

連載

きになる KINARU-SHINTEN 新店

第2回は、東京の下町・蔵前に現れた
サンフランシスコ発のチョコレート工房を
併設したカフェをご紹介します。



OPEN 2016.2.11

[住所] 東京都台東区蔵前4-14-6
[電話] 03-5833-7270
[営業時間] 10:00~20:00 (L.O. 19:30)
[定休日] なし
[坪数] 約60坪
[席数] 70席
[URL] www.dandelionchocolate.jp

ものづくりが結ぶ職人の街と “クラフトチョコレート”

ダンデライオン・チョコレート ファクトリー&カフェ蔵前



オリジナルの
テイスティング用紙を
使用



上:スイーツはカフェスタッフとは別のペストリースタッフによって作られている。下:チョコレートのテイスティングをするスタッフの方。この作業を何度も重ねて製品化するものを吟味する。

カカオ豆の選別は
すべて手作業で行われる



上:入口から向かって左手には、カカオ豆の保管庫兼選別作業のスペースが見える。下:チョコレートバーはスタッフの手によって一つひとつ丁寧に包装される。



共鳴したものづくり精神

海外発の新店が集まる表参道や清澄白河ではなく、ダンデライオン・チョコレートが初の海外進出の場所として選んだのは、職人の街「蔵前」だった。

ダンデライオン・チョコレートはトッド・マノンとキヤメロン・リングによって、アメリカ・サンフランシスコで創業されたクラフトチョコレート専門店。創業時から作り続けているのは、「Bean to Bar」つまりモルパッチのクラフトチョコレートだ。チョコレートに使用するのは、カカオとケインシュガー(きび糖)のみで、カカオ豆の味をダイレクトに味わえるのが特徴だ。

蔵前への出店について、スタッフの芹沢茉澄さんはこう語る。

「100年以上前から作られていた本来のチョコレートの製造法を愚直に再現したいと思った結果が、Bean to Barというチョコレートになりました。そこが蔵前のクラフト精神、職人気質な部分とすごく共鳴したんです。」

東京・蔵前の店舗

は築60年以上の2階建て倉庫を改装したもので、1階は豆の選別から製造までの工程を行うファクトリーが大部分を占める。工程を間近

カカオ豆の焙煎には
コーヒーの焙煎機を
改造したものを使用



クラフトチョコレート文化を 蔵前から発信していきたい



物江 徹さん
Toru Monoe

ダンデライオン・チョコレート
カフェマネージャーの物江 徹
さん。以前は飲食店の店長
を務めていた経験も。実は前
回の「松崎煎餅」八代目・松
崎宗平さんのお知合い！

オープンしたては本当にお祭り騒ぎ

だったんですが、最近少しずつですが落
ち着いてきました。近隣の会社員の方が、
仕事帰りにここへ立ち寄って一息ついて行
かれたり、「ようやく来たよ」と近所の
方にもお声がけいただくこともあり、
徐々に地域の方の来店が増えてきている
ように感じます。

正直はじめは、限られた客層の方しか
来ないかなと思っていました。でも、蔵
前の街の雰囲気や、周囲の公園や小学
校があるという場所の良さもあって、来
店いただく客層のすそ野がすくく広がっ
ているように感じます。

うちの売りは、もちろん「ファクトリー
スタイルのカフェ」という面もあるんです
が、僕としてはチョコレートそのものを
知ってもらえる場所にしたいんです。その
ための知識を提供していくことが、今後
のダンデライオン・チョコレートの売りに
なるんじゃないかと思っています。

チョコレートを売るだけでなく、この
蔵前からチョコレートの文化を発信して
いけるようにしたいですね。



①「ブラウニーバイトフライト」630円（価格は税抜、以下同）3つの産地は
時期によって変化する。②あぶったマシュマロの中にチョコレートが入った
「パパアニューギニア・スモア」450円③「クラマエホットチョコレート」630
円はほうじ茶を合わせたチョコレートドリンク。茶葉は近隣のNAKAMURA
TEA LIFE STOREのもの。④濃度の高いホットチョコレートと水で作った
「フローズンホットチョコレート」630円。⑤試食コーナーでは産地の説明や
チョコレートを味わうコツも表記されている。⑥2階客席には定期的に開催
されるチョコレートワークショップのスペースも設けられている。

パッケージにはカカオ豆の
産地や使用比率が
明記されている



チョコレートにはシングルオリジン
のカカオ豆を使用。写真はドミニカ産の
チョコレートバー1200円。

オープン時はその話題性から長蛇の列
ができ、連日商品が売り切れることもあつ
たという。現在でも平均250〜350
組もの来店がある。芹沢さんは「創業した
アメリカ・ミッドソン地区と同じように、地
道に地域に根付いたお店をやっていきたく
いです。」と話す。

蔵前店ではこのクラフトチョコレートを
誰でも気軽に楽しめるよう、20種類以上
ものメニューが用意されている。
チョコレートドリンクは、スパイスを使っ
た「ミッドソンホットチョコレート」や、ほう
じ茶を合わせた「クラマエホットチョコレ
ー」などバラエティに富む。スイーツは、写
真映えすると女性に好評の「パパアニー
ギニア・スモア」や、カカオ豆の産地の違い
が楽しめる「ブラウニーバイトフライト」な
ど、チョコレートのこだわりを様々な形で
楽しめる。

で見られる客席があり、芹沢さん曰く「ス
タッフとお客さまがお話しする機会もあ
る」という。2階はすべて客席で、ソファ席
や1人でも気兼ねなく利用できるベンチ
席も完備している。