

Les tablettes de cette semaine #97

もう一年の3分の1が過ぎようとしています。時が経つのは本当に早く、そろそろチョコレートにとっても少しつらい暑い季節がきてしまいますね。今のうちにお気に入りのかわいい保冷バッグを用意して、暑い季節も乗り切りましょう！

今週は、北海道札幌に今年2月にオープンしたばかりのカカオ豆からチョコレートを作るお店、サタデーズチョコレートのご紹介です。たまたま近くまで仕事で行く用事があり、時間があいたときに寄ることができました。北海道では桜もまだ咲いていませんでしたが、昼間は20度近くになりわりと暖かい気候でした。二条市場という海鮮の市場のほど近く、あたたかい時季であれば札幌駅から歩いて20分ほどです。

スタイリッシュな外観そして店内、ドアをあけると途端にコーヒーとチョコレートの香りに包まれます。タブレットの種類はシングルオリジンのものが3種、その他にシーソルトやベリーとカカオニブがのったものなど数種あり、リキュールが入った生チョコレートや、カカオ豆、カカオニブなども並んでいます。タブレットはわりと強めに焙煎されていて、カカオの苦味と力強さがダイレクトに感じられます。それでも産地ごとに特徴がよくあらわれていて特にベトナムのカカオパルプのような、フルーツジュースのような香りはすごく心地よかったです。店内では単一品種のカカオ豆から作られるチョコプレzzoやブレンドされたホットチョコレートなどもいただけます。ホットチョコレートにはふんわりと生クリームがのせられ、とても優しい味わいです。客席からもとても広く、またチョコレートが作られている工房の様子ものぞけるのでまるで工場見学をしにきたような感覚で楽しめます。

