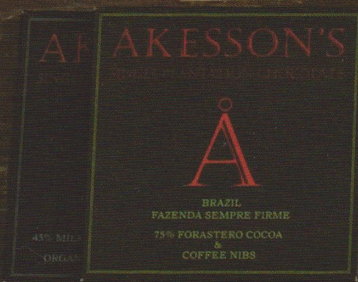
6 10年以上前からBean to Barを実践するベルギーの先駆者によるオリジナルクーベルチュール。自ら各国の農園に足を運び、カカオ豆を厳選。ガーナ低温焙煎(70g ¥1365)はフルーティな香り。販売店◇ビエール・マルコリーニ銀座店ほか 国中央区銀座5-6-8 ☎03-5537-0015

7 タブレット1枚購入につき、1本のカカオを植樹できる社会貢献型チョコ。カカオ豆の特徴に合わせて精練していて舌触り滑らか。ベルギーの希少なホワイトカカオのチョコ(¥945)など。購入方法◇阪急オンラインショッピングで販売/https://web.hankyu-dept.co.jp/valentine/

8 産地へ赴き、カカオ豆の研究も手掛けている韓国のBean to Barの先駆け、Chocolat et Objet。人気商品カカオDNA(¥2300)はガーナ、ドミニカ、ベルギーの産地別の三角パック3つ入り。購入方法◇フェリシモ幸福のチョココレクトhttp://feli.jp/s/choco/

9 mast brothersなどメーカーにカカオ提供を行うプランターが09年に立ち上げた独自ブランド。砕いたコーヒー豆を混ぜたブラジル産カカオのビターチョコ(¥1260)など。販売店◇伊勢丹新宿店本館8F プラドエビスリー 国新宿区新宿3-14-1 ☎03-3352-1111(代)

7 1枚のチョコで環境保護
「オリジナルビーンズ」



8 韓国でいち早く手がけた、
「Chocolat et Objet」

9 カカオ農園主による
独自ブランド「アケッソンス」

監修:さつたに かなこ
KANAKO SATSUTANI

チョコレートソムリエ。ベルギー高級チョコレート店2社で8年間店長を務めるなど、長年の現場経験と独自の市場調査を生かしてチョコレートの楽しみ方を提案。13年からはチョコの輸入業務も手がける。

トリクル・ベル・チュールの質にこだわることはできても、自社で原料のカカオ豆からチョコレート製造することは莫大な費用がかかるため難しかった。そこに一石を投じたのが、07年にNYで誕生した「mast brothers」。あえて手仕事の工房に立ち戻り、製造過程を小規模化。豆の質にこだわりの作り手の目が隅々まで行き届いたチョコレートを作り上げた。小さな工房から生まれた、素朴でいて面白味のあるチョコレートは、世界的トレンドとして波及。08年ごろからは小規模用の機械の開発も進み、Bean to Barの流れは欧州やアジアに拡大。もちろん日本にも! カカオ豆の収穫期は、日本の名だたるショコラティエは理想の豆を探しに海外へ。一方、異業種からの転身組のブランドも続々登場。独自ルートで豆を手配して多彩な味を生み出している。つまり、Bean to Barの潮流とは、作り手が自身のセンスで自在にチョコレートを生み出せるようになった、まさにチョコレート革命なのだ。個性豊かな味をお試しあれ!

6 高級ブランドも参戦、
「ピエール・マルコリーニ」
「ブリュッセル・トレジャー」