

古くて新しい お酒とチョコレートのマリアージュ

老若男女を問わず、日本にもファンが多いチョコレート。大人の味としてもチョコレートのニーズは高い。そんな大人のためのチョコレートの代名詞と言えるのが、甘さ控えめで、さらにお酒の入ったチョコレート。かつてはウイスキー・ボンボンが人気を集めた。現在では、さらにバリエーション豊富に、格調高く、さまざまなお酒を練りこんだチョコレートが登場している。今回は、そんなお酒とのマリアージュで評判の高いチョコレートの代表格を紹介する。

ボンボンショコラ 酒

JOHN KANAYA

価格：2,160円（5種のアソート） サイズ：縦約40×横約15×高さ約12mm
重さ：約10g／1個 保存方法：15℃以下の冷暗所 賞味期限：10日間

卓越した品格ともてなして多くの著名人に愛された、伝説のレストラン「西洋膳所ジョンカナヤ麻布」の真髄を受け継ぐショコラトリ。昭和の粋人と称されたオーナー、ジョン金谷鮮治氏のライフスタイルや嗜好をショコラで表現している。なかでも得意とするのが、お酒を使用したショコラや、お酒とのマリアージュが楽しめるショコラ。素材本来の味を生かしつつ、ひと手間加えてさらに魅力を引き出したショコラは、味わいだけでなく見た目も洗練されていて、金谷鮮治氏の美学を継承する大人の風格を感じさせる。

「ボンボンショコラ 酒」は、金谷鮮治氏が愛した5種のお酒を主役にしたアソート。写真上からノチェロ、アブサン、ポワール、アルマニャック、赤ワイン。「ノチェロ」は、ミルクチョコレートに北イタリア産クルミのリキュールを練り込んでいる。まろやかな甘味にクルミのkok深い味わいと香りが後を引く。葉草系リキュールとドミニカ産スイートチョコレートを組み合わせた「アブサン」は、スターアニスの甘くて華やかな香りが鼻孔をくすぐる。「ポワール」は、濃厚なミルクチョコレートに洋梨リキュールをプラス。フルーティーで、上品な甘味をもたらしている。フランスの高級ブランデーとスイートチョコレートによる「アルマニャック」は、白ブドウで造られたブランデー特有の芳醇な香りがたまらない。甘さ控えめな「赤ワイン」は、ミディアムボディの赤ワインのアロマがダイレクトに伝わり、酸味も程よく効いている。ちなみに封蝋を模したチョコレートは、おいしさを閉じ込めた証だ。

<https://johnkanaya.jp>



ガナッシュ
・ノチェロ
・アブサン
・ポワール
・アルマニャック
・赤ワイン

封蝋を模した
ホワイトチョコ

トランペ



「Sweets Trend」

VOL.86 2017年10月号

MCFS

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/yours-shop/>

プレミアムシャンパン生チョコ

ユアーズホテルグルメショップ

価格：1,500円（10個入り） サイズ：約20mm角×高さ約10mm 重さ：約6g／1個

保存方法：5℃以下冷蔵 賞味期限：配送日より2週間

ドン・ペリニヨンの
生チョコレート

ココアパウダー

「ユアーズホテルフクイ」のシェフやパティシエが作る商品のオンラインショップ。「プレミアムシャンパン生チョコ」には、「ドン・ペリニヨン」が贅沢に使われている。厳選したカカオの香りと口どけの良さが特長のカカオバリー社のクーベルチュール「ラクテ」と、カルマ社のクーベルチュール「コインパニラ」をオリジナルにブレンド。アクセントにオレンジを加えている。甘さ控えめでカカオの風味が際立ち、オレンジのすっきりとした香りが「ドン・ペリニヨン」の力強さを後押ししている。他に「モエ・エ・シャンドン」を使った「シャンパン生チョコレート」や、福井の地酒「純米大吟醸 梵・ゴールド」で作った「大吟醸生チョコレート」もある。

