

日本にやってきたアメリカの クラフツマンシップ

カカオ豆の選別からバーに至るまで、全ての工程を一貫して行うDandelion Chocolateのチョコレート。「おいしいというだけではなく、その背景にあるアメリカの食文化が感じられるものだと思います」（ダンデライオン・チョコレート・ジャパン代表 堀淵清治さん）。今までは大量消費されるチョコレートが圧倒的に主流であったカカオマーカーツト。それとは真逆に、シングルオリジンのカカオ豆を使用し手作業にこだわりの作られた、豆本来の味を追求するDandelion Chocolateは、ただおいしいだけではなく社会問題へも立ち向かう。スーパーで当たり前にオーガニックが並ぶような、最先端の食文化が根付くアメリカだからこそ生まれたムーブメントだと、堀淵さんは話す。

アメリカ・サンフランシスコ発、クラフトチョコレートのお店「ダンデライオン・チョコレート」。チョコレートは、店内に併設されたファクトリーで作られ、材料はカカオ豆とケインシユガーのみ。ダンデライオン・チョコレートでは、購入する全てのカカオ豆の生産地を、実際に訪れ、厳選された豆のみを使用。公式ウェブサイトで、仕入先の農園の情報や豆の購入価格などが詳細にレポートされている。いかに胸を張れるチョコレートか、クリアで気持ちのいい、クールなアメリカンカルチャーからそのチョコレートは生まれている。



1
2
3

1_豆のつぶつぶとした食感が残らない、なめらかなダンデライオンのチョコレートのメランジング作業は3日間にわたる。2_ひとつひとつ丁寧にカカオ豆を選別中。豆の保存場所は温度を徹底管理して、通常20℃以下に保たれている。3_入り口のドアを開くと、チョコレートの甘い香りがお出迎え。レジのすぐ後ろには、ファクトリースペースが広がる。

Cafe

DANDELION CHOCOLATE

ダンデライオン・チョコレート

SHOP DATA

ダンデライオン・チョコレート
ファクトリー&カフェ 蔵前
東京都台東区蔵前4-14-6
☎03-5833-7270
営業10:00-20:00 (L.O. 19:30)

クラフトチョコレート

カカオニブで香りづけした水出しアイスコーヒー（エクアドル・コールドブリュー ¥518）と、ドミニカ産豆を使用したチョコレートバー（¥1,296）