

Specialist

NEW OPEN

07/07

2016
2.11
OPEN

【蔵前】

奥深いチョコレートの世界を知る

ダンデライオン・チョコレート
ファクトリー & カフェ蔵前

サンフランシスコで2010年に創業したBean to Barのバイオニア。厳選した単一産地のカカオ豆とオーガニックのキビ砂糖のみでつくるチョコレートは、カカオ豆本来の純粋な香りや風味を感じられ、チョコレートの概念が覆るような感動に出会える。日本1号店となる蔵前店では、個性豊かなチョコレートを使ったホットチョコレートなどのドリンクやブラウニー、スモアなどのオリジナルのスイーツを味わえる。1階のファクトリーは、チョコレートの製造風景を間近に眺めながらお茶ができる貴重な空間。ゆったり過ごすなら、2階のカフェへ。定期的に関催されるワークショップも毎回満員の人気ぶりなので、早めの予約が確実。■ダンデライオン チョコレート ファクトリー アンド カフェくらまえ
 台東区蔵前4-14-6 ☎03-5833-7270 📍10
 ~20時※19時30分L.O. (不定休)



Bean to Barとは?

原料であるカカオ豆の選別から焙煎、成形などの過程において一貫製造する、小ロット生産のチョコレートの中で、産地によるカカオ豆の個性を味わえるのが魅力。アメリカでブームに火が付き、日本でも近年、専門店が増えている。



5) 工場の様子。6) カカオ豆を焙煎する。7) メランジャーという機械で、カカオ豆とオーガニックのキビ砂糖を合わせる。約3日間かけてなめらかな質感に。8) 店の外からも見えるカカオ豆の保管庫。温度管理を徹底している。



オーダーごとにマシュマロの表面を炙ってくれるバプアニューギニア・スモア (¥450)。日本限定のクラマエホットチョコレート (¥630)。ビターなカカオと繊細な香りのほうじ茶の組み合わせが斬新!



1) ブラウンニーバイトフライト (¥630)。時期によってラインナップを変更する。取材当日はドミニカ、リベリア、マダガスカル。産地による味の違いを楽しむ。2) 人気のチョコレートバー (各¥1,200)。写真は、ベネズエラ、ドミニカ、マダガスカル。3) 2階のカフェスペース。4) 1階は開放感あふれる空間。