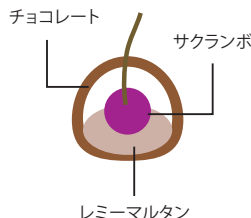
ほろ酔いさくらんぼ

神戸マキイズ

価格：2,376円（9個入り） サイズ：直径約25×高さ約60mm（枝を含む） 重さ：約15g／1個

保存方法：直射日光や高温多湿を避けた冷暗所 賞味期限：40日間

チョコレートに携わって半世紀の社長が、20年前に創業した洋菓子メーカー。「ほろ酔いさくらんぼ」は、食べた本人もほろ酔い気分になるチョコレート。山形産サクランボのナポレオンをブランデー「レミーマルタン」に6か月漬け込み、フォンダン（砂糖を再結晶させた糖液）でコーティング。フォンダンが乾いたらチョコレートで覆い、さらに約2週間熟成させる。この期間にフォンダンの砂糖の浸透圧により、サクランボの水分が皮からどんどん外に出て、サクランボの実がなくなり、ブランデーと合わさって食べ頃を迎える。チョコレートの中で出来上がったサクランボ酒が、食べた瞬間香り高く広がっていく。

<http://www.maquis.co.jp/><http://www.cacaosampaka.jp>

トウルファス

CACAO SAMPAKA 丸の内本店

価格：2,052円（4個入り） サイズ：約20mm角×高さ約10mm 重さ：約10g／1個

保存方法：直射日光や高温多湿を避けた涼しい場所で15～20℃が適温 賞味期限：購入日より2週間

厚めのクーベルチュール

パウダー

柔らかいガナッシュ
・キューバラム
・メキシコテキーラ
・スコッチウイスキー
・グランマルニエ

スペイン最大のカカオ豆輸入・チョコレート原材料製造会社である「ネーデルランド」グループの子会社として、バルセロナに誕生したショコラトリの人気商品の一つ。「トウルファス」は、お酒を練り込んだ柔らかなミルクガナッシュを厚めのクーベルチュールで包み込んだトリュフチョコレート。「ロン」（写真上）は、熟成したキューバラムをミルクガナッシュに練り込み、ダークチョコレートでコーティングしている。「テキーラ」（写真中右）は、レモンピールとメキシコテキーラを練り込み、塩入りダークチョコレートで包み込んだ。「ウイスキー」（写真中左）は、ミルクガナッシュにスコッチウイスキーを練り込み、ダークチョコレートでコーティング。シュガーパウダーがかかった「グランマルニエ」（写真下）は、グランマルニエとオレンジピールを練り込んで、ミルクチョコレートでコーティング。ガナッシュが舌の上で溶け、お酒の風味がふんわり広がっていく感覚が心地よい。

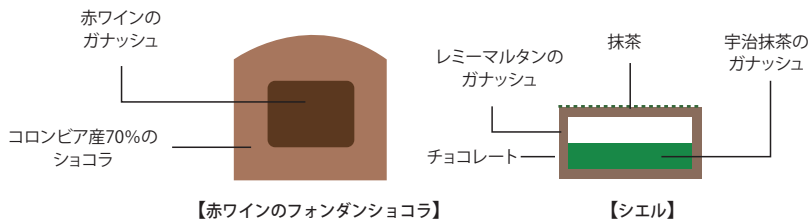
赤ワインのフォンダンショコラ／シエル(レミーマルタン×宇治抹茶)

PRESQUILE chocolaterie

- 赤ワインのフォンダンショコラ(写真右) 価格:1個389円 サイズ:直径約45×高さ約40mm 重さ:約65g 保存方法:5℃以下冷蔵 消費期限:5日間
 ●シエル(レミーマルタン×宇治抹茶)(写真左) 価格:1個270円 サイズ:縦約25×横約25×高さ約12mm 重さ:約7g 保存方法:18℃以下 賞味期限:2週間

日本最古のワイナリー「まるき葡萄酒」がプロデュースするショコラトリーで2016年2月にオープンした。チョコレートは“ものづくり”として見ると、ワインとの類似点が多く、ワイナリーで培ったノウハウが生かされている。素材同士のアロマに重きを置き、料理やカクテルなどからインスピレーションを得たバジルやジャスミンなど珍しい食材との組み合わせが面白い。

