

ガストロノミー チョコレート専門店「Salagadoola (サラガドゥーラ)」と
「SALON DE THÉ LUVOND (サロン・ド・テ・ラヴォンド)」のコラボレーション

秋色夏食感「シャリシャリ × モチモチ × コリックリッ」

「カカオニブ香る 濃厚ロイヤルミルクティーフラッペ」

ブラジル産希少種カカオニブと 最高級アッサム茶葉の競演

ガストロノミー チョコレート専門店「Salagadoola (サラガドゥーラ)」(本社：東京都港区元麻布3-10-9 代表：宮崎理沙)は、世界最高級のお茶が堪能できるティーサロン「SALON DE THÉ LUVOND (サロン・ド・テ・ラヴォンド)」とのコラボレーションにより、「カカオニブ香る 濃厚ロイヤルミルクティーフラッペ」を共同開発いたしました。表参道の「SALON DE THÉ LUVOND (サロン・ド・テ・ラヴォンド)」(東京都渋谷区神宮前4-4-11 根津プレイス表参道2階 03-6876-1784)にてお楽しみいただけます。

カカオニブ香る

濃厚ロイヤルミルクティーフラッペ

(800円 税込) テイクアウトあり

サロン・ド・テ・ラヴォンドのオーナー伊藤孝志氏の作り出す「濃厚ロイヤルミルクティーフラッペ」は、アッサム茶葉本来の芳醇な香りとコクのある強い味わいを、濃厚なミルクが迎え撃つ、一度飲むと忘れられない一品。

そこへ様々な品種のカカオニブを、それぞれ焙煎の条件を変えてペアリング。ラヴォンド伊藤氏とサラガドゥーラ宮崎がテイastingを重ね、再びミルクティーの味覚も微調整していくことで、今回狙う味覚へと像を合わせていきました。

Salagadoolaが選定したカカオ豆は、希少なブラジル産のスペシャルティカカオニブ。アンデス山脈から数千キロの長旅を経て運ばれてくる豊かな栄養分で育った、アマゾン流域に自生するワイルドカカオ(野生種)です。かすかな青々しい香りと、赤胡椒や山椒のような爽やかなスパイスのニュアンスを持つ个性的かつ、バランスの整ったロットです。

ほんのり秋の色。でも微細な氷の食感がうれしい。

夏の終わりにぴったりな、新しいシグニチャードリンクをお楽しみください。

ひと口、またひと口と誘う「食感」にもこだわりの仕掛けが。

シャリシャリ - 微細な氷でやさしい舌触りのフラッペ

モチモチ - ブラックタピオカの心地よい弾力と歯ごたえ

コリックリッ - ナッツよりも絶妙にやわらかいカカオニブならではの食感



SALON DE THÉ LUVOND (サロン・ド・テ・ラヴوند)

オーナー / ティーブレンダー 伊藤孝志

スリランカ、中国、台湾に独自の茶葉買付ルートを広げ、国内産自然栽培紅茶、日本茶の栽培を生産者と共同で開始。日本人の身体に間違いなくマッチしているTEA【茶】を広めると同時にTEA【茶】の相方であるスローフードやオーガニックスイーツをいかに美味しく健康に食べて幸せになる文化を広める。



Salagadoola (サラガドゥーラ)

シェフロースター / 料理研究家 宮崎理沙

東京 元麻布を拠点とする Bean to Bar Chocolate ブランド

「Salagadoola (サラガドゥーラ)」代表。味覚設計とレシピ開発を手がける宮崎が、日本で受け継がれてきた味覚の審美眼と、最新のテクノロジーからのアプローチで、カカオ豆本来の香味を最大限に引き出した一枚の板チョコレートを作りつづけている。

スーパーフード「カカオニブ」とは

カカオニブとは、カカオ豆を砕いて殻を取り除いただけの、いわばチョコレートのピュアな原料。スーパーフードの中でも群を抜いた栄養素のバリエーションと含有量を誇っており、抗酸化物質はなんとアサイーやブルーベリー、赤ワイン、ザクロ、そしてココの実、そのすべての合計よりも多くの量を含んでいます。その他にも様々なミネラルに加えて、話題のオメガ6脂肪酸も含有。幸福感を司るアナンダミドやセロトニン、トリプトファンなど貴重な成分や、カカオからしか発見されていないテオブロミンや恋愛ホルモンPEA(フェニルエチルアミン)など、体と心にうれしい栄養素がぎっしりつまっています。

Salagadoolaではナッツよりも軽い不思議な食感とカカオ本来の芳醇な香りを楽しめる、自家焙煎したカカオニブ(プレーン/シュガーコート)に加えて、オリジナルのカカオニブグラノーラや、カカオニブとスパイスを合わせた「デュカ」を調合。カカオの味覚体験を広げる商品ラインナップをご用意しております。



自社サイト (<https://salagadoola.jp>) での商品販売に加えて、販売店や飲食店向けの卸売りのご相談もお承けしております。

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：Salagadoola (サラガドゥーラ)

担当者名：宮崎 090-9953-5827

Instagram [salagadoola_chocolate](https://www.instagram.com/salagadoola_chocolate)

Facebook [salagadoola_chocolate](https://www.facebook.com/salagadoola_chocolate)

Twitter # SalagadoolaChocolate

〒106-0046 東京都港区元麻布3-10-9

✉ info@salagadoola.jp

<https://salagadoola.jp>

Chocolate for Gastronomy

Salagadoola

サラガドゥーラ