

2022年5月24日
イオンタウン株式会社

～東街区オープンから1周年～ 「イオンタウン吉川美南 周年祭」 6月3日(金)全館一斉スタート

イオンタウン株式会社（本社：千葉県千葉市、代表取締役社長：加藤 久誠、以下：当社）は、埼玉県吉川市で運営するショッピングセンター「イオンタウン吉川美南」（以下、当SC）での周年祭を6月3日（金）から6月12日（日）まで開催いたします。

当SCは2021年6月に増床区画（東街区）をオープンしました。この度、1期（ANNEX）と2期（西街区）、3館あげでの周年祭として地域の皆さまにこれまでのご愛顧を感謝し、各専門店から周年祭ならではの商品・サービスのご用意と、抽選会や様々なイベントを開催いたします。

また、アクアイグニス吉川美南でも、食のイベントやお楽しみ抽選会などを実施いたします。さらに、6月3日（金）世界的有名ショコラティエ辻口博啓氏が手掛けるショコラブティック「LE CHOCOLAT DE H」が専用に開発したカカオ焙煎機を本格稼働させ、自社農園のカカオ豆から1枚のショコラになるまでを体感できる【FARM to BAR ショコラブティック】をついにスタートさせます。



開催日時：2022年6月3日（金）～6月12日（日）

開催場所：イオンタウン吉川美南（住所：埼玉県吉川市美南3-25-1）

電話番号：048-984-1020（代表）

URL：<https://www.aeontown.co.jp/yoshikawaminami/>

① 周年祭記念「大抽選会」

周年祭期間中のお買物で抽選会にご参加していただけます。

6月3日（金）から6月12日（日）の期間中、イオンタウン吉川美南全館でのお買上げレシート税込3,000円ごとに1回（最大5回）抽選会にご参加いただけます。

さらに、イオンタウンアプリクーポンのご提示でプラス1回。抽選でステキな景品が当たるチャンスです。

② 「周年祭イベント」開催

周年祭期間中、毎日イベントを開催いたします。6月4日（土）は「はたらくクルマ展」を開催。

子どもたちに人気のパトカーや消防車はもちろん、自衛隊や郵便局からも人気車両がやってきます。

6月11日（日）には「ご当地ヒーローショー」、6月11日（土）・12日（日）はレーサー体験ができる「ゴーカートがやってくる！」が開催される予定です。

その他、地元・越谷高校の書道ガールズによるパフォーマンスや、パフォーマー「じっかい」のミニショー、フリーマーケットなど、イオンタウン吉川美南各所でイベントが開催されます。

③ 各専門店で「+1（プラスワン）」企画実施

周年祭を記念して、イオンタウン吉川美南の専門店から、「うれしい・おいしい・おトクを、もう1つ（＝プラスワン）」をテーマにしたキャンペーンやプレゼントをご用意しております。

お買上げ特典でのノベルティプレゼントや、一緒に買うとおトクになるキャンペーン、いつものごちそうメニューのご注文で”おいしい”無料サービス等、期間中ならではの企画をご用意しております。人気の「食」と「癒し」の空間ゾーン アクアイグニス各店も参加します。

④ 「イオンタウンアプリ」リリース1周年

イオンタウン公式アプリのリリースもおかげさまで

1年を迎え、ますます便利さおトクさが充実しました。

アプリのダウンロードで「ドリンク無料キャンペーン」や「モバイルオーダー20%OFF」「対象商品200円OFF」クーポン配信など、期間中の限定クーポンもご用意しております。

※各サービスの詳細はイオンタウンアプリ内をご覧ください。

⑤ アクアイグニス3シェフ「コラボランチ」

この度、1周年を記念いたしまして、アクアイグニス吉川美南の各店を手掛ける一流シェフ「辻口博啓」×「奥田政行」×「菰田欣也」による、豪華スペシャルコラボが決定いたしました。数々の世界大会で優勝、スイーツを通じた地域振興の第一人者である「辻口博啓」、世界の料理人1,000人にも選ばれる地産地消の匠「奥田政行」、中華料理世界大会で日本人初の金賞を受賞した中華料理の名人「菰田欣也」の一流シェフ3名が織り成す、美食の饗宴をぜひお楽しみください。



開催日:6月12日(日)

11:00~受付開始/開宴 11:30~

料金:1名/10,000円

(コースランチ・お飲み物代別)

会場:イオンタウン東街区2F

アクアイグニス吉川美南 特設会場

定員:60名様

6月12日(日)開催決定!

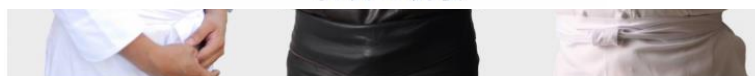
一流シェフ3名による一日限りの豪華スペシャルコラボ!

「洋×中」至高のランチ



COLLABORATION

～美食の饗宴～



奥田 政行

辻口 博啓

菰田 欣也

⑥ 「LE CHOCOLAT DE H」が「FARM to BAR ショコラブティック」を本格始動



オーナーシェフ
辻口 博啓
Hironobu Tsujiguchi

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」をいよいよスタートさせます!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新作スペシャルショコラを6月3日(金)より販売します。

<次頁以降に資料添付>



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

～第一弾は産地を楽しむ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 専用に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。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ショコラを長年作り続け、まだ知らない世界が此処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番始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、ペルーに的を絞り、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ねないように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、カカオ豆からチョコレートまで一気通貫で手掛けます。



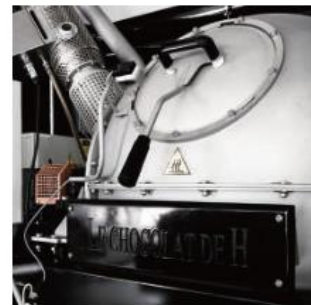
CONTROL 品質管理

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カカオ豆の状態を確認し、手作業で選別します。



ROASTING 焙煎

仕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て、風量や火力などを細かく調整しローストしていきます。



WINNOWING 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砕、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。