

カカオニブとチョコレートが、ガストロノミーの可能性を広げる。

Bean to Bar Chocolate専門店「Salagadoola（サラガドゥーラ）」の 金塊状のチョコレート「チョコレートインゴット」が 赤坂「COURTESY（コーテシー）」のディナーコースに。

Bean to Bar Chocolate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）が、チョコレートを金塊状に仕立てた「チョコレートインゴット」でアーティストの館鼻則孝がクリエイティブディレクションを手掛けた赤坂の新業態レストラン「コーテシー（COURTESY）」のディナーコースとコラボレーションをいたします。

Salagadoolaが打ち出すチョコレートインゴットとは、シェフ向け、ガストロノミックユース向けに、チョコレートを金塊状に仕立てたもの。チーズやトリュフのように、お客様の目の前で削り出すプレゼンテーションを可能にしながら、香気成分が揮発しやすい削りたてのフィールをお楽しみいただけます。今回採用されたのはSalagadoolaのラインナップの中でも、シグニチャーな板チョコレート。

「Trinidad and Tobago “UNISON” 85%」

60%のカカオリカーに同量のカカオニブを合わせることで、口内調味で85%のチョコレートができた仕掛け。ハイカカオな設計でも、苦味を感じにくく、甘やかな第一印象とともに、カカオの深みと向き合える仕立てです。クッキーやブラウンシュガー、ブランデーの香りの後に、チーズケーキのようなボディと葉巻のような渋味が追いかけてくる表情豊かなカカオです。



Salagadoolaのチョコレートインゴットが使われたのは、COURTESYのエグゼクティブシェフ、山本篤史氏がつくりだすディナーコース”SOU”の中の一皿。鰻のマトロート（ワイン煮）を現代風に解釈した料理で、やわらかく蒸し上げた穴子に、米粉をつけ香ばしく焼き上げたものに、赤ワインソースと菊芋のピューレ・チップス・ローストなど幾つにも変化する仕立ての組み合わせた構成。そこへ焙煎したGhana産のカカオニブやナッツの香ばしさを加え、お客様の目の前で削って仕上げるTrinidad and Tobago “UNISON”のチョコレートインゴットで、五感を刺激する一皿に昇華いたします。

ディナーコース”SOU”はお一人様12,000円（税別）でお召し上がりいただけます。

COURTESY (コートシー)

エグゼクティブシェフ 山本篤史

大阪調理製菓専門学校を卒業。国内各店で腕を磨き、2009年に渡仏し伊地知雅シェフに師事。2010年に帰国し arcana izu 料理長に就任。産地を自ら訪ね歩き、豊かな食材と作り手に巡り合う中で、山本の代名詞である「繊細かつナチュラルな料理」を確立。2017年より COURTESY 総料理長に就任。



Photo by GION

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プ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：木村 080-1319-2224

📷 salagadoola_chocolate

📘 salagadoola_chocolate

SalagadoolaChocolate

〒106-0046 東京都港区元麻布3-10-9

✉ info@salagadoola.jp

<https://salagadoola.jp>

BEAN TO BAR CHOCOLATE

Salagadoola

FROM TOKYO