「赤ワインのフォンダンショコラ」は、赤ワインのガナッシュを閉じ込めて半生に焼き上げている。冷やせばガトーショコラとして、温めれば赤ワインのチョコレートソースがとろけ出すデザートとして楽しめる。冷やした状態だとしっとり重厚感があって、苦味ははっきりして後味すっきり。温めると周りにはホロホロとした口当たりになり、ワインの風味や甘さ、香ばしさなどがより力強く感じられる。「シエル(レミーマルタン×宇治抹茶)」は、レミーマルタンV.S.O.P.のガナッシュと宇治抹茶のガナッシュの2層仕立て。抹茶のほろ苦い風味に、ブランデーのフルーティーな味わいが追いかけてくる。口の中で味わいに変化し、抹茶とブランデーの相性の良さに驚く。



<http://presquile.co.jp>



CVSで話題のスイーツ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアやカフェチェーンなどを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています



- ①秋の味覚お芋とほうじ茶の和ばふえ(セブン-イレブン)
 価格:298円 重量:100g サイズ:直径8.5cm×高さ6cm
 ②秋の収穫祭パフェ(セブン-イレブン)
 価格:298円 重量:97g サイズ:8.5cm角×高さ6cm
 ③北海道クリームと栗のモンブラン(スリーエフ)
 価格:226円 重量:30g サイズ:8cm角×高さ4cm
 ④ほうじ茶ラテプリン(スリーエフ)
 価格:180円 重量:177g サイズ:直径7cm×高さ6.5cm
 ⑤鹿児島県産安納芋の純生クリーム大福(ローソン)
 価格:140円 重量:54g サイズ:直径5cm×高さ2cm
 ⑥イタリア栗のもっちりとした生どら焼(ローソン)
 価格:160円 重量:64g サイズ:直径8cm×高さ3cm
 ⑦プレミアムチョコロールケーキ(ローソン)
 価格:165円 重量:82g サイズ:直径9cm×高さ2.5cm
 ⑧安納芋のタルト(ファミリーマート)
 価格:198円 重量:73g 直径7cm×高さ3cm
 ⑨お芋とほうじ茶の和ばふえ(ファミリーマート)
 価格:248円 重量:141g 6cm角×高さ9cm

秋色スイーツでほっこり！

秋らしい色合いのスイーツが、それぞれの装いでコンビニを賑わしている。

セブン-イレブンの「秋の味覚お芋とほうじ茶の和ばふえ①」は、さつま芋と香ばしい風味のほうじ茶の組み合わせ。ほうじ茶ムース、ほうじ茶寒天、白玉、安納芋モンブラン、芋のグラッセ、芋ホイップとにぎやか。洋風パフェの「秋の収穫祭パフェ②」は、イタリア栗のムース、芋ホイップ、モンブラン、かぼちゃチーズケーキと、秋の味覚が一度に味わえるのが嬉しい。

スリーエフは、モンブランのバリエーションとして「北海道クリームと栗のモンブラン③」を。自社焼きのブッセ生地にシロップを染み込ませ、カスタードホイップ、ホイップクリーム、栗のモンブランクリームを絞り、デコレーションシュガーとマロンダイスで仕立てている。「ほうじ茶ラテプリン④」は、伊藤園のほうじ茶パウダーを使用し、甘くて香ばしいプリンの上に、黒糖ホイップクリームを絞っている。後味も良い仕上がりだ。

ローソンの「鹿児島県産安納芋の純生クリーム大福⑤」は、鹿児島県産安納芋のペーストを使用した餡と純生クリーム、もち生地の組み合わせ。「イタリア栗のもっちりとした生どら焼⑥」は、イタリア栗をブレンドしたマロン餡と、そのマロン餡で仕立てたマロンクリームの2つの味わいが楽しめる2層仕立ての贅沢な生どら焼。「プレミアムチョコロールケーキ⑦」は、北海道産生クリーム、北海道産ビートグラニュー糖を使用したチョコクリームのロールケーキ。生地には北海道産小麦を使用し、よりしっとりとした生地に仕立てている。

ファミリーマートの「安納芋のタルト⑧」は、安納芋をじっくり焼き上げ、仕上げに表面を炙り香ばしく仕上げた甘味・香ばしさが特長。「お芋とほうじ茶の和ばふえ⑨」は、黒蜜、ほうじ茶、芋、餡など、和の要素がたっぷり詰まった見た目も秋らしいデザート。

