



2021年12月14日
Kad Kokoa Japan

バンコク発のビントゥーバーチョコレート『ガートココア』が、ミシュラン2つ星レストラン『エディション・コウジシモムラ』や、佐藤美歩シェフとのコラボ商品を銀座松屋にて販売

タイの大地が生み出すカカオ。その素材の味を大切にしたチョコレートを作り出すビントゥーバーチョコレートブランド『Kad Kokoa (ガートココア)』(代表:澤平有見)は、六本木のミシュラン2つ星レストラン『エディション・コウジシモムラ』や、佐藤美歩シェフとコラボレーション。下村シェフによる「ガトーショコラ・チェンマイ(5,400円税込)」や、佐藤シェフによる「タルトショコラ・チャンタブリー(918円税込)」など、様々なシェフとのコラボレーション商品を松屋銀座にて12月15日~22日に期間限定販売いたします。

Kad Kokoa Japanの公式Instagram: <https://www.instagram.com/kadkokoa.jp/>
エディション・コウジシモムラ オフィシャルページ: <https://www.koji-shimomura.jp/>
佐藤美歩公式Instagram: <https://www.instagram.com/mihho9/>



■Kad Kokoa ×下村浩司シェフ

ミシュラン2つ星レストラン『Edition Koji Shimomura (エディション コウジ シモムラ)』の下村浩司シェフにより、タイ産のカカオの美味しさを感じていただける濃厚なガトーショコラが完成いたしました。

『ガートココア』のシングルオリジンチョコレート「チェンマイ70%」を使用したガトーショコラと、レモングラス香るイチゴのコンフィチュールのセットです。



カカオの濃厚な味、香りを最大限に生かしたガトーショコラは、チョコレートのおいしさをダイレクトに感じて頂ける一品。また、爽やかな香りによるタイの魅力も感じていただきたいと、タイ料理には欠かせないレモングラスを加えたフレッシュなイチゴのコンフィチュールとセットにいたしました。

「Edition Koji Shimomura」の料理はエレガントさと軽やかさを重視しており、この「チェンマイ70%」の上品な酸味と香りに、まさに同じエッセンスを感じたという下村シェフ。半年以上の歳月をかけて試作を重ね、ようやく完成したシェフ渾身のガトーショコラです。薄力粉などの粉類は一切使わずに、カカオが引き立つように卵とバターと砂糖だけで作り、グルテンフリーに仕立てました。

タイ北部にあるチェンマイは、『ガートココア』の始まりの地であり、フルーツや野菜、コーヒーなどなど食材の大産地でもあります。下村シェフ自身も食材やアートの買い付けに行くなど、自らが訪れた地域であることから、チェンマイのカカオが選ばれました。

下村シェフは十数年前からタイの『スコータイバンコク』、『マンダリンオリエンタルホテル(旧オリエンタルホテル)』メインダイニングなどの5つ星ホテルや2つ星レストランで料理イベントを開催するなど、タイの食文化やその奥深さに非常に精通しています。

今回のコラボレーションは、タイの5つ星ホテル『The Sukhothai Bangkok (スコータイバンコク)』のペイストリーシェフであるローラント氏の紹介で実現いたしました。兼ねてよりローラントシェフは『ガートココア』のチョコレートを非常に気に入り、コラボイベントなどを

報道関係者各位
プレスリリース

2021年12月14日
Kad Kokoa Japan

開催。ローラント氏が下村シェフに『ガートココア』のチョコレートについて話したのがきっかけとなりました。

下村浩司シェフプロフィール

1967年3月30日生 / 茨城県出身

大阪・辻調理師専門学校卒業後、都内フランス料理店で修業を始め、90年に渡仏。「ラ・コート・ドール」「トロワグロ」「ギィ・サヴォワ」で8年間修業を重ね、98年に帰国。六本木「ザ・ジョージアンクラブ」を経て、01年乃木坂「レストラン・フウ」のシェフに就任する。07年、独立。08年には『ミシュランガイド東京』で二ツ星を獲得。

エディション コウジシモムラ公式 Instagram :

https://www.instagram.com/edition_koji_shimomura_tokyo/

■カカオハスクのギフト箱



カカオの実からチョコレートが作られた後、捨てられてしまうカカオハスク（カカオの皮）を使用して、本イベントのギフト箱を制作しました。少しでも廃棄するカカオを少なくし、環境を守りながら新しいカカオの可能性に着目した、『ガートココア』のプロジェクトの一環です。デザインは、『ガートココア』のエシカルな風合いとカカオをモチーフにしたモダンなデザインになっております。

