

# DANDELION SMALL-BATCH CHOCOLATE

## HOT CHOCOLATES

HOUSE HOT CHOCOLATE ハウスホットチョコレート	680
MISSION HOT CHOCOLATE ミッションホットチョコレート	680
EUROPEAN HOT CHOCOLATE ヨーロッパホットチョコレート	580

## COLD CHOCOLATES

FROZEN HOT CHOCOLATE フローズンホットチョコレート	650
RIBBY HORCHATA リビィ・ホルカタ	610
CACAO FRUITS SMOOTHIE カカオフルーツスムージー	780
ECUADOR COLD BREW エクアドルコールドブリュー	480

## MOCHAS

HOUSE MOCHA ハウスモカ	730
MISSION MOCHA ミッションモカ	730
MAROCCHINO マルコチーノ	630
ICED MOCHA アイスモカ	730

## COFFEES

ESPRESSO エスプレッソ	400
AMERICANO アメリカーノ	480
CAPPUCCINO カプチーノ	530
LATTE ラッテ	450
POUR OVER ポアオーバー	

# チョコレートで 伝える

MISIA  
あふれ出る想い

サンフランシスコに本店を構える「ダネリオン・チョコレート」の日本1号店となるブティックが2月、東京・蔵前にオープン。訪れたMISIAは、創設者のトッド・マソニスさんの案内で、チョコレートがどのように手づくりされているのを知り、カカオ豆本来の味を体験し、正しいビジネスのあり方を語り合った。

photographs by Masaya Tanaka text by Kentaro Matsui

MISIA  
at  
DANDELION  
CHOCOLATE





カカオ豆農家とともに作る、  
「ビン・トゥ・パー」のチョコ。

MISIA 「ダンデライオン・チョコレート」では、どんなチョコレートづくりをされているのですか？  
トッド カカオ豆を仕入れるところからつくる、いわゆる、「ビン・トゥ・パー」のクラフトチョコレートです。チョコレートに使うカカオ豆を選別するところから出来るまでの工程を、来店されたお客さまにすべて見せています。MISIAさん、どうぞ工房の中へ。

MISIA 失礼します。ここは何をする部屋ですか？  
トッド カカオ豆を選別する部屋です。割れた豆や傷んだ豆、発酵がうまく進んでいない豆を手作業で選別します。私たちのチョコレートはカカオ豆と砂糖だけでつくっているの

人と人との「幸せな関係」が築かれる  
チョコレートなんです。(MISIA)



ビン・トゥ・パーのチョコレートづくりに興味津々のMISIA。トッドさんの案内で工房を見学し、試食を味わい、カカオ豆農家に思いを馳せた。



初回仕様

### MISIA

みーしゃ●ミュージシャン。長崎県生まれ。圧倒的な歌唱力と高いライブパフォーマンスを誇る国内屈指の實力派女性歌手。3月9日にはライブセレクションアルバム「MISIA 星空のライブ SONG BOOK HISTORY OF HOSHIZORA LIVE」をリリース。一般財団法人「mufef」(www.mufef.net)を通じて、アフリカの子どもの支援や生物多様性保全などの社会貢献活動も積極的に行っている。

## MISIA at DANDELION CHOCOLATE



上/カカオ豆の選別室で、世界中の農家から届けられた豆に目を留めるMISIA。右下/白で練り、テンパリングしたチョコを型に流し入れる。左下/「カカオの実1つには50粒ほどのカカオ豆が入っていて、だいたい1枚のチョコレートが出来ます」とトッドさん。手に広げたのは、焙煎した豆のカカオコブ。この粒を白で練るとクリーミーなチョコレートに。



### 2階ではワークショップも。 農園体験ツアーも企画中！

トレードの認証は取得していません。認証が重要なのではなく、実際に自分たちが農家を訪ね、正しい栽培をしているかの確認を持つことが重要なのです。確認を持てたら、適正な価格で取引を始めます。素晴らしい豆をつくっているが、発酵がイマイチというときには、発酵に詳しい人を紹介して指導もしています。  
MISIA 農家さんと一緒にカカオ豆をつくっているのです。

