

世界で活躍するカカオハンターに聞く、

チョコレートの魅力とは。



チョコレートのロマンを辿る「ミルクチョコレート」の始まり

歴史は偶然と必然のタイミングが交差して生まれることが多々あります。私たちの身近にあるミルクチョコレートもその一つ。遥か2000年以上前から存在するチョコレートは、その昔は一部の特権階級だけが口にすることの出来る“ドリンク”でした。チョコレートの起源である中米のマヤやアステカの時代には、黒胡椒やオールスパイス、唐辛子が加えられ、彼らのスピリチュアルな世界と結びついたドリンクとして、中世ヨーロッパでは砂糖とともにジャスミンなどの香りが加えられ、甘く魅力的な宮廷の飲み物へとその変化を遂げて行きました。

チョコレートが“固形の食べ物”に変化したのは19世紀の産業革命の頃。機械化によりチョコレートが大量生産されるようになり、それに伴いカカオ豆の需要が急激に増えるようになりました。それまで供給されていた中南米のカカオ豆では足りない状況に。そこで考え出されたのがベネズエラ東部やブラジルのカカオをアフリカで栽培し、供給を補うことでした。こうして現在中央アフリカ付近で栽培さ



カカオハンター
小方 真弓さん

カカオの可能性を求めカカオ産地を旅する。現在は南米コロンビアに拠点を移して活動。カカオの開発、生産指導を行う一方、チョコレートの製造も現地で行う。CA CAO DE COLOMBIA S.A.S. 研究開発ディレクター



れているカカオは、急激に増えたヨーロッパでのチョコレート消費を支える原料として拡大を遂げ、カカオ豆の供給面では解決の糸口を辿る一方、また新たな問題が生まれていました。アフリカから届くカカオ豆は“苦味と渋み”の味わいが強かったのです。同じ頃偶然にも、産業革命により牛乳を加工して練乳や粉乳にする技術が生まれていました。そこでこの味わいを和らげるため、加工乳を組み合わせるチョコレートが創り出されました。甘く、クリーミーで、心地よい香り。当時の知恵と最新技術の結晶、これがミルクチョコレートの始まりです。

歴史を辿ると、チョコレートのロマンが見え始めます。美味しさの裏側にどんな足跡が残っているのか、みなさんも是非調べてみて下さい。

幸せのチョコレートの香り

カカオは熱帯のフルーツ。その果実の「種」から作られるチョコレートは、沢山の化学変化を経て美味しい香りを有するようになります。香りの成分は500種類、それ以上とも。それはワインのように芳香で、コーヒーのようにかくわしく、シルキーな舌触りとともに

幸福の時間をもたらしてくれます。

その豊かなチョコレートのアロマは、どこから生まれるのでしょうか？大きく分けて1つめはカカオの遺伝子、品種によるもの。2つめはカカオの果肉と種を取り出し、香りのもとを作る発酵と乾燥。3つめは乾燥したカカオ豆を「焼く(ロースト)」、チョコレートを「練る(コンチング)」工程。様々な要素が重なり、チョコレートの香りはさらに深みを増すようになります。

女性で例えるなら、すっぴんでどんなお顔立ちかを見極め(遺伝子・品種)、適度にお化粧をしてその美しさを引き出し(発酵・乾燥)、最後に整えてあげる(ロースト・コンチング)イメージです。ですから元の「素材」の性質を見定めることはとても大事で、更にそれを引き出してあげる「技術」も合わせて要求されるのです。

Bean to Bar®のチョコレートは、その「素材の個性」がダイレクトに現れやすいのが特徴。「フルーツの香り」「花の香り」「スパイスの香り」「ナッツの香り」「スイートな香り」、チョコレートの中に隠れている沢山のアロマたち。目を閉じて、リラックスして、深く鼻から呼吸をしながら、とけゆくチョコレートの中の、そのアロマを探して見て下さい。



パリ発! 芸術的な作品が魅力的なスイーツブランド「ユーゴ・アンド・ヴィクトール」から Bio 認定原材料使用のタブレットが登場!

