

バレンタインデー特別企画

“本格焼酎・泡盛と日本的チョコレート”のペアリングを楽しむ！

日本酒造組合中央会は、本格焼酎&泡盛の理解獲得および啓蒙、魅力の発信するため、「第3回本格焼酎&泡盛メディアギャザリング～本格焼酎・泡盛と日本的チョコレートのペアリング～」を2021年2月10日に開催し、日本酒造組合中央会理事の宇都宮仁による「世界に向けた本格焼酎・泡盛を取り巻く現状」説明や、特別講師の山下貴嗣氏による「日本的なチョコレート作りへの挑戦」、そして、まもなく迎えるバレンタインデーにちなんで参加者にも本格焼酎・泡盛と日本的チョコレートのペアリングを体験いただいた。



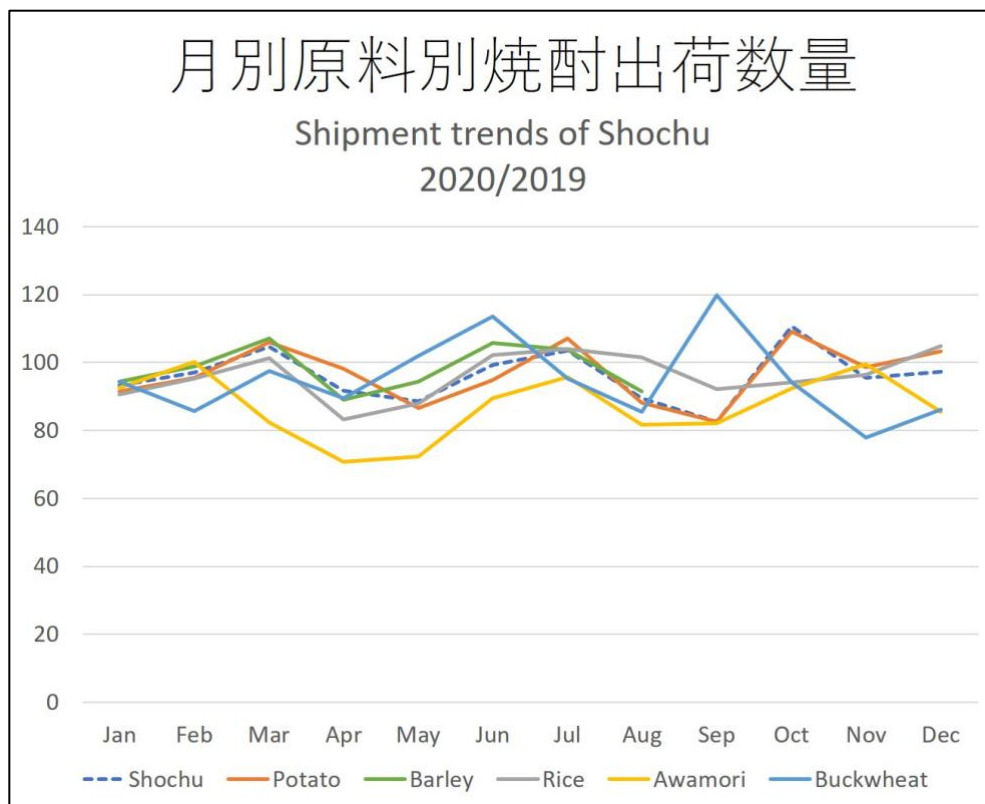
<世界に向けた本格焼酎・泡盛を取り巻く現状>

日本酒造組中央会理事 宇都宮 仁

コロナ禍の厳しい環境においても本格焼酎と泡盛の国内消費量は家飲みも手伝って堅調な動きとなっています。一方で、海外への出荷量に関しては大きく減少しているところです。

このような中、日本酒造組合中央会では新しい若い人たちに対して本格焼酎・泡盛に親しんでほしいということを目的に Web を活用した YouTube 番組等様々な取組を行っています。

また、政府における日本酒や本格焼酎・泡盛をユネスコの無形文化遺産登録をしようという動きは、世界的な認知度の向上にもつながるのではないかと考えています。海外においても、バーテンダーが焼酎は「麹を使ったユニークな蒸留酒」であるということを認識している方が増えています。そういった方を日本に招聘してファンになるように努めてきましたが、それがようやく実を結びつつあると感じています。今後、世界の蒸留酒として焼酎が羽ばたけるようにしていきたいと思っています。

