

“ショコラティエ 小山 進”<sup>サロン・デュ・ショコラ パリ</sup>「SALON DU CHOCOLAT PARIS」で  
最新作『SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2015』を発表

「パティシエ エス コヤマ」(兵庫県三田市)オーナーシェフ 小山 進は、2015年10月28日(水)から11月1日(日)にフランス・パリで開催される世界最大のチョコレートの祭典「SALON DU CHOCOLAT 2015(サロン・デュ・ショコラ)」において、最新作ショコラ『SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2015』を発表いたします。

最新作ショコラのテーマは、「**DESTINY ～運命的な繋がり～**」です。

これまでの小山の創作の中で出会った個性的なクーベルチュールや様々な素材たちは、実は運命づけられていたのではないかと思うほどの相性を発揮し、今回も全く新しい切り口の4種類のボンボンショコラが生まれました。

最新作ショコラは、サロン・デュ・ショコラで発表した後、12月からパティシエ エス コヤマで販売予定です。



小山 進 最新ショコラ  
「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2015」

作品テーマ 『DESTINY～運命的なつながり～』

私はこれまで、世界各地のカカオ産地を巡り、さまざまなカカオと出会ってきました。エスコヤマにあるクーベルチュールは90種類を超え、その中から選び抜くうちに「これはカシスに合わせたい!」「今年の作品にはこの方向性のカカオを使いたい」という自分の興味から、今年の方角性が見えてきました。

「産地での出会い」や「素材との出会い」を通して、私が興味を抱いたモノを突き詰める一方で、何年もの間ショコラと向き合い続けてきた中で辿り着いたステージ。そこから、生まれるべくして生まれたのが、今回の4つのショコラたち。小山進という一人のショコラティエとしての「切り抜き方」に大きな変化はありませんが、こうして生み出された4つの組み合わせを辿っていけば、全てにおいて出会うべくして出会ったかのように“運命的なつながり”が見えてきたのです。

ショコラティエ 小山 進

# 『SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2015』

## No.1 「アルアコ72% & カカオフルーツ」



カカオパルプとアルアコ72%を合わせたガナッシュで、カカオの果肉の甘酸っぱいフレッシュ感とチョコレートの持つ酸を表現。下層にはアルアコ72%のガナッシュナチュラルを使い、インパクトのある酸を感じていただくとともに、力強いカカオの余韻が立体的な味を生み出します。

## No.2 「カモミール & Wベリー」



上層はカモミールとエクアドル産カカオの華やかで甘い香りのガナッシュ。下層の「苺+グロゼイユ」のガナッシュが酸味を与え、口の中で味がどんどん立体的に広がります。非常に心地よいバランスのチョコレートが生まれました。

## No.3 「プラリネ日向夏」



ピエモンテ産のヘーゼルナッツを出来るだけやさしくキャラメリゼした自家製のプラリネノワゼットに、宮崎県産日向夏の皮・身・種のすべてを加工したフレークを閉じ込め、日向夏の持つ酸味、甘味、心地よい苦みすべてを閉じ込めました。根底にヘーゼルナッツの分厚い口当たりとふくよかな甘みが宿っています。

## No.4 「エルダーフラワー & カシス」



上層はエルダーフラワーのガナッシュ。花の香りを生クリームに移しとり、ペルー・チャンチャマイヨのチョコレートに合わせました。下層には、カシスのガナッシュ。カシスの風味がアクセントとなり、エルダーフラワーを主役へと押し上げます。

### <ご参考>今後の展開

今回の最新作品4種類から、小山原案による1つの物語が生まれました。

そして、その物語はさまざまなクリエイターの手によって音楽や絵本へと変身を遂げようとしています。

今までとは全く異なるアプローチで広がる“チョコレートの可能性”を多くの皆さまに感じていただければと思います。

最新チョコレートの今後の展開は、詳細が決まり次第お知らせいたします。



### <小山 進プロフィール>

1964年京都生まれ。2003年兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」をオープン。「上質感のある普通味」を核にプロフェッショナルな味を展開し続けている。近年、子どもたちの育成や、自身の“モノづくり”に対する姿勢、発想の原点などを題材とした講演会や講習会を各地で行い、子どもたちから大人、年配の方々まで厚い支持を受けている。カカオの産地には毎年訪れ、これまで訪れた産地はエクアドル、マダガスカル、ベトナム、インドネシア、コロンビアと、未知なるカカオとのさらなる出逢いを求めて旅を続けている。

フランスの最も権威のあるチョコレート愛好会「C.C.C.」のコンクールでは、2011年の初出品以来、4年連続で最高位を獲得。さらに、2014年においてはC.C.C.の審査員全員が出品した作品全てに対して満点をつけたショコラティエのみに与えられる「Excellence chocolatier étranger (2012年までの「外国人最優秀ショコラティエ賞」にあたる)」を受賞し、日本人初となる3度目のW受賞を達成。審査員より「味覚の錬金術師」とまで評される。

2015年7月にはイタリア・ミラノで開催中の万国博覧会で、100名を超える料理人、ジャーナリストなどの前でショコラセミナーを行うなど、名実ともに世界が注目するショコラティエに。著作にはビジネス書『丁寧を武器にする』『心配性』だから世界一になれた』(ともに祥伝社)、レシピ・フォトブック『ショコラ・ジャポネ』(柴田書店)がある。

### 報道関係の皆様からのお問い合わせ先

パティシエ エス コヤマPR事務局(電通PR内) 神渡、松本  
TEL: 06-6342-3367 e-mail: n-kamiwatari@dentsu-pr.co.jp