進化するバルセロナ・チョコレートに注目!

バセオ・デ・グラシア通りにそびえるアントニオ・ガウディ建築のカサ・ミラ。

数段仕切りにたたずむブティック風のしゃれた店内に、エレガントでモダンなボンボンが並ぶ「オリオール・バラゲル」

Enric Rovira

香水とのセットや曲からイメージしたボンボンなどユニークでパッケージも個性的な商品がそろう「エンリック・ロビラ」。

スペイン・バルセロナは、伝統の味と最新かつ斬新な味に出会える、食の最先端の町。おなじみのチョコレートでも、新しいコンセプトを発見することができます。今、もっとも注目を集める4店に、最新のバルセロナ・チョコレートを紹介していただきました。

カジュアルな商品から本格派タブレットまでラインアップが豊富な「カカオ・サンパカ」。店内奥にあるカフェのファンも多い。

上／観光門。下／人通りの絶えない町の中心、カタルーニャ広場。

Dolç

ヴァローナ社出身のオーナーによる、丹精込めたボンボンが売りの「ドルス」。オープン間近のクリスマスに向けて、伝統菓子トロンコにも、チョコレートをアレンジ。

Text./Makiko Hata Photo./Noriko Maegawa

Cacao Sampaka

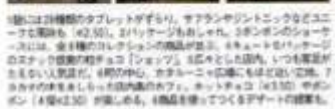
新商品はカジュアルなチョコと希少品種のタブレット

スペインのチョコレートメーカー・チョコグイック社のチョコレートクラスも運営するチョコラティエのラモン・モラト氏、「エレブジ」パティシエのアルベルト・アドリア氏、デザイナーのパティ・ヤニュス氏、チョコラティエのキン・カップデビラ氏などの共同運営。

カカオ・サンパカ

Consell de cent 292 08007 Barcelona 電93 272 0833
営業時間／9時30分～21時30分、日曜 12時～
定休日／無休 http://www.cacaosampaka.com

有名パティシエをはじめ十数人の共同経営で2001年にオープン、バルセロナのチョコブームの先駆け的存在に。たんなるチョコレートショップにとどまらず、カカオとチョコレートの文化を広めることをコンセプトに室内外でレクチャーも行なう。珍しい風味のボンボンのセットからカカオの含有率ごとに分類した板チョコ約15種などラインアップは幅広い。約20席のカフェを併設。



カカオとチョコレートの文化を伝える豊富な品ぞろえも自慢

上／4種ある「ショッツ」は鉄砲玉の意味。2007年夏ごろより販売スタートしたスナック感覚の粒チョコレート（各¢2.50）。（上から）今、スペインのガストロノミー界で人気の素材、ロのゆでパチパチはじける素材に、リンゴのエッセンスを加えたミルクチョコレート。薄荷の粒チョコは、レモンの皮の小さな砂糖漬けをブラックチョコで包み、カカオをまぶしたもの。白い粒は、ドライイチゴが載り。ホワイトチョコレートとイチゴは定番の組合せ。下はミカンの皮の砂糖漬けをミルクチョコで包んだもの。左上／タブレット3種。左は絶滅の危機にある、メキシコ、タバスコ産クリオロ・ブランコ種のチョコレート（カカオ分70%）を100%使用した「ラ・カヤ」（¢5.60）。右はカカオ分31%のホワイトチョコレートにカプチーノのエッセンスを加えたタブレット（¢2.50）。右中／カフェで味わえる「ボンボン・スルティード」（組合せ）（¢2.50）の4種。ひと口サイズのボンボンは全64種。左下／「カスターニャ・デ・ショコラタ」（¢3.50）は、スペインの冬の風物、焼きグリからイメージした商品。通常で販売する焼きグリは新聞紙で包まれることから、パッケージも新聞紙で。秋・冬の限定商品。クリの型にマロンエキス入りミルクチョコレートを流し固めている。

1缶には24種類のタブレットがぎっしり。サファランやジントニックなどユニークな風味も（¢2.50）。パッケージもおしゃれ。3ボンボンのショーケースには、全8種のコレクションの商品が並ぶ。ネルートもパッケージのスナック感覚の粒チョコ「ショッツ」（¢5.4）をはじめ、いつも電話がとまらない人気店だ。4時の仲び、カタルーニャ広場にもほど近い立地。7カカオのホットショコラ（¢3.50）やボンボン（4個¢2.50）が楽しめる、6商品を使ってつくるデザートの提案も。