

本物の“カカオ”をまだ食べたことのない人へ

カカオ ザ ロール

「CACAO the ROLL」

カカオのフルーティーさを巻きこんだ サステナブルなロールケーキ



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、2022年6月16日(木)に、遠鉄百貨店内直営店 SHOP春華堂を地下1階フロア内に移転しリニューアルオープンして1周年を迎えることとなりました。それを記念して6月15日(水)から、遠鉄百貨店 SHOP春華堂にて、アマゾンの料理人“太田哲雄シェフ”が手がけた「CACAO the ROLL（カカオ ザ ロール）エクアドル（100%カカオフルーツ）」を数量限定で先行販売致します。

サステナブルなホールフルーツカカオと乳脂肪を一切使わず、水で仕上げた“ウォーターガナッシュ”による、カカオ本来の酸味やフルーティーな香り、そして太田哲雄シェフが描くカカオの未来が詰まったロールケーキをぜひお楽しみください。

春華堂とカカオ、そして太田哲雄シェフとの出会い



春華堂がカカオを事業として始めたのは2016年。2014年にオープンしたnicoe（ニコエ）の2周年記念事業の一環として、「cacao lab.（カカオラボ）」を浜北工場内に開業。カカオ豆からチョコレート製造までを一貫して行う工房と、チョコレートのワークショップ開催を目的とした日本初の体験型“Bean to Bar”施設を、子どもの「食育」「職育」を目指してスタートしました。ワークショップではお客様にBean to Barのチョコレート作りの他、カカオの知識・原産国についてお客様にご説明する中で、原産国の問題を知ります。「カカオについてもっと勉強したい」と思った春華堂が、ご縁があり出会ったのが「太田哲雄シェフ」。私達の知らなかったカカオの深い魅力、さらにカカオの原産国で起きている労働・環境問題を太田シェフから学びました。今までのカカオ＝チョコレートだけではない、原産国の現実を知った上での新しいカカオの魅力をお客様にお伝えしていけるよう、今では月に一度太田シェフに浜松までお越しいただき、カカオを使った料理やスイーツの開発・試作を春華堂とともに進めています。



アマゾンの料理人 太田哲雄シェフ

太田哲雄シェフ プロフィール

19歳でイタリアに渡って以降、料理人として、イタリア、スペイン、ペルーと3か国で通算10年以上の経験を積み、2015年に日本に帰国。イタリアでは星付きレストランからミラノマダムプライベートシェフ、最先端のピッツァレストランで働き、スペインでは「エル・ブジ」、ペルーでは「アストリッド・イ・ガストン」などに勤務。現在は料理をする傍ら、アマゾンカカオ普及のため幅広く活動している。



「カカオ × ガストロノミーの可能性」カカオの未来 _____ それはアマゾンの奥地に。

アマゾンの料理人・太田哲雄シェフは、ペルーの「アストリッド・イ・ガストン」での経験をきっかけにアマゾン奥地に踏み入れ、カカオを専門に育てる素晴らしい村に出会いました。

南米は世界の食材の70%が育つ肥沃な大地。アマゾンのカカオ村ではカカオの中でも最高品種のクリオロ種を無農薬で丁寧に育てています。しかし、彼らは原材料を栽培するだけで、世界がどのようにチョコレートに熱狂しているのかも知らないのです。太田哲雄シェフは、そんなアマゾンカカオの魅力を普及するべく、カカオにガストロノミーの知恵をプラスして、果物としての可能性と未来を研究しています。

2014年に「子どもの“食育”と“職育”」に取り組むnicoe（ニコエ）がオープンし、2016年7月にその2周年記念事業の一環と春華堂のカカオとチョコレートの研究施設としてオープンしました。子どもから大人まで楽しめるBean to Bar体験ができるワークショップは、ファミリー層を中心に人気を集めています。ワークショップのご案内はnicoe公式HPをご覧ください。

▶ <https://www.nicoe.jp/>



<Bean to Barとは？>

カカオ豆の状態から板チョコレートになるまでの全ての一連の工程を一貫して行うことを言い、NY発祥でクラフトチョコとも呼ばれ、近年世界的に広がりをみせています。また、国内でも注目が高まっています。

太田シェフと春華堂のあゆみ



<2018年> 太田シェフとペルー・アマゾンへ。その奥地で出会ったもの。

その国の食文化に対して飛び込んで体験をしたいと思っている太田シェフ。実際に春華堂メンバーもペルー視察に同行させていただき、現地の食文化を体験し人々とふれあいました。旅の途中に太田シェフがカメラを購入し別の地域で料理をしてもらおうと思ったところ、その地域ではカメラが食べられないことが判明！カメラを食べる地域は、カメラが高級食材でありながらも食文化があまり発達しておらず、食べられない地域は経済的余裕がありカメラを食べる必要がないそうです。地域により貧富の差が異なることを体感した一行。また、現地ではカカオがチョコレートになって高値で売買されているとことを知らない人もいました。