街角のSweet Shop

東京都武蔵野市 マ・プリエール

160種ものクーベルチュールを操るショコラの魔術師

オーナーシェフの猿舘英明氏は、フランス・ノルマンディ地方の「ドゥヌー」や「ルオー」、パリの「ミッシェル・ショーダン」などショコラの名店で腕を磨き、2006年にこの店をオープン。クーベルチュールにこだわったチョコレートスイーツづくりに定評がある。「同じ産地のカカオでも、メーカーごとにコンチング(かく拌)で熱を入れる時間が違い、味わいの余韻の長さや香りが出るタイミングが異なるクーベルチュールができます。各社のクーベルチュールをブレンドすることで、口の中で味や香りが時間差で変化するよう計算して作っています」と語る。約20社160種ものクーベルチュールの味を自らの舌に刻み、ボンボンショコラ一粒に使用するチョコをみても、8〜11種のクーベルチュールをブレンドしている。

「ペパデオーロ」はチョコレートの底に、エクアドル産ナショナル種(オーガニックショコラ カカオ80%)使用のガナッシュと、小麦粉不使用のココアベースのチョコレート生地を5層ずつ重ね、上部にチョコレートのグラサージュを施した12層からなるケーキ。チョコレートの酸味や苦味が幾重にも感じられ、オーガニックショコラのフローラルなアロマが広がる。深紅のグラサージュが色鮮やか「アルテミス」は、マダガスカル産のチョコレートをブレンドしたムースと、フランボワーズジャム&ジュレの組み合わせ。ムースの中には、マダガスカル産バニラのクレームブリュレが隠れている。そして、現在86種もあるボンボンショコラ。迷った時には「ベストセクション」がおすすめ。マルサラワインのジュレとオリーブ入りのガナッシュをホワイトチョコでくるんだ「トリュフオリーブ」や、キャラメルのような風味がある「ボリビア ミルクカカオ38%(野生種)」など個性的な8つの味が楽しめる。

〒180-0013 東京都武蔵野市西久保2-1-11 パニオンフィールドビル1階 Tel.0422-55-0505

営業時間: 10:00~20:00 定休日: 不定休

<http://www.ma-priere.com>



- ペパデオーロ(写真手前) 価格:561円
サイズ:縦約43×横約40×高さ約50mm 重さ:約70g
保存方法:冷蔵 消費期限:当日
- アルテミス(写真中央) 価格:561円
サイズ:約50×約50×高さ約60mm 重さ:150g
保存方法:冷蔵 消費期限:当日
- ベストセクション(8個入)(写真奥) 価格:2,950円
サイズ:縦約102×横約175×高さ約30mm(箱外寸)
重さ:約77g(内容量) 保存方法:15℃以下冷蔵
賞味期限:14日間

※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります。

洋菓子作りに欠かせない洋酒(ブランデー、ラム、リキュール、ワイン)、甘味料、みりん、製菓・製パン資材、アルコール製剤など各種ご用意しております。

ご要望に合わせた製品をご提案いたしますので、お気軽に弊社営業担当までお申し付け下さい。



【ルビーノ】



【ラム】



【カルバドス】

新製品

VERMOUTH
MCFS WINE
HERBOUQUET
エルブーケ®

調理用ベルモット
「MCFS WINE HERBOUQUET(エルブーケ)」が
2017年10月17日新発売!

調理に適したハーブミックスや野菜等をワインに加え、更に弊社独自の熟成方法で、調理用の香味としてバランス良い風味に仕上げました。料理はもとより、洋菓子のクリームやフルーツとの相性も良いワインです。



MCフードスペシャリティーズ株式会社

Sweets Trend Vol.86 2017年10月号 2017年10月1日発行

発行: MCフードスペシャリティーズ株式会社

住所: 東京都千代田区有楽町1丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階

電話: 03-5501-7318 FAX: 03-5501-7331

<http://www.mc-foodspecialties.com/>

Copyright 2017 MC Food Specialties Inc. All Rights Reserved