

ダンチュウ

一番おいしいスイーツ&ワイン

食こそエンターテインメント

dancyu

2009 12

860円

自分史上
最高スイーツ
を探せ!

「酒とシヨウ」の奇跡の出会い

発表!
ワインおつまみ大賞

わが家で「たこ焼き」クッキング



秋の夜長に! 謝恩大プレゼント

いま大人気! 「価値ある1500円ワイン」を1000名様に!

シングルモルト&ショコラの魅惑の世界



「ザ・マッカラン12年」には2種の生チョコを。丸形が「ウイスキー・ショコラ」、四角いショコラが「ラム・ガナッシュ」。「ザ・マッカラン」の凝縮された甘味と華やかさには、カカオのびーな風味や濃厚なショコラがよく合う。ベリー系ショコラもお薦めだ。



「白州12年」のソーダ割りに合わせては「抹茶のショコラ」(手前)、同店のお酒として供されている「ビーカンナツチョコレート」。どちらもホワイトチョコが使用されていて、ふくよかでクリーミーな甘味が特徴の「白州」との相性は抜群だ。



同店では、マネージャーの山口美穂さんと通田さんとの二人のバーテンダーが迎えてくれる。そのサービスも評判だ。

Bar's BAR パルズ バー



〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1-1
Bar's BAR
営業時間 18:00~23:30 (ラストオーダー 23:00)
定休日 日曜・祝日
※古材を使用した落ち着いた空間のスタイリッシュなバー。豊富なシングルモルトをはじめ、季節のフルーツを使ったカクテルや一品料理も充実。生チョコは3種の盛り合わせにフルーツを添えて提供している。

と、違った表情を見せるのもシングルモルト&ショコラの世界。だからこそ、さまざまな取り合わせを自由に試して、ほしいと前野さんは言う。

一方、シングルモルト&ショコラの醍醐味は「口溶け感」と話すのは、「パルズ BAR」の山口美穂さんである。同店は「ジョコラティエ YASUKO」特製の生チョコを3種の盛り合わせで供しているが、これに個性の異なるシングルモルトに合わせる提案は女性にも人気を博しているという。

「シングルモルトで温めた舌にショコラをのせると、絶妙な口溶けが楽しめます。そしてモルトの余韻とショコラの余韻が響き合う。それはこの取り合わせでしか得られない快感ですね。かく言う山口さんは「白州」と「ザ・マッカラン」の個性に合わせて二つのマリアージュを提案してくれ。」「ふくよかでクリーミーな甘さを感じる「白州」にはホワイトチョコが合いますが、そこに抹茶を加えると、若葉のような「白州」の香りが更に際立ちます。「ザ・マッカラン」は力強い熱感や芳醇な甘さが特徴ですが、ピタパ系の生チョコはもちろん、ラム風味のガナッシュもいいですね」

もちろん、マリアージュは家庭でも楽しめる。考えることはない。市販のチョコでまず相性を体験したら、次はショコラティエのショコラで多彩な味のバリエーションを。

ポイントにはシングルモルトとショコラの余韻を交互に重ねることだ。さあ、あなたも未知なる出会いの世界へ。