MISIA 「ダンデライオン・チョコレート」を始めた経緯は？  
トッド 2008年にシリコンバレーで友人とIT事業を立ち上げましたが、数年間運営した後、売却したのですが、その利益で好きなことをしようと思いつき、チョコレートの世界に足を踏み入れたのです。マダガ

スカルで初めてカカオ豆を食べたとき、まるでフルーツのような甘い風味に衝撃を受けました。カカオ豆は発酵させることでワインやコーヒーのように複雑で繊細な味わいを引き出すことができるのです。一方、大量生産のチョコレートは質の悪い豆にミルクやバター、添加物を混ぜてつくるため、カカオ豆本来の味わいを感じる事ができません。私たちは、100年前のヨーロッパで手づくりされていた昔ながらのチョコレートを多くの人に食べてほしいと思い、サンフランシスコで「ダンデライオン・チョコレート」をオープンしたので。

MISIA 日本法人代表の堀淵さんとはいつ出会ったのですか？  
堀淵 それは私が答えましょうか。「ダンデライオン・チョコレート」は2013年にサンフランシスコのミッション地区にオープンしましたが、かっこよく、話題になっていたの訪ねたのです。数種類のチョコレートを食べ比べると、産地によって、さらにはカカオ豆を生産する農家によっても味が異なることに衝撃を受けました。経営者が誰か突き止め(笑)、トッドに会ったのです。そこで日本への出店を勧めました。

MISIA 「ダンデライオン・チョコレート」は、ここ東京・蔵前の日本1号店でもチョコレートづくり



右上/販売されているバー。インドのリサイクルコットンからつくられた包装紙を使用。チョコレートのつくり方や農園の特徴が書かれている。右下/豆が異なる3種類のブラウニーをMISIAも試食。「カカオ豆だけとは思えないほど豊かな味わい。マダガスカルはフルーティでおいしい!」。左/トッドさん(中)、堀淵清治さん(左)とチョコレート談話に花を咲かせた。



に関わるすべての人の顔が見えるように工夫しておられるので、安心して食べることが出来ますね。  
堀淵 この農園から、カカオ豆を1キロ当たりいくらで買っているかまで公開していますから。  
トッド 「ダンデライオン・チョコレート」は、プロモーションよりも



種やかな人柄で、カカオ豆の選別の仕方やチョコレートのつくり方、そして食生活やビジネスのあり方をMISIAに話すトッドさん。

### トッド・マソニス

とっど・まそにす●1979年、アメリカ・コネチカット州生まれ。スタンフォード大学在学中に「ダンデライオン・チョコレート」の共同創設者のキャメロン・リングとIT事業を創業。売却益を資金に2010年、「ダンデライオン・チョコレート」を創設。13年にサンフランシスコに店舗をオープン。16年2月、東京・蔵前に出店した。

100年前のチョコレートづくりは、  
ものづくりのイノベーションです。(トッド)

MISIA なぜ、蔵前に？  
トッド サンフランシスコのミッション地区は、アート系の若者が多く住む「ハブニング・スペース」になっています。蔵前にも同じ雰囲気を感じたので出店しました。  
堀淵 蔵前は東京の東側。ものづくりが盛んな地域でもありますから。  
MISIA チョコレートもものづくりと考えるとおられるのですか？  
トッド カカオ豆農家と良好な関係

MISIA この店舗そのものが一つの教育システムのように感じました。ビジネスは本来、人が幸せになるために行われるもので、不幸が生まれてはいけないはず。チョコレトビジネスを通して人と人との「幸せな関係」が築かれる素晴らしい気づきがありました。「ダンデライオン」は「タンポポ」の春の風に乗って、クラフトチョコレートの「種」が遠くまで飛んでいけばいいですね。