

日本のチョコレートショップの老舗がホームメイドのレシピを開発

30個のチョコレート型とセットで発売

『シリコン製チョコレート型30個つき ショコラ Chocolat ショコラ』

2011年12月15日(木) 主婦の友社より発売

株式会社主婦の友社は、12月15日(木)、2012年のバレンタインデー商品として『シリコン製チョコレート型30個つき ショコラ Chocolat ショコラ』を発売しました。昨今、シリコン製のおなべや、スチームケース、ケーキの型などが付録についてレシピ集が多数出版されるようになりました。便利な調理グッズを使って、すぐに料理を試してみることができる点が、読者に好評です。

今回は、一口サイズのプチショコラが作れるシリコン製の型を付録にしました。これらを使用したご家庭で作れて、バレンタインデーに最適なるチョコレートレシピを、日本の老舗チョコレートショップである「99 ROUTE DU CHOCOLAT」(99 ルート・デュ・ショコラ)に、特別考案してもらいました。

この型があればホームメイドでありながら、お店で買ったかのような本格的なチョコレートが出来上がります。ナッツを使った基本のトリュフチョコレートから、オレンジピールやラムレーズンを入れたもの、胡麻や抹茶の和素材を使ったものまで全部で16種類のレシピを掲載。チョコレート作りに欠かせない「テンパリング」と呼ばれる作業も、初心者がわかりやすいように解説しています。



(左) シリコン型は 6種類×5個の計30個入り それぞれ赤、茶の2色

(左下)
中のガナッシュチョコレートに白ごまを、トッピングのホワイトチョコレートには黒ごまを使った「Sesame (セサミ)」。

(右下)
まるで、チョコレートショップで売られているようなショコラが家庭で手軽に作れます。



タイトル/シリコン製チョコレート型30個つき ショコラ Chocolat ショコラ
監修/ 99 ROUTE DU CHOCOLAT
定価/1600円(税込)
発売日/2011年12月15日(木)
体裁/B20取 40P
全国の書店・ネット書店で販売

監修 99 ROUTE DU CHOCOLAT (市川成孝・市川嘉孝)

99 ROUTE DU CHOCOLATのオーナーシェフ・市川成孝さんは、日本のショコラティエの先駆的存在で、1977年に当時まだ珍しいチョコレート専門店「GRIMM」を東京・江古田に開業。4年後には目白に移転し、88年には99 ROUTE DU CHOCOLATに改称し、99年本郷店を開店。「特別な日も日常も、うれしいときも悲しいときも...チョコレートとともに暮らしがあり、人生がある」という市川さんの思いで現在もこだわりのチョコレートが、一粒一粒手作りされています。「今回紹介したボンボンショコラは基本的なもの。あとは素材からデザインにいたるまで、作る人の自由な発想でチョコレート作りを楽しみ、無限の世界を広げてください!」と市川さんは言っています。

本件に関するお問い合わせ・取材のご希望は下記担当までご連絡ください。
主婦の友社 広報宣伝課 酒見・長友・大塚 TEL: 03-5280-7577 FAX: 03-5280-7578