

Valentine News 2014

年に一度のバリ発、チョコレートの祭典「サロンデュショコラ2014」が都内百貨店にて開催されました。東京では海外・国内ブランド合わせて約80ブランドが出店。(1/22~1/27)

今年のテーマはラ・マジ(魔法)。カカオ豆が歴史を経てドリンクからボンボンショコラとなってきたように、「チョコレートの魔法」をイメージして、各新作が発表されました。

日本人ならではの繊細な、チョコレートを使った巨大なアート作品(左写真)も展示され、注目を集めるとともに、可愛いギフトとしてチョコレートの人形も人気を集めていました。

テイクアウトメニューとして、透明なチョコレートの炭酸ドリンクや、焼き立てのワッフルをアイスと一緒に食べる限定デザート(¥840)など、新しいショコラの楽しみ方も展開されました。

本場バリで高く評価された日本人ショコラティエ達の商品も販売され、完売するなど盛り上がりを見せていました。日本酒や万願寺トウガラシ、焼きミカンなど、日本ならではの素材を使ったボンボンショコラが高く評価されているようです。他にも醤油麹、醤油バター、納豆などを使ったものもありました。

また、4Lサイズの国産栗でホワイトチョコクリームを挟んだマロンサンドが一粒1,260円で販売されるなど高級商品も注目を集めていました。

世界のショコラティエが毎年注目するイベント、サロンデュショコラ。チョコレートの世界では、ショコラティエが自らカカオ豆を選び、自家焙煎してチョコレートまで制作する「Bean to Bar」の流れも新たにトレンドになりつつあるようです。カカオ豆をローストせず、低温調理で加工し、酵素を生かしたこだわりのチョコや、自宅でカカオ豆から手作りチョコレートを作るキットも人気の様子でした。

今後ますます発展を続けるチョコレート。日本ならではの素材の組み合わせやオリジナルの製造法など、新しい楽しみ方がさらに広がりそうです。



アニマル
¥4,200



マロンサンド
¥1,260



ショコラ ネスバ
(炭酸ドリンク)
¥500