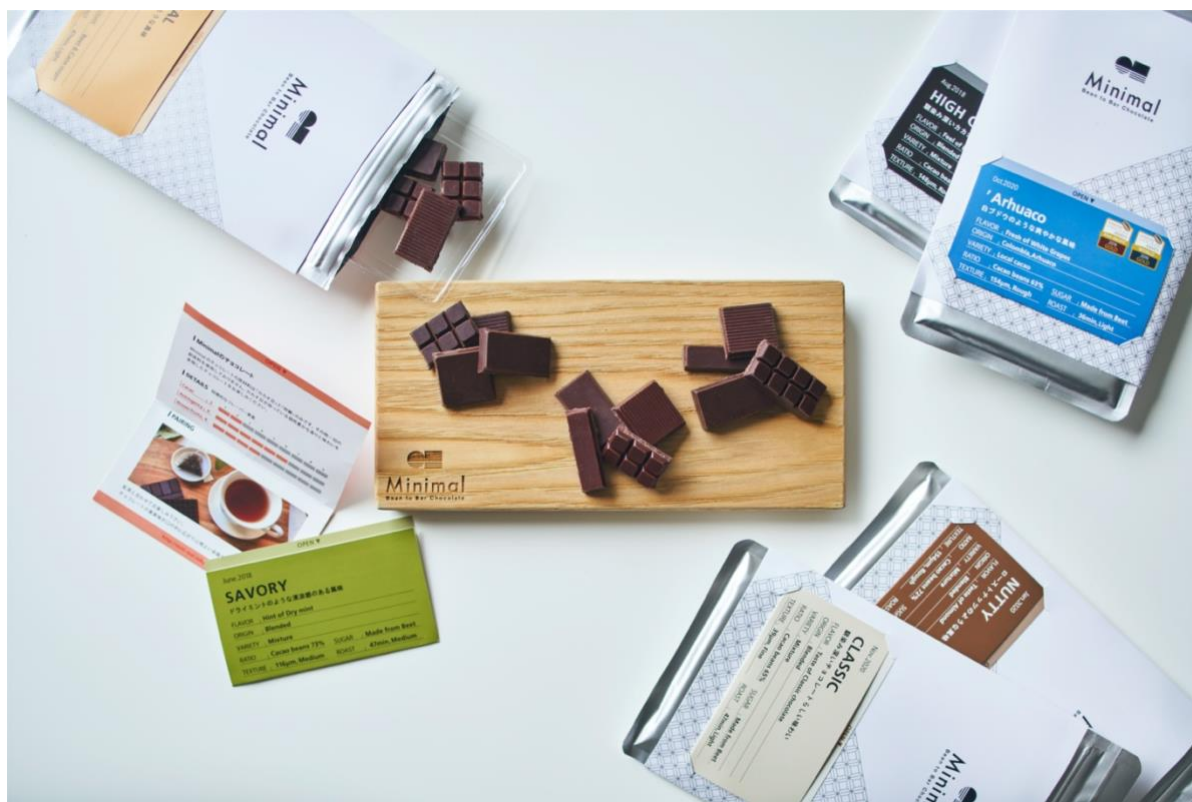


<日本的なチョコレート造りへの挑戦>

株式会社 β ace (ベース) 代表取締役 山下貴嗣

■日本の良い技術や思想を活かす日本的チョコレート造り

日本的なチョコレート造りとは、カカオ豆を現地で発酵させることです。現地の発酵技術ではなく、本格焼酎や味噌、醤油などに使われている日本の発酵技術を使い、カカオ豆の産地で日本の発酵技術をどう応用するかということが日本的チョコレートを作る一つのポイントになります。



■素材を活かした日本的チョコレート造り

従来のチョコレートにはカカオ豆と砂糖以外に何が入っているかということ、カカオバターを追油したり、ミルクチョコレートのミルク（動物性の油）を入れたり、香料乳化剤というのを足し算で作っていくのですが、Minimal では基本的にはカカオと砂糖だけで作っています。そうすることで、カカオの豆の味がダイレクトに反映され、市販で食べるチョコレートと違いザクザクとしたカカオ豆の食感が残っています。

