

Chef Message

シンプル・ピュア・ナチュラル — プレーンガナッシュの追求

「産地別ボンボンショコラ」に「ジャマイカ」と「グアテマラ」が加わりました。

産地別の単一豆を使ってボンボンやタブレットを作る時に一番に考えることは、その味や香りの違いを明確に感じて楽しんでもらえるようにすること。チョコレートに対してセンシティブな感性や経験を持っている人はごくわずか。普通にチョコレートを楽しみたいと思っている方たちにもわかりやすいように口の中に入れた時はっきりと「違う!」と感じられるような、個性的なチョコレートを選びました。

「カカオ豆が違うとこんなにも違うんだ!」と驚いたり、味や香りの違いの食べ比べを楽しんでいただいたり、アソートにはチョコレートの特徴を紹介する紙片を入れていますが、本当は知識や先入観を持たず、自分の感覚や感性だけで、「私、これ好き!」「これとあれとはなんか違うね!」とシンプルに味わってもらえればと思います。



ボンボンショコラについては、プレーンなガナッシュに、チョコレートの個性をいかによりクリアに出せるか、ちょっとずつ当たりが付いてきたように思います。今までは、まだ扱いきれていなかった、チョコレートの良さを出しきれていないように感じていましたが、それが少しずつ扱えるようになってきたように思います。

これまで、いろいろなチョコレートを使ったり、配合・製法にしてもいろいろなことをやってきましたが、一回りして、やはり《シンプル・ピュア・ナチュラル》。極力余計なものを取り除き、余計なものを加えず《シンプル・ピュア・ナチュラル》なガナッシュを追求する。ほんのわずかな微調整を繰り返しながら見極めていく。それは、本当に厳しい試行錯誤の道のりです。

さらに、一番難しいと思うことは、品質の維持・管理です。プレーンなガナッシュは時間経過による障害が非常にしやすい。製造直後をMAXとすると、お客様の手に渡るまでの間、最善の環境で保管し、いかに80%の状態を維持するか。突き詰めた「加工」の技術をどこまで引っ張ることができるか。劣化を抑えて80点に留めることができるか。「保管」の技術を突き詰めていくのもチョコレート職人の仕事。あらゆる加工品であれば必要ありませんが、精度を高めた加工品であれば中途半端な施設では無理です。「ショコラトリー」とは、「加工」と「保管」の技術を両輪に品質を高めていくことが求められます。

これからも、よりおいしいチョコレートを模索し続けます。アリスさんのように、ちょっとずつ、前に進んでいきます。

