

02

話題の“Bean to Bar”ってなに？

チョコレート

チョコレートの中でも、いわゆる“板チョコ”。これは、工場で大量生産される商品というイメージが強いかもしれない。確にかつてはそうだったが、今、“Bean to Bar”という潮流が新たなキーワードになっている。その名のとおり、豆から板まで。つまり、カカオ豆の選定から焙煎、粉碎、加工までの全工程を自社工場で一貫して作るスタイルが、世界的に注目されているのだ。サードウェーブコーヒーやワインと同じように、産地や品種ごとの味や香りにとことんこだわる動きと考えればわかりやすいかもしれない。製菓用クーベルチュールを仕入れて作るチョコレートとはひと味違った個性的なものの中から、お気に入りの1枚を探してみよう！



チョコ作りの
全部の工程を
一貫管理！

1: カカオ豆を生産者から直接仕入れるのはもちろん、一粒一粒手で選定して傷んだ豆は取り除く 2、3: 焙煎してから細かく砕き、豆の味や香りを損ねないよう練り上げる 4: さとうきびから採れたケインシュガーを混ぜ、温度調節に細心の注意を払いながら固める。この全工程を自社工場内で一貫して行う

DANDELION CHOCOLATE

「ダンライオンチョコレート」 in サンフランシスコ

ついに日本進出も決まった
業界をリードする本格派チョコレート

2011年創業で西海岸における“Bean to Bar”のバイオニア的存在。乳製品未使用でカカオ豆とケインシュガーのみで作られた、大人な味わいがたまらない。右からベネズエラ産、ドミニカ共和国産（参考商品）。SFの店は、工房が見えるオープンな作りで、カフェも併設。2016年2月に、東京・蔵前に出店を予定。

SHOP DATA
 ① 740 Valencia St (at 18th), San Francisco, CA 94110
 ② 10:00~21:00 (全・土曜~22:00) 無休 ☎ 415-349-0942
www.dandelionchocolate.com/

