

# Les tablettes de cette semaine #25

今週はイタリア、MAJANI(マイアーニ社)の「タブレット・アマレーナ」です。★★★☆☆

マイアーニ社は1796年にイタリア、ボローニャで創立されました。カカオ豆の焙煎から自社で行い、代々受け継がれているレシピ・製造方法を変えず、200年以上チョコレートを作り続けています。現在も、創業当時のMAJANI社家の子孫が経営をしているそうです。



ホワイトチョコレートというと、カカオ豆がはいっていないから、と敬遠するひとも多くいらっしゃると思います。今回は、ホワイトチョコレートに使われているカカオバターによっても、すごく味わいが変わるということも知っていただきたいと思い、ご紹介しています。こだわりをもって作られたホワイトチョコレートは本当に濃厚で、美味しく、口どけも素晴らしいです。こちらは、ボローニャ地方の伝統的な保存食としても使われている、アマレーナ(ワイルドチェリーのシロップ漬け)が細かく刻んでふんだんに練りこんであります。ホワイトチョコレートも濃厚でもったりしているので、アマレーナにも負けていません。うまく融合し、食べごたえ抜群です。きっとワインなどにあわせたりしても美味しいと思うのですが、わたしは中国茶と一緒に頂きました。

マイアーニ社のチョコレートは、田園調布に新しくできたイタリア食材のお店、ベリッシモさんで購入することができます。

MAJANI FINISSIMO BIANCO CON AMARENE

<http://www.bellissimo.jp/>