■Kad Kokoa×佐藤美歩シェフ



○サンマルク・チュンポーン(918円)



○タルトショコラ・チャンタブリー(918円)

佐藤美歩シェフとのコラボレーション商品を1日各30個限定で販売いたします。タイ南部チュンポーン地方、タイ東部チャンタブリー県、それぞれのカカオの特徴を活かした、サンマルクとショコラタルトのプチギフトです。

サンマルク...フランスの伝統菓子であるサンマルクを、ガートココアのシングルオリジンチョコレートの中で最もナツティで香ばしいチュンポーン70%で表現しました。老舗リユーベッカ社のマジパンを使用したしっとりとした生地に、ナツティなチュンポーン70%の口当たりの良いチョコレートムース、滑らかなバニラのムースを重ね表面をキャラメリゼしました。濃厚でクリーミーな味わいが後を引く上品な1品。「クロスホテル札幌」時代に、佐藤シェフがよく作っていたという自慢のケーキです。

タルトショコラ...トロピカルフルーツのような酸味を持つチャンタブリー70%のガナッシュをぎゅっしり詰めて、自家製セミドライバナナを更にソテーして合わせた軽やかなマスカルポーネシャンティを絞り、中心にはカカオハスクとカカオニを煮出した濃厚なキャラメルソースを忍ばせた、フルーティーで濃厚なチョコレートタルトです。

佐藤美歩シェフプロフィール

「クロスホテル札幌」にてオープニングシェフパティシエに就任、その後産休に入り現場から離れたが、育児と両立させながらも「アルノーラエールジャパン」オープニングスタッフとして復帰、「ライクスウィーツボックス」スーシェフ及び監修を兼任。現在はチョコレートブランド「Seiste」スーシェフ、更に2022年に自身のブランドとなる「mills」を立ち上げる予定の今後注目のパティシエール。

佐藤美歩シェフ公式 Instagram : <https://www.instagram.com/mihho9/>

2021年12月14日
Kad Kokoa Japan

焼き菓子のご案内

青山ファーマーズマーケット等多数のマルシェに出店している「季菓貴スイーツ」、茨城県の米農家で育った3姉妹による米粉スイーツブランド「穂(ほまれ)」、富士見ヶ丘のイタリアン「フウロ」など、様々な作り手によるガートココアのチョコレートを使用した焼き菓子をお楽しみいただけます。

■タイ・バンコクのツリートゥーパー・チョコレートブランド『Kad Kokoa (ガートココア)』



当イベント期間中は『ガートココア』のタブレット各種や、日本未進出のタイ紅茶ブランド『Monsoon Tea』のクリスマス限定フレーバーティーなどを販売いたします。

ガートココアのチョコレートはタイ各地域の契約農家で作られたカカオを使用し、乳化剤や保存料を使用せずに作られたサステナブルなチョコレートです。地域ごとに味わいや香りが異なり、カカオ本来の美味しさを追求して作られています。

- 1 枚目：シングルオリジンチョコレート チェンマイ 70%
- 2 枚目：シングルオリジンチョコレート チャンタプリー 70%
- 3 枚目：シングルオリジンチョコレート チュンポーン 70%

■イベント概要

【期間】12月15日～22日

【開催地】松屋銀座地下1階ギンザスイート

【コラボシェフ】

エディションコウジシモムラ 下村浩司シェフ

フ https://www.instagram.com/edition_koji_shimomura_tokyo/

佐藤美歩シェフ <https://www.instagram.com/mihho9/>

【Kad Kokoa Japan 公式オンラインストア】 <https://kadkokoa-jp.stores.jp/>

【Kad Kokoa Japan 公式 Instagram : 】 <https://www.instagram.com/kadkokoa.jp/>

報道関係者各位
プレスリリース

2021年12月14日
Kad Kokoa Japan

画像データが必要の方はお手数ですが下記までお問い合わせ下さい。記載されている情報は発表日現在のものです。
内容が予告なしに変更される可能性がありますのであらかじめご了承下さい。

<この件に関するお問い合わせ先>
Kad Kokoa Japan 澤平
報道関係の皆様 :E-mail : yumi.sawahira@gmail.com
一般のお客様 : kadkokoa.jp@gmail.com