

Les tablettes de cette semaine #84

今週はスイスのイディリオオリジンチョコレートのご紹介です。以前にも#44の記事で一度ご紹介したことがあります。今回はまた別の種類のチョコレートについて書いていきたいと思ます。バーゼルのチョコレートセレクトショップで買って頂いたものですが、イディリオはオーナー自らプランテーション単位で力カオ豆を買い付け、買い取りをしている拘りのつまったチョコレートです。



イディリオのチョコレートはそれぞれのタブレットに番号がつけられています。

まずは7番から。72%。48時間トラディショナルコンチングとの記載があります。ヴェネズエラ、オクマーレのカカオ豆を使用して、さらに細かく砕かれたカカオニブも混ぜられていて食感も楽しいチョコレートです。ヴェネズエラのオクマーレ谷とは、チュアオと同じく幻の谷とよばれるものの一つです。同じ国でもチュアオとは全く異なる味わいのチョコレートで、エスプレッソ、ナッツ、ドライフルーツなどの味があり、酸味や苦みなどはすくなくまろやかな味わいです。

それから15番。こちらは、黒いパッケージで珍しいなあと思ってみたら、ミルクチョコレートでした。42%のシングルオリジンミルクチョコレート、さらにミルクはスイスのミルクとの記載があります。こちらはヴェネズエラ、オリノコとありますが、オリノコとは南アメリカ大陸第三の大河のようです。ミルク感が強く、まるでチーズのような強さの乳味。キャラメル、はちみつ、ヘーゼルナッツ、そして最後にオレンジピールのような少しの苦みとさわやかな酸味を感じられることができます。

最後に16番。こちらは74%、48時間トラディショナルコンチング。7番と2%の差がありますが、味わいも明確にかわります。こちらはヴェネズエラのTrinchera、乾いた土をイメージさせるマットな味わいのチョコレートです。バナナなどを連想させる甘味も強いです。