HUGO & VICTORは2010年にパリで誕生し、アートや文学などのカルチャーによるインスピレーションと素材へのこだわりから生まれたスイーツブランド。2015年10月に日本第1号店を伊勢丹新宿へオープンし、今年の4月には表参道ヒルズに旗艦店、9月には玉川高島屋へオープンをした。「LADURÉE」などでのシェフ・パティシエの経歴を持つユーグ・プジェが立ち上げたHUGO & VICTORは、「Louis Vuitton」「Dior」「Chloé」など本場パリで数々のラグジュアリーブランドからコラボレーションの依頼が殺到しているいま注目を集めるパティスリー&ショコラトリです。



Tablette Venezuela
タブレット ベネズエラ
¥1,700+税

Tablette Perou
タブレット ペルー
¥1,700+税

Biople おすすめ! Bio 認定原材料使用のタブレット

ショコラの原料となるカカオには、カカオマスポリフェノールやミネラル、食物繊維といった健康にいいといわれている成分がバランスよく含まれ、豊富な栄養素は健康なカラダへとアプローチしてくれます。そんな上質なカカオを手軽に取り入れることのできるタブレットは「ベネズエラ」と「ペルー」の2種類。それぞれカカオ分75%のタブレット。甘みがわずかに加わり、産地の異なるカカオの味わいをお楽しみいただけます。



表参道ヒルズ店
東京都渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ本館 1F
TEL:03-6434-0912
月~土曜:11:00~21:00 (20:30 LO.)
日曜:11:00~20:00 (19:30 LO.)



玉川高島屋S・C店
東京都世田谷区玉川13-17-1
玉川高島屋S・C本館 1F
TEL:03-6805-7025
10:00 ~ 21:00 (20:30 LO.)



伊勢丹新宿店
東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿本館 B1F
TEL:03-3352-1111 (大代表)
10:30 ~ 20:00

※こちらのブランドは、ビーブルバイ コスメキッチンではお取り扱いしておりません

Biople by CosmeKitchen 店舗情報

BiOPLE tokyo
ルミネエスト新宿店
〒160-0022 東京都新宿区新宿3-38-1
ルミネエスト新宿 B2F
TEL 03-6274-8312
OPEN 平日11:00~22:00 / 土・日・祝10:30~22:00

Biople
錦糸町テルミナ2店
〒130-0013 東京都墨田区錦糸1-2-47
錦糸町テルミナ2 1F
TEL 03-6658-5380 OPEN 10:00~21:00

Biople
ルミネ荻窪店
〒167-0043 東京都杉並区上荻1-7-1
ルミネ荻窪店 1F
TEL 03-6276-9606 OPEN 10:00~21:00

Biople
町田マルイ店
〒194-0013 東京都町田市原町田6-1-6
町田マルイ3F
TEL 042-860-6552 OPEN 10:30~20:30

Biople
横浜相鉄ジョイナス店
〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸1-5-1
相鉄ジョイナス2F
TEL 045-620-2880 OPEN 10:00~21:00

Biople
ラスカ小田原店
〒250-0011 神奈川県小田原市栄町1-1-9
ラスカ小田原 3F
TEL 0465-20-3933 OPEN 10:00~20:30

Biople
ルミネ大宮1店
〒330-0853 埼玉県さいたま市大宮区錦町630番地
ルミネ大宮店ルミナ1 2F
TEL 048-782-8869 OPEN 10:00~21:00

Biople
金沢百番街Rinto店
〒920-0858 石川県金沢市木ノ新保町1-1
金沢百番街Rinto 1F
TEL 076-256-0889 OPEN 10:00~20:00

Biople
京都 the CUBE店
〒600-8216 京都府京都市下京区烏丸通堀小路下ル
東堀小路町901 京都 the CUBE B2F
TEL 075-746-5484
OPEN 月~木・日 10:00~20:00 / 金・土10:00~21:00

Biople
天神地下街店
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神2丁目
地下2号東4番街221
TEL 092-724-3693 OPEN 10:00~20:00

Biople
博多アミュエスト店
〒812-0012 福岡県福岡市博多区博多駅
中央街1-1
TEL 092-409-9088 OPEN 10:00~21:00

Biople Natural Organic Food
(フードのみ取り扱い)
大阪ららぽーと EXPO CITY店
〒565-0826 大阪府吹田市千里万博公園2-1
ららぽーとEXPO CITY 2F
TEL 06-4860-6465 OPEN 10:00-21:00

11/18 OPEN **Biople** by CosmeKitchen **なんばマルイ店** 〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波3-8-9 1F TEL 06-7633-7902 OPEN 月~土11:00~20:30 / 日・祝11:00~20:00

