

辻口博啓のショコラ専門店「LE CHOCOLAT DE H」がカカオ農園から1枚のタブレットショコラになるまでを一貫して手掛ける日本発の「FARM to BARショコラブティック」を本格始動！

**ペルーの自社農園で採れたカカオ豆や
様々な産地のカカオ豆のアロマを生かした
新作スペシャルショコラを6月3日（金）より販売開始
～第1弾は産地を楽しむ12種類のタブレットショコラを販売～**



株式会社フォルテシモアッシュ(本社：東京都目黒区、代表取締役：辻口 博啓、以下フォルテシモアッシュ)は、ペルーに自社農園を取得し、カカオ農園から1枚のタブレットショコラになるまでを一貫して手掛ける、日本発の「FARM to BAR ショコラブティック」を本格始動いたします。また、自社農園のカカオの他、LE CHOCOLAT DE Hが選び抜いた産地の異なる高品質なカカオ豆を使った12種類のタブレットショコラを2022年6月3日（金）より販売します。

カカオ豆の栽培から発酵・乾燥、製造工程を徹底管理した世界最高品質のカカオ豆です。ショコラティエが手掛けるカカオ豆の栽培はショコラの可能性を更に広げます。これまでにないショコラを追い求める辻口がたどり着いた吉川美南店に構えるラボでは、LE CHOCOLAT DE H専用開発した焙煎機を使用し、カカオ豆の特徴に合わせ職人たちが細かく調整いたします。カカオの持つアロマを最大限に生かしたスペシャルショコラを作り上げました。カカオ豆の栽培からタブレットの製造まですべてこだわり抜いたショコラです。さらに進化したアッシュスタイルを表現します。

■Farm to BARとは？

「FARM to BAR」とはカカオ農園（FARM）から板チョコレート（BAR）までを、一貫して行うこと。

■新商品TABLETTE DE CHOCOLAT（税込780円）

自社農園のカカオやLE CHOCOLAT DE Hが選び抜いた産地の異なる高品質なカカオ豆を使い、そのカカオのアロマを最大限に活かす製法で作上げた新作ショコラ。独自に開発されたロースターで作る唯一無二のタブレットショコラ。



辻口博啓コメント「FARM to BAR への想い」

カカオ農園に行くと感じるのはチョコレートを長年作り続け、まだ知らない世界がそこにあるということでした。より深くカカオを知りたいという欲求から、品種の異なるカカオをそれぞれ育てあげるだけでなく、収穫後の発酵やその発酵後の管理により生まれる味わいを自社で研究開発する事が必要だと感じたのです。

私が自社農園をスタートする中で1番初めに選んだ地は南米ペルーです。サロン・デュ・ショコラ・パリでもショコラティエの間で非常に注目されているペルーのカカオ。アンデス山脈の豊かな水源、壮大な熱帯雨林、地球温暖化リスクにも耐えうる場所だと感じ、ペルーに的を絞って、農地を探し求めました。

ペルーの場所はまだシークレットですが、そのカカオのレベルはかなり高いものです。特にチュンチョと呼ばれる小さなカカオは香りの良さ、甘味、今まで食べたカカオの中でも濃厚な味わいを持っています。ペルーは北から南までそれぞれ特徴的な味わいのカカオが採れます。

北部ピウラ地区ではホワイトカカオ、ペルーの南部内陸ではチュンチョやナティーボが多く生息し、環境によって味わいが異なってきます。それを解読するのは難しいですが、発酵の仕方や管理によってかなりグレードの高いカカオができるでしょう。

また、カカオ農園の中に自然と生えてきた胡椒やカムカムなどの植物もこれからのショコラづくりに様々な付加価値をもたらしてくれるのではないかとFARM to BARでしかできない無限の可能性を感じています。



LE CHOCOLAT DE H FARM to BAR 製造工程



1. Harvest カカオポットの収穫

カカオの実が木の幹に直接実ります。それを一つ一つ丁寧に収穫します。

2. Fermentation 木箱に入れ発酵

収穫したカカオの実から白いカカオ豆を取り出し、バナナの葉で覆うようにします。白いカカオ豆は茶色く色づき、カカオ本来の香りが生まれます。発酵はカカオの香りを決定づける非常に大切な工程です。

3. Drying 自然乾燥

発酵を済ませたカカオ豆を重ならないよう広げ何度も繰り返しながら天日干しをします。この乾燥工程もカカオの品質を決める重要な工程です。乾燥が不十分では腐敗の原因となります。

