

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ウバーが注目です。

アメリカから来た店から日本オリジナルまで軒を訪ねました。

BEAN TO BAR DANDELION CHOCOLATE

BEAN TO BAR

流行のビントウバーとは?

チョコレートの新たなブーム、ビントウバー。

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、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。

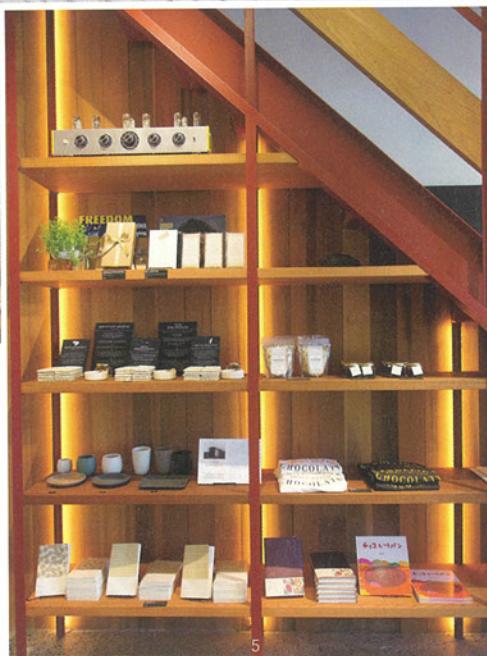
04 PACKAGE

独自のスタイルでパッケージにもこだわる。

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ウバー。ココヒート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。ビーン-to-バー、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。ビントウ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單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こと。いろいろな味を食べ比べ、個性の違いを楽しむもいい。ビントウバーの扉を開いて、チョコレートの世界を旅したい。

**ビントウバーで知りたい
奥深いチョコレートの世界。**

Dandelion Chocolate



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ベストリーに。3: タブレットはベネズエラ、ドミニカ、マダガスカルの3種。日本オリジナルを準備中。4: 3種のシンプルオリジンチョコレートを使った〈ブラウニーバイトフライト〉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は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
自社工房で再現。

サンフランシスコで人気を集めるピントウバーの海外進出第1号店。チョコレート作りにかけ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、テンバリング、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、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。