カカオという素材は、土地によって品質も違うし、旬のタイミングも違います。Minimal では、素材以外をできるだけ引き算して素材の良さをダイレクトに伝えていく「引き算」チョコレートと言っています。素材の良さを引き出すという考え方をもとにチョコレート作りをしています。

■他のチョコレートとの違い

ワインは、産地、品種、土壌のテロワール、醸造家の作り方の掛け算で驚くほどフレーバーが違います。これと同じことがチョコレートにも起こります。土地ごとの農家の違いを活かしながらカカオを焙煎することで味が表現できます。カカオと砂糖だけという同じ原材料でも豆によって色々なフレーバーの種類が表現できます。新しいチョコレートの選択肢が増えていき、新しい文化を作るということに自分たちが少しでも貢献できないかなという風に思いながらチョコレートを作っています。

＜本格焼酎・泡盛と日本的チョコレート”のペアリング＞

今回、本格焼酎・泡盛とペアリングしたチョコレートは Minimal の馴染み深いチョコレートらしい味わいの「CLASSIC」、柑橘のような風味の「FRUITY」、ローストナッツのような風味の「NUTTY」の3種類。なぜ、本格焼酎とチョコレートのペアリングなのかというと、本格焼酎・泡盛もチョコレートも“発酵食品”であり、地域の風土の伝統の上に成立しています。日本酒も発酵させますが、焼酎は発酵と蒸留する（火を入れる）工程があります。蒸留するということと、カカオをローストするというが共通する工程です。特に、泡盛と芋焼酎は、常圧蒸留という常圧の時に温度が上がるため、甘焦げた香ばしい香りがあるのがチョコレートと合わせやすい。チョコレートもカカオの豆の段階で発酵させ、最初の工程が火を入れる。「NUTTY」は、ローストの温度を最後は145℃まで上げ、メイラード反応が起こる140℃帯を他の種類より火をちゃんというようにローストをしているため、泡盛や芋焼酎のような甘味のボディを受け止める形で相性が良いと思う。

■おすすめの「チョコレートと本格焼酎・泡盛のペアリング」

①「NUTTY」と「芋焼酎」の組み合わせ

それぞれに共通して“紅茶”のような香りがして、芋焼酎香り成分「 β -イオノン」は他の穀物にはない香りで、芋焼酎と「NUTTY」の香りと相性がよい。

②「FRUITY」と「米焼酎」の組み合わせ。

米焼酎の発酵の感じが残っているところに甘酸っぱいベリー感が組み合わせることで複雑な味わいがあるところが良いと思います。

冷たい飲み物とチョコレートの組み合わせは通常は相性が難しく、チョコレートから溶け出した油分と冷たい飲み物が合わさるとチョコレートが口の中で固まってしまいます。しかし、Minimal のチョコレートは油分が少なく、油分が溶け出してこないなので、噛めば噛むほど後から香りがでてくるので余韻を楽しみながら、冷たい飲み物も愉しむことができます。さらに、焼酎はアルコール濃度が高いので油分を溶かす力も強いので相性も良い。

<山下貴嗣プロフィール>

「Minimal・Bean to Bar Chocolate- (ミニマル)」ブランドで bean to bar のチョコレート製造・販売する株式会社 β ace (ベース) 代表取締役。慶應義塾大学商学部卒業後、経営コンサルティング会社に就職、マネジメント業務や新規事業の立ち上げ、東証一部上場を経験。退職後に出合った bean to bar のチョコレート文化に感銘を受け、2014 年 12 月にショップ兼工房の Minimal を立ち上げる。「インターナショナル チョコレートアワード 世界大会 2017」出品部門で、日本ブランドとして初の部門別最高賞の「ゴールド(金賞)」を受賞。2017 年度グッドデザイン賞ベスト 100 及び、特別賞にも輝く。



<報道関係者の方からのお問合せ先>

日本酒造組合中央会 本格焼酎・泡盛 PR 事務局

株式会社 JTB 新宿第二事業部グローバルビジネス推進課

担当：志村、吉村

TEL : 03-5909-8091 (平日 9 時 30 分～17 時 30 分) / FAX : 03-5909-8101

Email: jss@jtb.com