<2019年> チョコレートの祭典「サロン・デュ・ショクラ」に『アマゾンカカオ』として出店！

「サロン・デュ・ショクラ2019」に、太田哲雄シェフと共同開発した商品『AMAZON-CACAO monaca』（春華堂）と『アマゾンカカオニブパイ』（coneri品川）を出品しました。さらに太田シェフは、カカオを使った玉ねぎグラタンや牛ほほ肉の煮込みを振る舞い、*アマゾンカカオの周知だけでなく、その魅力を日本のチョコレートファンへ届けました。

*アマゾンカカオ：世界の5%の生産量と希少価値が高いペルー産クリオ種カカオ。



<2018年～2019年>

太田シェフが手がけたアマゾンカカオのスペシャルブッフエ「CACAO WEEK」をnicoeで開催！

チョコレートとしてではなく料理としての新しいカカオの食べ方をお楽しみいただくこと、nicoe内 ザ・コートヤードキッチンで開催されました。太田シェフのスペシャルトークショーも人数限定で開催されました。

毎月行われる、太田シェフ×春華堂のカカオ料理やスイーツの開発・試作会

2018年から月に1度浜松にお越しいただき、カカオの魅力を引き出す料理やスイーツを、春華堂とともに開発・試作を行っています。

チョコレートの商品開発とともに、“魚×カカオ”“昆布×カカオ”など、誰も試したことのない新たなカカオの可能性を引き出すため、ユニークな発想で挑戦してきました。

そしてカカオを余すところなく使った「ホールフルーツカカオ」を使用し、カカオのフルーティーさを味わえる、そしてサステナブルな思いを込めたロールケーキを誕生させました。



太田シェフが描く“カカオの未来” 料理人の役目



太田シェフがカカオの取り組みを始めた当初は、カカオの原産地やその人々に注目する人はまだいませんでした。しかし、現在はホールフルーツカカオなど様々な取り組みがされており、カカオに対する選択肢や同志が増えています。太田シェフは、カカオが生産されているアマゾン・ペルーをはじめとする発展途上国の人々の暮らしや働く環境を変えることが一番ではなく、豊かな自然から生まれてきたカカオ本来の味を伝える、素材をそのまま活かすことが、料理人としての役目だと語ります。「カカオや原産国のことを知るには、その世界に飛び込む。」太田シェフの言葉から、春華堂はカカオについてより深く研究し、太田シェフとともにカカオの追求を続けていきます。



～カカオは本当は甘くない、フルーティーだ。～

カカオを余すところなく使ったサステナブルなホールフルーツカカオの「CACAO the ROLL (カカオ ザ ロール)」は、カカオ本来のフルーティーな味わいの中に、ウォーターガナッシュを使うことによりみずみずしくクリアな味を表現。

ロールの中心に巻いたウォーターガナッシュは周りのクリームのベースとしても使用。一般的なチョコレートのガナッシュは乳脂肪分が高くカカオ本来の香り・味わいを閉じ込めてしまうのに対し、ウォーターガナッシュは乳脂肪分を使わないため、フルーティーで香り高く仕上げています。

そして、立体的に貼り付けた板チョコレートにもホールフルーツカカオを使用し、糖衣がけしたカカオニブを最後に飾って食感のアクセントにしています。まさにカカオをまるごと味わうロールケーキです。

“こんな人に食べてもらいたい”!

「甘いものは少しだけで…」 「チョコレートって重いよね…」
そんな固定概念を覆す驚きの味わい。

『スイーツは女性が食べるものと思われがちですが、女性だけではなく男性にも楽しんでもらいたい。』そんな太田シェフの思いもあり、見た目も男性的なインパクトのあるデザインに仕上げています。



ホールフルーツカカオとは

カカオの豆だけではなく、これまで捨てられていた殻やパルプ、ハスクを再活用＝“アップサイクル”した、100%カカオフルーツのチョコレートです。

カカオ本来のフルーティーな味わいや苦味、酸味などが感じられる他、サステナブルな役割もあり最近注目されている素材の一つです。

パルプ (果実)

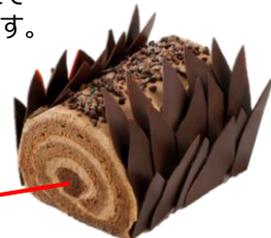


殻

ウォーターガナッシュとは

本来生クリームなどを使って作られるガナッシュですが、ウォーターガナッシュはその名の通り、生クリームなどの乳脂肪分を一切使わずに水で仕上げたガナッシュのことを言います。国内では太田哲雄シェフがウォーターガナッシュの先駆けとされ、乳脂肪分を使わないことによりクリアでみずみずしく、カカオ本来のフルーティーさを味わうことができます。ロールケーキに使われているクリームもウォーターガナッシュがベースとなっており、一日寝かせることでよりまろやかな味わいに仕上げられています。

ウォーターガナッシュ



遠鉄百貨店 SHOP春華堂



住所： 〒430-8588 静岡県浜松市中区砂山町320-2
遠鉄百貨店 新館B1F

電話番号： 053-457-5415

営業時間： 10:00-19:00

定休日： 年3回（元日、その他遠鉄百貨店の休館日に準ずる）

駐車場： 遠鉄百貨店第1、第2、第3駐車場※お買物金額に応じて、
駐車場料金サービスがございます。

<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 広報室 (月～金 9:00～18:00)
【担当】高橋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp