

Philosophie de chocolat ショコラ フィロソフィ

フェアトレード・オーガニックのカカオ豆から生まれるショコラと日本産果実の融合が shodai bio nature のチョコレートのコンセプトです。日本で生まれ育った果実といかにチョコレートを調和させ、あらためて日本素材の確かな主張のあるものにし、再発見することが目的でした。日本人の感性を異国の素材との組み合わせすることで日本人にしか表現出来ないものを創造したいと思いました。素材と感性から生まれる創造は、言わば今一度、日本を再発見をするような思いを込めたいとショコラに取り組みました。

イメージとする穏やかさ、優しさ、思いやり、凜とした静寂さをショコラで表現する事が出来るのかは分かりませんでした。今まで培ってきたフランス的な技術や調理哲学と日本的なフィロソフィから生まれる模倣ではない新しい試みのショコラを皆さんにお届けしたいと思いました。



西アフリカ サオトメ島
カカオ 66%
あくまでもカカオの香り高い
ガナッシュをシンプルで
シャープな口溶けで表現しました
Saotome 66%



愛媛産柚子と
ドミニカ産カカオ 32%
柚子の凛とした酸味と香りの
パートドフリユイト
爽やかな余韻の柚子のガナッシュ
Yuzu. Dominica 32%



ブラックベリーと
プロバンス ラベンダーの蜂蜜
ブラックベリーの
パートドフリユイト
ラヴェンダーの蒼い香りの交錯に
爽やかな風の匂いを感じる
Mure. Le miel de Lavande



ベネゼーラ産トンカ豆と
ドミニカ産カカオ 58%
トンカ豆の神秘的で
蠱惑的な香りがとてもシックで
ピロードのような口溶け
Fève tonka. Dominica 58%



グリオットと
ドミニカ カカオ 72%
小布施産のサワーチェリーの
香りの花が開く様な
パートドフリユイト
象牙色のショコラの出会い
Guriotto. Dominica 72%



ビオ カフェと
セイロン産シナモン
深く焙煎したオーガニック
コーヒーの苦味と香りに
上質なシナモンの香りが入る
ことで斬新な風味を表現しました
Café biologique



焙じ茶と
焙じ茶のマジパン
焙じ茶の概念が変わる上品な香りに
日本独自の香りの美学すら感じる。
茶葉入りのローマジパンがアクセント
Parte d' Amandes



ピスタチオとマジパン
ピスタチオの香りを惜しげもなく
象牙色のチョコレートに閉じ込め、
ピスタチオのローマジパンを
キリシュ風味で香り付け
Pistache. Parte d' Amandes



パッションフルーツと
ジャンデュージャ
パッションフルーツの
甘く香る酸味は太陽の香り、
ヘーゼルナッツのガナッシュとの
優しく響く調和
Fruit de la passion. Noisette



さやまかおりと柑橘類の香り
太陽の陽射しでしなびさせ
深めに発酵させた、芳醇な紅茶
オレンジの花の香りとの調和が
エキゾチックな響きを感じます
Thé. Encens d'agrumes

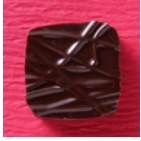
季節や産地によりその時々の上上の素材を使用することを心掛けています。ただ素材は自然の産物であり、天候、時期や季節による仕入れ状況において表記の素材を使用出来ない時もありますのでご理解頂きますようお願い申し上げます。



宇治小山園有機抹茶と
唐津産ゲンコウ
濃茶のように
深い味わいの抹茶と
柑橘ゲンコウのジュレ
The vert. Encens d'agreums



ドミニカ産アロコ
カカオ 72%
ドミニカ産 果実の様に香り、
ドライ プラムの様に香が変化する。
レシテン フリーチョコレート
Dominica Arroyo 72%



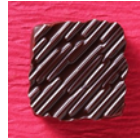
ジャスミン花と
富田農園の黒いちじく
オリエンタルに香るジャスミンと
プロヴァンス原産の黒いちじく
Jasmine fleur. Figsues violet



木苺とアーモンド
木苺とローマジバンと
木苺のジュレ
そしてナチュラル ガナッシュ
Framboise pâte d' amande



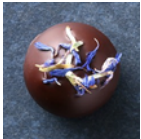
水俣産甘夏花と
八代産 晚白柚
日本生まれのオレンジ 花水の
高貴な香りのガナッシュと
晚白柚のジュレ
Eau de fleur Amanatsu
Banpeiyu



能古島ブラッド オレンジと
ミント
紅の太陽の香りの雫と
爽やかに涼しく香るジュレと
新鮮なミントガナッシュ
Orange sanguine. Menthe

Truffe Confronter トリュフコンフロンティー

見た目にも美しい2種類の組み合わせ



オーガニックチョコレート
ガナッシュと
黒イチジクのコンフィチュール



キャラメルのガナッシュと
苺のコンフィチュール

チョコレートのおいしい召し上がり方

保存は、18度以下の冷暗所もしくは冷蔵庫でお願いいたします。冷蔵庫に保存される場合は、タッパーやジップブロックで密閉し匂いや直接空気に触れない様に保存をお勧めします。お召し上げの場合は、室温に約10分程置かれ召し上げる事をおすすめします。チョコレートのカバリングのバリんとした食感とガナッシュの柔らかさと香りのコントラストをお楽しみ頂けると幸いです。

フェアトレード

私達が熱帯地域の産物を安心して継続的に得る為には、生産者への社会的な援助、対等な生活教育レベルを保証する基準が必要です。そこで生まれたのがフェアトレードの精神です。現在カカオ豆は投機の対象になっています。それを避ける為にピオエキタブルの基準に基づきカカオ豆の最低買い取り価格を決めています。その一方でカカオ生産者はクオリティの高いカカオ豆の生産が要求されます。これがまさしくフェアにトレードして行く為の一つの条件なのです。もちろん生産に必要な技術指導、労働力の確保もフェアトレードの中で行われています。

例えば苗木の生産や品種改良、加工の指導、機材等無償で提供し品質の高いカカオを生産する為の援助を行っているフランス・カオカ社のチョコレートを使う事により、この精神をshodai bio natureは間接的に応援させて頂いています。

shodai bio nature

〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉2-9-39 尾形ビル1階
TEL : 092-407-1600 FAX : 092-407-2122
<http://imprestion.com> info@imprestion.com