4. Delivery to Japan 日本への配送

乾燥を終えたカカオ豆は袋に詰められた港に運ばれ船で日本に送られます。

ROASTER ROOM

「LE CHOCOLAT DE H」の「ROASTER ROOM」では下記工程に沿って、カカオ豆からショコラになるまでを一貫して手掛けます。



CONTROL 品質管理

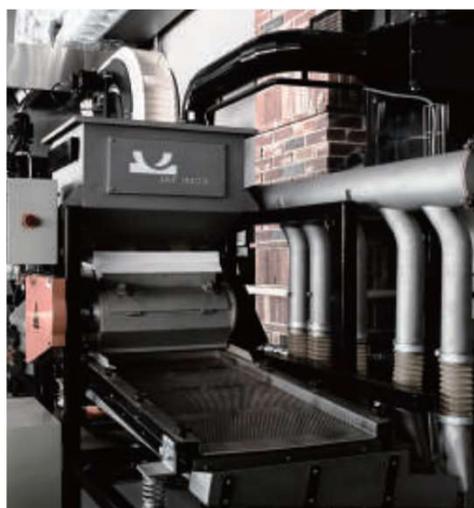
農園から到着した高品質なカカオ豆は産地によって異なる香りや味わい、品質を守るため、貯蔵温度・湿度を厳重に管理し最適な状態を保ちます。

SORT 選別

製造工程に入る前にカカオ豆を広げ、フレーバーの製造に悪影響が出ないようにカカオ豆の状態を確認し、手作業で選別します。

ROASTING 焙煎

辻口がこだわったカカオのアロマを最大限に引き出すショコラ専用のボール型ローストシステム。ベルトコンベアで運ばれたカカオ豆は、それぞれの特徴に合わせ、風量や火力などを細かく調整しローストしていきます。



WINNOWER 分離

焙煎後のカカオ豆を細かく砕き、ウィノワの吸引によって外皮（ハスク）と内側（ニブ）に分離します。ウィノワで取り切れなかったハスクは目視、手作業で丁寧に取り除きます。

MIXING 混合

ウィノワと手作業での分離工程を終えたカカオニブは、粉糖などを加え混合します。

REFINING 磨砕

次にリファイナーで粉碎、細かくすり潰しペースト状にします。これらの工程を経てBEAN to BARでは表現することが難しい、口当たりやなめらかさを実現します。

CACAO BEANS 6/11(土)より発売開始

産地の異なるカカオ豆をそのカカオから作ったショコラでコーティング、カカオ豆とショコラ、同じ産地でも2つの異なる味わいを楽しめるカカオビーンズを6/11(土)より発売開始いたします。ペルーの自社農園で採れたカカオ豆や様々な産地のカカオ豆のアロマを生かした「FARM to BARショコラブティック」が作るスペシャルショコラをお楽しみください。(税込1,620円)



FARM to BAR ショコラ新商品発表会

カカオ農園から1枚のタブレットショコラになるまでを一貫して手掛ける「FARM to BARショコラブティック」が作る新作ショコラのお客様向けの発表会を行います。選び抜かれた産地のカカオ豆で作上げるスペシャルショコラです。タブレットをはじめ、発売前のプチガトーなどを一足早くお召し上がり頂けます。当日は辻口博啓自ら焙煎機をご案内します。FARM to BARならではのショコラ作りをお楽しみ下さい。

開催日時：6月11日(土) 午前の部 10:00~11:30 (受付9:30~)
午後の部 16:00~17:30 (受付15:30~)

開催場所：LE CHOCOLATDE H 吉川美南店

価格：お1人様 10,000円(税込)

内容：新作ショコラテイスティング、ショコララボ見学、お土産(1000円商品券付き)

申込：公式HP (https://shop.cakecake.net/lcdh/select_item.phtml?CATE3_ID=1274&tag_id=20&search_type=tag_search)

「サステナブル(持続可能)な社会」の実現に向けて

私たちは地球環境を考えたショコラの取り組みにより、多くの人々にSDGsの意識を深めてもらえると感じています。これまでタブレットショコラを造る過程で主原料となるカカオ豆を得るにはカカオの豆殻(ハスク)などカカオの約7割が廃棄されてきました。

私たちはフードロス削減の観点から、廃棄されてきた素材にも注目し、それらを活用した新たなショコラや商品の開発を進めています。

また、カカオ農園の運用を通じて、生産農家の農業支援や未来を担う子どもたちへの教育支援活動など、LE CHOCOLATE DE Hならではの地球の未来により良い循環をもたらす活動を目指します。

