

冬のお供♡特集

冬供特集①
板チョコの話

海外のチョコはなぜおいしい？

海外のお土産に頂いた一粒のチョコレート、意外においしいなと思ったことはありませんか？表示を見ると原材料がとってもシンプルなのに気付きます。チョコレートの歴史が長いヨーロッパでは「チョコレート」の基準が高くて『代用油脂』が5%までしか認められず、ココアバターを95%以上は使わなくてははいけません。

チョコレートの原材料は「カカオマス、ココアバター、砂糖」です。その中のココアバターの油脂分を他の植物性油脂で代用することを『代用油脂』といいます。その理由はコストダウンだったり、食味を軽くすることだったりします。対して日本ではココアバターが18%以上であれば「チョコレート」と表示できます（※他にも準チョコレート、チョコレート菓子で基準は違います/日本チョコレート・ココア協会参照）。

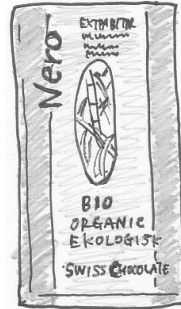
歴史の違いもありますが、同じ板チョコでも海外基準と日本基準これだけ違いがあるのです。もちろん、国産メーカーの軽い食味のチョコレート菓子も捨てがたいものがありますが…。昔から「スイスの板チョコが一番おいしい」と言われる所以はココアバター100%にこだわっていることと、スイスのチョコレートブランド「リッツ」の開発した「コンチング」という口溶けなめらかになる製法によるもの（コンチングとは：乳化剤を使わずに最大72時間もじっくり練り合わせること）。まだまだ日本にチョコと言えば板チョコしかなかった時代の話です。今ではデパートに行けば一粒1000円といった高級品もありますが、やっぱり机やカバンに忍ばせておくのは板チョコだよね。という訳で、今年もフェアトレードのチョコレートのご案内です。

なぜ冬季限定なのか？

それは混ぜ物がないからです。ココアバターの融点は34度（種類による）。手にのつけたら溶けちゃうのが当たり前。夏も流通しているチョコレートはなぜ溶けないのか不思議に思ったことはありませんか？やはりチョコレートはうんと寒くなってから、口の中ですっと溶けるのが醍醐味かもしれません。

フェアトレードのチョコレート

ドミニカ共和国の無農薬栽培のカカオとコスタリカの小規模農家の無農薬栽培の砂糖を主原料とし、スイスの伝統製法「コンチング」という製法で乳化剤を使わず練72時間練り上げたチョコ。カカオは濃く、風味豊かで砂糖は甘い蜜の香りのするココのある甘さ。上記のように植物油脂を使っていないので、どのチョコレートもカカオの風味が豊かに味わえます。



個人的にオススメ ホワイトチョコレート (504円/100g)

ホワイトチョコはチョコじゃないっ！と思っている方、こちらのホワイトチョコはココアバターとミルクで作った本物のホワイトチョコ。一口食べただけで濃厚なミルクの味と甘いバニラの香りが広がります。ミルクはスイスとドイツの自然な飼育環境で育てられた牛のミルク、バニラはマダガスカル産のバニラビーンズを贅沢に使っています。甘さを控えめにしてミルクとバニラを生かした味わいになっています。

新商品 オレンジヨーグルトチョコレート (578円/100g)

まるやかなミルクチョコレートの間に甘酸っぱいオレンジヨーグルトフィリングが挟まったチョコレート。さっぱりした後味。

エクストラチョコレート (504円/100g)

カカオ分71%と濃いながらも、口どけなめらか。カカオの芳醇な香り、苦味、酸味を味わうならこれ。

アーモンドチョコレート (504円/100g)

ミルクチョコとアーモンドの組み合わせはよくありますが、こちらはビターチョコとアーモンドの組み合わせ。苦味のあるビターチョコと粒粒のアーモンドクランチは止まらない大人の味。

ミルクチョコレート (483円/100g)

カカオの苦味が苦手な方はこちら。濃厚なミルクの味とカカオのおいしさがよくわかるチョコです。隠し味的に練りこまれたヘーゼルナッツパウダーがココを倍増。日本のミルクチョコとは全く違うおいしさ。

ビターチョコレート (483円/100g)

カカオ分55%。甘さ控えめで、カカオ本来の味、シンプルなおいしさを楽しめます。

冬のお供♡特集

冬供特集② 生姜入り粉黒糖の話

種子島で30年以上、黒糖を作り続けている日昇製糖さん。代表の中村さんは無添加、まじりつけなしの本物の黒糖を作ることにこだわり、農薬や化学肥料をほとんど使わず栽培したサトウキビを原料に、すべての工程を手作業で行ってます。中村さんとは一度お会いしましたが、まさに実直な職人という風貌でした。

さて今回紹介するのは、その黒糖を粉末にして、生姜パウダーをたっぷり入れた粉末タイプの黒糖。ココのある甘さにピリリとかなり生姜が効いています。生姜も黒糖も体を温める食材で、生姜は漢方には必ず入っているほど、穏やかな薬効があり、この季節積極的に摂取したい食品の一つ。すりおろす手間がなく、お手軽なのがうれしいところ。そのままお湯に溶かして飲んだり、紅茶に入れたりして温まってください。あと、実はこの製品、人参ジュースで有名な石原結貴先生が生姜紅茶に使いたい、とのことで日昇製糖さんが開発したものだそうです。



ちなみに黒糖の収穫は秋冬。12月中旬より新物、いわゆる新糖に切り替わるんですよ。日昇さんの黒糖は独特のエグミがなく、上品で後味のよい味わいなのでお料理に使っても味を壊しません。紹介した生姜入り粉黒糖以外に、普通の粉黒糖(435円/400g)も入りますので、合わせてお使い下さい。

