

大人のためのバレンタインデーに、プレミアムラムとチョコレートの究極のマリアージュ 鎧塚俊彦氏がバカルディ ラムを使用したチョコレートレシピを考案

バカルディ ジャパン（代表取締役社長 皆川 昌三）が輸入し、サッポロビール株式会社（代表取締役社長 尾賀 真城）が販売する世界No.1*ラム、バカルディは、パティシエ鎧塚俊彦氏（以下鎧塚氏）の監修のもと、オリジナルのチョコレートレシピを考案しました。オリジナルレシピは、1月7日（水）よりサッポロビール株式会社 特設HP、および、1月9日（金）より、対象店舗のバカルディ商品のボトルネッカーにて公開いたします。

*1 2013年IWSR社調べ

■「ラム」は大人のための手作りチョコレートの新定番

ラムはカクテル等で飲んで楽しめるのはもちろん、カカオの産地と近いこともあり、チョコレートとの相性が大変良いお酒です。ラムの美味しさを知っていただくため、自身の店舗でもチョコレートの定番の組み合わせとしてラムを愛用している鎧塚氏にチョコレートのオリジナルレシピを考案いただきました。多くのカクテルを生み出したバカルディ ラムは食材と馴染みがよく、お菓子作りにも好相性です。

■エクアドルにオーガニック・カカオ農園を開設し、チョコレート作りに情熱を注ぐ鎧塚氏による考案

カカオ栽培から、カカオ豆のローストや粉碎、練り込みなどの工程をすべて行うほどチョコレート作りに余念がない鎧塚氏。素材を知り尽くしてレシピを考える鎧塚氏にバカルディ ラム、チョコレートのそれぞれの素材の良さを最大限に引き出した、香り際立つチョコレートレシピ「バカルディチョコレートムース」「バカルディホットチョコレート」の2種類のオリジナルレシピを考案いただきました。自宅でバレンタインデートやチョコレートパーティを楽しみたい方にぴったりのチョコレートレシピです。

■レシピ公開ページ（サッポロビール株式会社特設HP）

http://www.sapporobeer.jp/rum_choco/index.html



【鎧塚 俊彦氏】

京都府生まれ。フランスやベルギーで計8年間修行。2004年に恵比寿で「Toshi Yoroizuka」をオープン。「より美味しいお菓子を召し上がっていただきたい」と、デザートカウンターのあるお店はスイーツファンを魅了しています。小田原の野菜と果樹農園、エクアドルに無農薬のカカオ農園を開園。食材に寄り添ったお菓子作りは、さらに進化中です。



【バカルディ ラム】

コウモリのマークをロゴに使用したスピリッツ、バカルディはバーテンダーから絶大な信頼を得ている世界No.1ラムです。19世紀後半の創立以来、そのスムーズなフレーバーが愛されモヒート、キューバリブレ、ダイキリなど様々なトロピカルカクテルの誕生に寄与してきました。品質にこだわるバカルディ ラムは、現在では世界中でラムのスタンダードとなっています。