

チョコレースタイル

渋谷花織

④2 武蔵野市のショコラトリリー店

ショコラトリリーとは、チョコレート専門店のこと
 ご紹介の3店は、いずれも凄腕ショコラティエの
 名店。ショコラのおいしさ、多彩な楽しみ方を
 知ることができます。



マの3店は「武蔵野市ふるさと応援寄附」の
 返礼品でご協力いただいています。人気です！
 返礼品は、制度上市外在住者のみ
 受け取り可能ですが市内在住者も
 寄附のみ可能です。詳しくは
 ホームページで！



ショコラは
フランス菓子

センターに
詰め物が入った
チョコがポンポンチョコ

迷っちゃう！ホンホンショコラ

(食材名・猿舎さんの (お世話になった人) 故郷産物) ヒメクワミ シェネビエーブ

岩手県ニ戸

ドミニカ(カカオの産地名)

味と香りがロー杯に
広がる感じ!



マ・プリエール Ma Prière

2006年開店。ショコラの超有名店ですが、ガラズ張り入り
 やすい店内、ケーキや焼き菓子もたくさん、その中には
 老若男女がショコラの魅力にはまる秘密が！それは……

店内のほとんどは
お菓子上質な
チョコレートが入っている
のです。

ショコラティエになるきっかけは…?



猿舎 英明さん
 菓子修業のため渡仏中、
 ミッシェル・シヨーダン氏に出会いました
 日本人としては最後の弟子として
 ショコラを学びました。

- マプリエールショコラ
- 各地のカカオが味をえる「ナトーショコラ」
- エクアドル
 - パプアニューギニア
 - ベネズエラ
 - ドミニカ
 - サトウ島

Corma
 Cordon Rouge Chocolats fins & amourez
 アルモニー
 税込価格 ¥520 (税抜)
 ここに原材料がひっそりと……



ケーキに使用している
チョコレートの「ブランド」が！

どちらも「ナトーショコラ」

タブレット (板チョコ)

カカオの
おいさが
伝わる!



コロンビア70%

ボンボンショコラ

2層のセンターが
口の中でほどけとく!



フルール (花)



タイベリー
ローズと
ライチ



プレスキルショコラトリー
PRESQU'ÎLE chocolaterie



育つ土壌(テロワール)によって亦変化する風味を大切に、カカオからショコラを作り上げる「プレイング」トゥバールのショコラトリー。2016年開店、ショコラマニアという食べ物なんだと目から鱗です!

ショコラティエになるきっかけは…?



小
あ
ぬ
き
小
抜
知
博
さん
製菓専門学校在学中、講師のショコラティエの水野直己氏がコンクールに取り組む姿を見て、卒業後は様々なショコラトリーで修業をしました



フォンダン・ショコラ

5種類も!

グレナダ産
カカオニブ

チョコのいい香り!
ナッツの食感!

カカオパルプ
スムージー

カカオの果実!
(お休みのとき有り)



カシス & ラベンダー

抹茶 & くるみ
そのまでも
温めても!

ケーキがかわいい!

ルビー
Ruby



ルビーチョコレットのムース

13cm x 8cm x 1cmの大きな板チョコ

レナチュール39%



リッチなミルクチョコレート
*ごほうび感はずい!
*リッチなミルクチョコレート

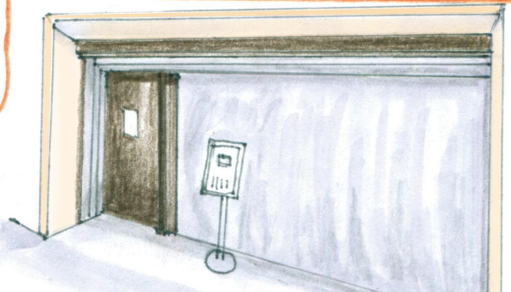
マンディアン



フランスのショコラは
板チョコも多く
量り売りなども
あるそうです

豪快な見た目に
複雑な味わい

ショコラティエ カイト
chocolatier KAITO



通り過ぎてしまいがちな入口、武蔵野市出身のショコラティエ三浦海斗さんが2019年に開店。お店やショップバッグも自らがデザイン。ショコラ好きな方にはぜひ扉を開けて味わってほしい。

ショコラティエになるきっかけは…?



三浦海斗さん
東京の洋菓子店「リモージュ」で働いた後、フランスへ食べ歩きの旅へ。そこでジャンポールエヴァンのショコラと出会い、帰国後日本店に入社しました。



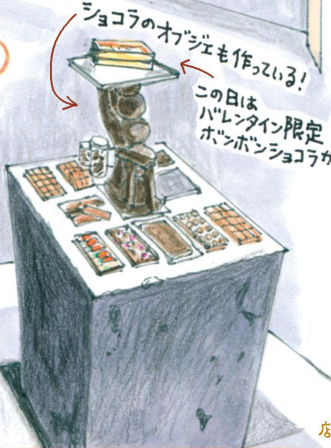
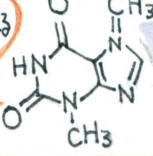
カカオヌガーヌ

キャラメルがけ
カカオニブ入り

フロリネ

パリッとした外側のチョコと
柔らかめのセンターが同時に
とろける!

カカオに含まれる
テオブロミンの
化学記号
がロゴマーク



ショコラのオブジェも作っている!

この日は
バレンタイン限定
ボンボンショコラが

店内!