

IN TOWN

街のハイカカオ。

カカオビーンズを厳選し、その店ごとに特徴ある味わいを表現するビントゥバーが注目です。アメリカから来た店から日本オリジナルまで街を訪ねました。

BEAN TO BAR

流行のビントゥバーとは？

チョコレートの新たなブーム、ビントゥバー。カカオ豆から一貫してチョコレートを製造する工房のことで、最近では日本にも専門店が次々とオープンしているんです。

BEAN TO BAR

4つの特徴

01 **HOMEMADE**

豆からバーまで一貫して自社で製造していること。

02 **SELECTION**

カカオ豆にこだわり、厳選して使用していること。

03 **ORIGINALITY**

カカオ豆の個性を生かしたチョコレートを作っていること。

04 **PACKAGE**

独自のスタイルでパッケージにもこだわる。

ビントゥバーで知りたい奥深いチョコレートの世界。

スイーツ界の最旬トレンドとして注目を集めているビントゥバー。コロンビア豆へのこだわりが生んだサードウェーブ同様、カカオ豆の産地や品種を追求し、誕生した新たな潮流だ。アメリカで始まったブームが飛び火し、日本にも専門店が続々登場。ビントゥバー、バール板チョコという名前からもわかるとおり、自社の工房を持ち、豆の選別から完成まで製造を一貫して行っている。ビントゥバーで作られるチョコレートの大半がシングルオリジンと呼ばれる単一産地のカカオ豆を使用したもの。豆本来の持ち味がダイレクトに反映されるため、仕上がりの風味は異なり、好みもそれぞれ分かれるところ。いろいろな味を食べ比べ、個性の違いを楽しむもよい。ビントゥバーの扉を開いて、チョコレートの世界を旅したい。

Dandelion Chocolate



HOMEMADE



SELECTION



ORIGINALITY



PACKAGE

1: 手作業で豆を選別していく。2: 現在カカオ豆は6種。各々の個性を生かし、チョコレートドリンクやペストリーに。3: タブレットはベネズエラ、ドミニカ、マダガスカル。日本オリジナルを準備中。4: 3種のシングルオリジンチョコレートを使った〈ブラウニーバ이트フライト〉630円。〈クラマエホットチョコレート〉630円。蔵前「NAKAMURA TEA LIFE STORE」のほうじ茶とドミニカ産のカカオ豆を合わせた。まろやかな甘さの後にほうじ茶の豊かな香りが広がる。5: オリジナルカップも販売。6: スイーツはテイクアウト可能なアイテムも。



ダンデライオン・チョコレート
ファクトリー&カフェ蔵前

SHOP DATA

台東区蔵前4-14-6 ☎03-5833-7270 🕒10:00
~19:30LO 不定休/店内2階にはワークショップスペースを併設し、チョコレート作りのワークショップやチョコレート工場の見学ツアーなど随時開催。

サンフランシスコの味を
自社工場で再現。

サンフランシスコで人気を集めるピーントッパーの海外進出第1号店。チョコレート作りにかかるクラフトマンシップを伝えるべく、職人の町・台東区蔵前に2016年2月にオープンした。店内でまず出迎えてくれるのは、カカオ豆の選別にはじまるチョコレートファクトリー。ロースト、粉碎、熟成、テンパリング、成型、ラッピングまで、本国同様の製法を取り入れ、作り上げている。チョコレートには、世界各地の農

園から直接買い付けたカカオ豆と、オーガニックのきび砂糖を使用。シンプルかつ良質な素材を用いることで、カカオ豆が持つ本来の力と可能性を最大限に引き出していく。店内にはカフェスペースも併設し、チョコレートドリンクのほか、ブラウニーやケーキ、クッキーなどチョコレートを使ったオリジナルスイーツを提供。チョコレート作りの工程を間近に、できたての味が楽しめるのもうれしい。