公式サイト <http://biople.jp>

https://www.facebook.com/Biople.CosmeKitchen/ @Biople Biople_by_CK

掲載商品の仕様・価格・デザインは予告なく変更する場合がございます。印刷の都合上、実際の色合いとは異なって見える場合がございます。

HUGO & VICTOR バレンタイン限定コレクション

2017年のバレンタインは日本人女性が好きな「イチゴ」がテーマ。バレンタイン限定ポシオンは「イチゴキャラメル」「ホワイトチョコレート」とイチゴのガナッシュの3種類。使用しているイチゴはフランス産の「mara des bois(マラ・デ・ボワ)」。香り高く強い甘味が特徴です。

3個入り ¥1,300+税
イチゴゼリーのキャラメル
イチゴキャラメルのスフェール
ホワイトチョコレートとイチゴのガナッシュ

6個入り ¥2,200+税
イチゴゼリーのキャラメルx2
イチゴキャラメルのスフェールx2
ホワイトチョコレートとイチゴのガナッシュx2

12個入り ¥4,200+税
イチゴゼリーのキャラメルx4
イチゴキャラメルのスフェールx4
ホワイトチョコレートとイチゴのガナッシュx4

※こちらのブランドは、ビーブルバイ コスメキッチンではお取り扱いしておりません

Biople by CosmeKitchen WEB STORE

お手軽にオーガニックライフを
楽しみたい方にぴったり!
WEB STOREはこちら
<http://biople.jp/>
ビーブル 検索
本誌で紹介しているチョコレートはWEBにも掲載しております。※一部商品は除く



※Bean to Bar :カカオ豆から焙煎、製造など全ての工程において自社で携わる製法

一粒のチョコレートが “Beauty”をサポートする!



「カカオポリフェノール」

チョコレートの原料である「カカオ豆」に多く含まれる、身体にうれしい魅力的な成分。適量のチョコレートを毎日の習慣にすることで、身体と心にきっと変化が訪れるはず。

Body



身体がどんより重く感じたら…
身体が冷えていることに気づいたら…
最近風邪をひきやすくなったと感じたら…

それは身体にいらぬ物が溜まっているサインかも。そんな時はチョコレートの力を頼ってみましょう。チョコレートに含まれる「カカオポリフェノール」が健康維持に期待されています。健康維持のためにも毎日の適量のチョコレートはとてもおすすめ!

Heart



イライラを感じたら…
ずーんと気分が落ち込んだら…
生理不順に悩んだら…

甘く、芳醇なチョコレートの香りがきっとあなたの気分をほぐしてくれるでしょう。気持ちを落ち着かせて、ゆっくりと口の中でカカオの香りと味を楽しんでみて。集中力を高め、気持ちを落ち着かせることで、自分らしくストレスフリーな生活をめざしましょう。

今の私の心と将来の私の身体のために
毎日のチョコレート習慣をはじめませんか?

BIOPLE FES



「ビープルフェス」は、世界中のオーガニック&ナチュラルフード新商品をお披露するメディア関係者向けのイベントです。10月6日に開催された第3回では、この秋からビープルの店頭に並ぶ約120種類のチョコレートをテイスティングしていただけるブースをご用意。ブースを囲むゲストは食べ比べをしながら「美味しい!」と目を輝かせていました。最近人気集中している、カカオ70%前後のビターで香り高いオトナのチョコレートから、甘みを引き立てる塩気がプラスされているチョコレート、スーパーフードや茶葉を使用したものまで、同じ味は一つとしていないスペシャル感が世界中のチョコレートラバーの心を掴んで離さない魅力のなかもありません。このチョコレートブースで熱心にテイスティングしてくれていた食や美容の知識も豊富なお2人に、マイベスト!を選んでいただきました!



チョコレートを楽しむ時は、頭と身体の休憩タイム。疲れた時やイライラしている時に意識的に食べて、リセットしています。



アールグレイの華やかな香りにうっとり。



仕事で煮詰まってきた時、気分転換に食べています。今後は美容効果を狙えるものも意識的に選んでいます!



今大注目のローチョコレート。健康を意識してチョイス!

コミュニケーションディレクター
本山典子さん
KAI BEAUTY PRESS (http://kaibeauty.jp) @rin_co_co

ザ・ティールーム
(グリーンアールグレイ)
51g ¥450+税

Kupono Beauty 代表 (クボノビューティー) /ライター
星有子さん
TRILL (http://trilltrill.jp) @yuko_hoshi

オーガニック
ローチョコレート
オムバー (ゴジベリー)
35g ¥746+税

Biople Chocolate brand lineup

ビープル厳選のチョコレートブランドが大集合!
あなたにぴったりのチョコレートがきっと見つかるはず!

