

Sweet SWEETS

・あまい乙女になりたい・

✓ New open

□ Daily

□ Trend

1



3



Shop

ダンデライオン・チョコレート

ファクトリー&カフェ蔵前

◎台東区蔵前4-14-6 ☎03・5833-7270 ◎10:00~20:00 (19:30LO) ◎不定/海外初進出となる日本1号店。1階がファクトリー、2階にカフェとワークショップスペースが。

1.世界を飛び回るソーシング担当者が調達してきた良質なカカオ豆だけを使用。2.築60年の元倉庫を改装した広い店内。3.開店前から行列ができるほど人気のチョコレートバー。各1200円。※商品は時期によって異なる。



2



6



5

4.右がフローズンホットチョコレート。左はカカオの果肉から作ったカカオフルーツスムージー。ライチのような味のドリンクはBean to Barのお店ならではの。各630円。5.ブラウニーバイトフライト630円は、カカオの産地別に食べ比べできる。6.マシュマロが土台のパパニューギニア・スモア450円は新食感。7.カカオニブをマカデミアナッツハニーに漬け込んだ日本限定のカカオニブハニー1600円。



7



4

Bean to Barのパイオニアがついに上陸!



Bean to Barの知識を深められるワークショップや、工程をじっくりと見学できるファクトリーツアーも定期的開催中。ソファやチェアがゆったりと配された2階のカフェスペースも開放的。向かいの公園の緑を愛でながら、ゆったり過ごせる。

カカオ豆の選定からチョコレートバーになるまでの全工程を一貫して同じ工房で作上げるBean to Bar。アメリカで火が付き、最近では日本でも専門店が続々とオープンし、大ブレイク中。その人気に拍車をかける、Bean to Barの大本命、サンフランシスコ発祥の「ダンデライオン・チョコレート」が今年2月にオープン。ファクトリーなので、チョコレートが作られていく様子を眺められるのが素敵。

このチョコレートは乳製品を一切使わず、カカオ豆ときび糖のみで仕上げるのが特徴。産地によって豆の風味や味わいが全く異なるので、それぞれの個性を生かし手作りされる。全てカカオ70%と同じ配合率なのに、こんなに甘みや苦み、酸味が変わるのは驚き! 併設のカフェでは本店の味を再現したドリンクとスイーツが楽しめる。