

香り豊かなコロンビアのカカオで



来月はバレンタイン。趣向を凝らしたチョコレートが店頭に並んで、見てまわるだけでも楽しい。王道のベルギーやスイス、あるいは国内産もいい。でも、今年は少し目線を変えてコロンビアのカカオを使ったチョコレートを選んでみては。

コロンビアといえばまずコーヒーを思い浮かべるが、実はカカオとコーヒー豆の栽培地域は赤道近辺に集中して重なっており、コロンビアも世界で10数カ国しかないカカオ栽培国のひとつ。コロンビアカカオは日本でもクワベルチュールとしてはすでに多くの企業で使われており、パティシエの方々のなかでは知られた存在となっている。

今回お邪魔したのはコロンビアのカカオを100%使ってチョコレート作りをしている「ca ca o ルミネ新宿店」。店長の藤田さんにお話をうかがった。

代表取締役の石原紳伍さんが「ca ca o」ブランドを立ち上げたのは2011年の4月。以前、コロンビアの街中を歩いていたある朝、漂ってくる甘い香りに惹かれ、その香りのもとがホットチョコレートであったことが強く印象に残っていたとのこと。カカオは非常にデリケートで、チョコレートを作る工程もコーヒーと比べてはるかに手間がかかることもあり、当時のコロンビアにはまだ本格的にチョコレートを製造するインフラが整っていなかった。

アロマリッチなカカオに魅了された石原さんは、その特徴を生かして上質のチョコレートを作れると確信。現地の人たちの協力を得て、カカオ栽培からチョコレートの製造、日本での販売まで一気通貫したラインを立ち上げた。

湘南に工場を構え、まずは鎌倉に出店。日本を代表する文化都市鎌倉でMade in Japanのチョコレートをアピールしたいという想いがあったという。以前は



銀行の支店だった建物をお洒落に改装した店舗（CHOCOLATE BANK店）には洗練されたお菓子が並び、藤田さんのご厚意でJOI職員一同でチョコレートを試食させていただいた。唾液の少ない日本人に合わせて極限まで水分を含ませたという生チョコは、口に入れた瞬間適度に溶けていき、濃厚な味なのに最後まで引きずらない。2017年にANA国際線ファーストクラスで採用されたのも納得。

銀行の支店だった建物をお洒落に改装した店舗（CHOCOLATE BANK店）には洗練されたお菓子が並び、藤田さんのご厚意でJOI職員一同でチョコレートを試食させていただいた。

唾液の少ない日本人に合わせて極限まで水分を含ませたという生チョコは、口に入れた瞬間適度に溶けていき、濃厚な味なのに最後まで引きずらない。2017年にANA国際線ファーストクラスで採用されたのも納得。



なお、コロンビアの現地カカオ生産者と対等な立場で協働体制を構築している「ca ca o」はコロンビア投資貿易観光振興機構（PROCOLOMBIA）からコロンビア国外のブランドとしては初めて、コロンビア国家ブランディングロゴである『CO』マークの使用を認められている。持続可能な生産・販売体制を築いたことが評価されているのだ。

ちなみに、高カカオポリフェノールチョコレートは基礎代謝の一部を担う肝機能を向上させる効果があるとか。お正月に食べ過ぎてしまった方、コロンビアのカカオで「チョコレート習慣」始められてはいかがでしょうか？

(JOI調査員 小池)