トニックシーン

トニックシーン社は健康でナチュラルな生き方を追求する、南カリフォルニアの小さな街のショコラティエ。材料を吟味して作ったユニークなローチョコレートやビオチョコレートはWHOLE FOODS MARKETでも販売され、ヘルシーなスイーツを求める現地の人々に多く支持されています。かわいらしいパッケージにも注目です。



サーファーガール
56g ¥472+税



ナイトレイン
75g ¥472+税

ランドガルテン

フルーツはフリーズドライされたオーガニックフルーツ。チョコレートは品質の高いオーガニックかつフェアトレードのチョコレートを使用。GMOフリー(遺伝子組み換え原料不使用)、グルテンフリーも魅力の一つです。フリーズドライをすることで添加物を加えなくても長期保存が可能に。



オーガニック
フリーズドライ
ストロベリーミルクチョコ
50g ¥540+税



オーガニック
クランベリースナック
ミックスチョコ
50g ¥500+税

ヘブンリー オーガニクス

小規模農家のサポートを目的に創設され、現在600の農家をサポートしています。人里離れた野生の巣からハニーハンターによって採取したオーガニックローハニーが一番の魅力。そのローハニーがたっぷりのチョコレートはヘブンリーオーガニクスの一押し!



ミントチョコレート
ハニーパティ
11g×12個 ¥1,680+税



ボメグレートチョコレート
ハニーパティ
11g×12個 ¥1,680+税

My Honey THE SPOON マイハニー

“MyHoney a day.Keep a Doctor Away”をテーマとし、“ていねいに。”を合言葉にハンドメイドで製造しています。「毎日食べても飽きない蜂蜜」をコンセプトに発案した「ナッツの蜂蜜漬け」が大人気のMY HONEYから、甘さは蜂蜜のみ、砂糖・乳製品・添加物一切不使用という魅力たっぷりのチョコレートが登場しました。ギフトにもおすすめ。



ザ・スプーン
30g ¥800+税

ザ・ティールーム

[THE INTERNATIONAL CHOCOLATE SALON The Best Chocolatiers and Confectioners in America] のグランドマスターアワード他を受賞したオーガニックチョコレート。チョコレート1枚に約1杯分のお茶、フルーツ&ハーブティーが含まれた、新感覚ティーブレンドチョコレートをお楽しみください。



オーガニック
チョコレート
ジャズミン
51g ¥450+税



オーガニック
チョコレート
ピニャコラーダ
51g ¥450+税

ゾッター

BIO&FAIRがモットーのゾッター社は、こだわりの高品質カカオ豆や世界各地から厳選したフルーツやナッツ、スパイスなど(すべてEUのBIO認証取得)を使用したフェアトレードBEAN-TO-BARチョコレートのメーカー。粗糖や黒砂糖でやさしい甘さに仕上げることも、カカオの味わいを大切に作るゾッターオリティの大切な要素のひとつです。



ラブコ マダガスカル75%
+コロンビア75%
70g ¥1,080+税



ラブコ
エクアドル100%
65g ¥1,080+税

PACARI パカリ

「PACARI」社は Tree to Barと独自のキャッチフレーズで違いをアピールしています。その理由は、原産地でのカカオ豆の栽培から手がけ、現地でチョコレートを製造する事にこだわっているのです。「demeter (Biodynamic Quality)」を取得し、使う素材にもこだわり、今まで味わったことがない本物のチョコレートを手掛けるブランドです。



ローズ
チョコレートバー
50g ¥2,222+税



ゴールドンベリー
チョコレートバー
50g ¥1,667+税

CHCO CHOCOLATE COMPANY チョコレートカンパニー

2004年にグルメな町として知られるオランダのマーストリヒトで設立されたショコラティエです。厳選された素材と高品質カカオ豆を使用。インパクトのあるチョコレートとパッケージはオリジナリティに溢れ、特に木製スプーンが付いた「ホットチョコスプーン」は見た目もさることながら、パリエーション豊かなフレーバーが楽しめます。



ホットチョコスプーン
ピオオーガニック
45g ¥650+税

VIVANI ヴィバーニ

長い歴史を誇るドイツの老舗チョコレートメーカーです。創業以来のこだわりの製造技術によって作られた心地よい甘さと癖になる口触りが特徴のチョコレートは今でも多くの支持を集めています。厳選された原料を使用したオーガニックチョコレートのバイオニアとして日本でも多くのファンに愛されています。



