

日本にも押し寄せている チョコレート専門店ラッシュ

日本国内のチョコレート生産量は昭和60年代から緩やかに伸長し続け、平成28年は238,980トンである。海外でダントツに生産量が多いのはドイツ、フランス、次いでイタリア、イギリスそしてなんと日本という順。意外な気もするが、日本人はチョコレート好きなのだ。しかもここ数年は、高級感や独創的なチョコ製品が多く専門店も急増している。相次いでオープンした2店に注目した。



ロッテ「生」チョコパイ」専門店 ナイフとフォークでいただく 「チョコパイ」

1983年に発売されたロッテの「チョコパイ」。このチョコパイを生品質にした「生」チョコパイを販売する専門店を、新宿の京王百貨店に4月19日オープンした。コンセプトは厳選素材からつくる濃厚な大人の味。お皿にのせナイフとフォーク



で切り分けながらお茶と共に味わう、消費期限2日という本格的な生品質を楽しむケーキ。一つひとつ丁寧に仕上げられている。

メニュー製作は、人気パティシエ「Toshi Yoroizuka (トシ・ヨロイツカ)」オーナーシェフの鑑塚俊彦氏が監修、4種類が提供されている。チョコパイは2017年度に過去最高売上の170億円(※ロッテ

出荷実績)を超えるブランドへと成長、今後200億円ブランドへと成長させるためのイノベーションとして、1年間限定で「生」チョコパイ専門店を立ち上げた。京王百貨店新宿店 中地階菓子売場。



一番人気は『FRAISIER (フレイジエ) ~苺とピスタチオ~』。鑑塚シェフの得意な組み合わせ「苺とピスタチオ」をアレンジしたもので、チョコパイになかった組み合わせを実現(共に1個540円税込)。その他に、抹茶とくるみ、珈琲とマカダミア、ラム酒とラムレーズンの全4種を提供

「ル・ショコラ・アラン・デュカス 六本木」

カカオ豆の選択からはじまる、
手間ひまかけてつくる究極のチョコ

世界的に知られる料理人アラン・デュカス氏がプロデュースするチョコレート専門店「ル・ショコラ・アラン・デュカス」が六本木のけやき坂通りに4月27日オープンした。デュカス氏は30年以上もの間、カカオ豆を世界中から厳選し、ショコラ完成までのすべてを自分で作りあげたいという夢を持ち、2013年2月にパリ東部の11区にチョコレート専門店をオープンさせた。そしてフランス以外で初めて出店したのが東京である。今年3月に日本橋の工房、続いて旗艦店となる六本木店を開いた。

デュカス氏のチョコレートは、ショコラ本来の味わいや芳醇な香りを生かし、さまざまな食感や温度の組み合わせで表現した、砂糖と脂肪分を極力控えた軽い仕上がり。レシピは東京工房のシェフ・ショコラティエに就任したジュリアン・キンツラー氏が担当。緻密で丹念な魅惑的なショコラである。



機能美を追究したオーセンティックなデザインコンセプトの店内。24席ある併設の「ル・サロン」ではオリジナルデザートが提供される

右) アラン・デュカス氏とエグゼクティブ・シェフ・ショコラティエのジュリアン・キンツラー氏(左) 下) ボンボン・ショコラ、タブレット、焼き菓子などを販売。写真はムース・オ・ショコラ

