

CHOCOLATE FOODPAIRING®

フードペアリングとは?

食材の香りの働きに着目した考え方。2004年に、ベルギー・ブルージュの研究機関 Sense For Taste が中心となり、1000種類以上の食材を分子レベルで分析。共通するアロマ成分をもつ食材同士の組み合わせは、相性が良いことを科学的に実証。ベルコラーデでは、アロマが豊富に含まれるカカオ産地別のチョコレート「オリジンズ」(6種類)と様々な食材をフードペアリングで組み合わせます。

※「オリジンズ」各製品概要は、エントリー後に送付されるベルコラーデ製品カタログにてご覧いただけます。
※ベルコラーデは Sense For Taste とパートナーシップを組み、フードペアリングの研究をしています。



「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014」 優勝者 横島正一さんへお聞きしました!



優勝した横島正一さん(株式会社クラブハリエ)(左)と審査委員長のステファン・ルルー(右)

Q. 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2014」へ応募されたきっかけについてお聞かせください。

A. 2013年の同アワードでは、第1次審査(書類および味覚審査)を通過することができず、大変悔しい思いをしたため、今年こそは優勝するという気持ちで応募を決意しました。昨年より味に費やす時間を増やし、テーマに沿った、誰

が見ても分かりやすいピエスモンテを考え、コンクールに挑みました。

Q. ボンボンショコラ2種類それぞれのレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. モールドタイプはパッションをメインに後からライムの香りが出る南国系のボンボンに仕上げました。エンローピングタイプは最初にシナモンの香りがガツンときて、最後にコーヒーの香りが残るように考えました。共通して言えるのは、食べて素材の味が分かるレシピになっていること。先輩シェフからの



横島さん優勝作品
(上)ボンボンショコラ(モールド)「tropical」
(左)ボンボンショコラ(エンローピング)「C³(Cannelle, Caramel, Cafe)」



「味がわかりやすいボンボンにしてみたら」というアドバイスからヒントを得ました。

Q. 2014年のテーマは「Future(未来)」でした。ピエスモンテを作成する際、表現するのに苦労された点、難しかった点、また、ボンボンショコラとの連携についてもお聞かせください。

A. 最初から「ロボット」にしようと考えていましたが、今にも動き出しそうな躍動感と緻密な感じを表現するのが難しかったです。ボンボンショコラのモールドはカカオの実の形に、エンローピングは上の飾りをネジみたい表現して、チョコレートとロボットを連動させました。

Q. 最終審査に向けての準備内容についてお聞かせください。

A. 一番時間のかかるモンタージュの作業を時間内でいかにキレイに仕上げるか、何度も練習を重ねました。結果、余裕をもって完成できるようになり、初めての実技の審査でしたが、落ち着いて本番に挑めました。

Q. ベルギー研修旅行でのステファン・ルルーからのトレーニングについて感想をお聞かせください。

A. 味の組み合わせが面白いと感じました。また、仕事の効率や作業のきれいさは見習うところがあると思いました。

Q. 後進へのメッセージをお願いします。

A. 積み重ねてきた努力が成果に結びつき、自分がかかっていたことに楽しさを感じました。「フードペアリング」はボンボンショコラの味を考える上で大変勉強になります。実技のコンクールならではの作業性や丁寧さなどは仕事にも活かされてくるものだと思うので、ぜひチャレンジしてほしいです。



横島さん優勝作品
チョコレート・ピエスモンテ「chocolatier」

www.puratos.co.jp www.belcolade.com

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service@puratos.co.jp

Puratos
Reliable partners in innovation