オーガニック
エキストラダーク
チョコレート99%
80g ¥650+税



オーガニック
エキストラダーク
チョコレート75%
80g ¥650+税

Stella Bernain ショコラ・ステラ

ステラチョコレートは6種すべてFAIRTRADE認証製品。1991年世界で先駆けてフェアトレードチョコレートを開発しました。それから20年以上に渡り、世界中の農業協同組合との協力関係を築き、現地で直接やり取りをして原料を手に入れています。原料のカカオ豆の品質向上に配慮した環境思いのチョコレートです。



オーガニックチョコレート
ココナッツチョコレート
50g ¥380+税



オーガニックチョコレート
ダークザクロチョコレート
50g ¥380+税

GEPA ゲパ

ドイツで創業以来40年以上に渡り、フェアトレードのバイオニアとして発展途上国の生産者をサポート。世界フェアトレード機構の設立などに取り組みしています。カカオ本来の香りを楽しむダークチョコレート、ナッツやフルーツをふんだんに使ったミルクチョコレートなど、世界の厳選素材を使った幅広いラインナップが魅力です。



オーガニック
アーモンドミルク
チョコレート
100g ¥720+税



オーガニック
ダーク
チョコレート60%
100g ¥650+税

DOMORI ドモーリ

世界の名だたるチョコレートコンクールで金賞を受賞し、世界中のショコラティエやチョコレート愛好家から称賛されているイタリアのチョコレートブランド。ダークチョコレートは、なめらかな深い味わいが特徴です。風味の余韻はドモーリの品質の高さを証明してくれるでしょう。



クリオーロ 100%
25g ¥800+税



ナポリタン6種
産地別ボックス
4.7gx6 ¥680+税

People Tree ピープルツリー

人と地球にやさしいものづくりをするフェアトレード専門のブランドです。今年25周年を迎えます。フェアトレードの世界的バイオニアであり、エンカルで地球環境にやさしく、サステナブル(持続的)な商品を作り続けています。食品の原材料では世界中のオーガニック栽培を推進している団体のものを使っています。



ココナッツミルク
50g ¥350+税

CHOCO STAJI チョコレート・オルガニコ

マドリッドで2004年に設立された小さなチョコレート工房で作るチョコレート。オルガニコ、ドミニカ産の有機カカオを使用し、ユニークで豊富な数のフレーバーを展開しています。ナチュラルで上質な味はチョコレート通も思わずうなる美味しさ。カラフルでデザイン性の高いパッケージにも注目!



マヨルカレモンビニール
&アーモンド
50g ¥750+税



レッドベッパー
&レモン
50g ¥750+税

MAROU マルウ

一つの産地のカカオで一つのチョコを作る「シングル オリジン」。原材料は彼らが買付けられるカカオ豆と、サトウキビからとれる砂糖だけ。乳化剤などの添加物はもちろん、パニラすら使わないカカオに真っすぐなチョコレートです。カカオの味の違いを楽しんで。



ベンチェ 78%
24g ¥450+税



バリア 76%
24g ¥450+税

ザ・ローチョコレート カンパニー

英国ザ・ローチョコレートカンパニー(RCC)社の有機ローチョコレート。カカオとパニラはフェアトレードです。太陽光と風力のエネルギーで運営され、グルテンも混入しない工場、ロー(48°C以下)の調理法で優しく作られました。白砂糖、乳製品、乳化剤は使用せず、大人も子供も楽しめます。



ローチョコバー
ヴァノフ
44g ¥646+税



ローチョコレート
ゴジベリー
スナックパック
28g ¥368+税

Anti dota アンチドット

人生でチョコレートに助けられた作り手自身の経験から、素材にこだわる熱意とインスピレーションが生まれ、それによって創造されたストーリー性のあるヘルスコンシャスなチョコレート。各バーにはギリシャ神話の女神や、アステカの神の名前がつけられています。ヴィーガン対応商品の取り扱いも嬉しい!



84%バナナケイア
(ラベンダー+レッドソルト)
65g ¥1,300+税



100%ショチビルリ
65g ¥1,500+税

OMBAR オムバー

ヨーロッパで大人気のロンドン発のローチョコレートです。小さなテラスハウスで始めたローチョコレートカンパニーでしたが、今ではヨーロッパを代表するローチョコレートブランドに成長。気軽に毎日食べたい、デイリーな「スーパーフードローチョコレート」を展開しています。



オーガニック
ローチョコレート
オムバー (ココミルク)
35g ¥746+税



オーガニック
ローチョコレート
オムバー (ブルーベリー&アサイー)
35g ¥746+税

あなたのお気に入り
大切なあの人へ...



※商品によって店頭での発売時期が異なります。