



BARCELONA, SPAIN



<https://cacaosampaka-shop.com>



XOCONUSCO®

スペイン王室の遺産を今に引き継ぐチョコレート

CACAO SAMPAKA

Nederland Group®

伝説の王のカカオのチョコレート XOCOCLUSCO®

ショコヌスコ

かつて王だけが食すことのできた、幻のカカオ「レアルクリオロ®」。

中央アメリカで大帝国を築きあげ、高度な文明を有したアステカ帝国の王モクテスマは、
王宮のある首都テノチティラン(後のメキシコシティー)から遠く離れた地・SOCONUSCOで

収穫されるカカオを取寄せ、愛飲していたと言われています。

その後、スペインが南アメリカ・メキシコを統治すると、このカカオ豆は、
スペイン王室のためだけに生産されるようになりました。

スペイン語で「王家のもの」を意味する”レアル”の称号を与えられ、
1820年までの300年間、世界最高のカカオとして君臨していました。

しかし、非常にデリケートで管理に手間がかかるこのカカオ豆は、
生産性の高い品種に取って替わり、絶滅したと考えられています。



Painting by the Spaniard Rafael Monleón 1887

2007年、世界で初めて

幻のカカオ「レアルクリオロ®」のチョコレート“XOCOCLUSCO®”が完成

この幻のカカオは、100年間以上もカカオ市場から消え去り、

その後21世紀になって再生された20トンのカカオ豆は、スペインへ出荷されました。

この類い稀なカカオ豆にふさわしい焙煎、摩碎、精錬というプロセスを経て

カカオサンバカ社のアトリエで、世界で初めてショコヌスコチョコレートが完成したのです。

この記念すべきチョコレートは、かつてと同じようにスペイン王室へと献上されました。

スペイン王室カカオの遺産を今に引き継いだ類い稀な味わい

上質なカカオのバランスの取れたアロマが、微妙に
変化しながら包み込む味わい。

最初の香りはフルーツ、スマモと干し葡萄のような
香りがぱっと拡がり、口の中でゆっくりと溶けていき
ます。そして、深いカカオの味とはっきりとした酸味
が一体となり、最後にかすかな快い苦味が長く口
の中に残ります。

