

『SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2016』

「自然の力」を吹き込んだ4粒のショコラ。カカオと同じ発酵・天日乾燥や、熟成を経て生まれた自然の恵みの味わいや香りを、様々な産地のカカオから生まれたシングルオリジンのショコラ・オレと合わせました。より立体的に、味の奥行きや深みをリアルに感じられます。全てのデコールは、風や水の流れといった自然の力を表現しています。



No.1 しょうゆヌーヴォー

3つの熟成素材「カカオ×煮切り醤油×ペドロヒメネス」のマリアージュ

日本の伝統的な調味料の醤油を煮切ることで味に丸みを出した「煮切り醤油」と、天日乾燥により熟成された深い甘みとまろやかな口当たりが特徴のシェリー酒「ペドロヒメネス」の組み合わせ。その味わいを最大限に引き出すため、レーズンやベリーのような酸味と熟成感を持つコロンビア産カカオの「シエラネバダ・オレ52%」を合わせました。



No.2 鳳凰単叢蜜桃香+マンゴー

「自然の力」と「人の力」のダブル熟成が生み出す香りと自然の恵みのマリアージュ

中国・広東省潮州にある鳳凰山で取れる単叢(シングルオリジン)の烏龍茶「鳳凰単叢蜜桃香」。樹齢数百年というお茶の樹から摘み取った茶葉は、自然の力による発酵と、熟練の職人の手による火入れのダブル熟成により、桃のような甘い香りをまといます。この力強くも繊細な桃の香りを活かすため、シンプルにプレーンなショコラ・オレを合わせました。ボトムは桃の香りを際立たせるマンゴーのガナッシュ。二層構造による、フルーティな余韻が印象的です。

No.3 ゲイシャチェリー&ライチ

太陽の恵みを受けたコーヒーチェリーとライチの至極のマリアージュ

天日乾燥により熟成され、黒糖のような素朴な甘みを宿したゲイシャ(コーヒー)チェリーに、ドライプラムのような酸味を持つペルー・チャンチャマイヨ産のショコラ・オレを合わせました。ボトムはライチのガナッシュを配し、フルーティーさを加え、分厚みのある味わいに。さらに「パナマ・ゲイシャ・ナチュラル」の豆を微粉碎し、コーティングとガナッシュの間に薄く敷くことで、パンチの効いた酸味とほのかなコーヒーの余韻が漂います。



No.4 奈良漬プラリネ+マンゴー

自然の力と最先端技術の融合が生み出したプラリネ・キュージーヌ

発酵・熟成を経て味わいが変化する京都生まれの奈良漬を、日本の最先端技術「瞬間高温高圧プレス」でフレーク状にし、ザクツとした食感を残したピエモンテ産ヘーゼルナッツの自家製プラリネとコスタリカ産のショコラ・オレを合わせました。隠し味として自家製フリーズドライマンゴーを混ぜ込み、パッションフルーツで香りづけしたショコラを上下のコーティングの間に薄く配してエキゾチックなアクセントを加えることで、立体的な味わいにしています。



小山 進

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。

フランスの最も権威のあるショコラ愛好会「C.C.C.」のコンクールでは、2011年の初出品以来、5年連続で最高位を獲得。また、インターナショナル・チョコレート・アワードにも2013年より4年連続で出品。2016年のアメリカ&アジア太平洋大会では、金賞を8品、銀賞を21品、銅賞3品と4年連続で多数の受賞を果たすなど、世界的なショコラティエとしてその活動の幅をますます広げている。

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(2回)、マダガスカル、ベトナム、インドネシア、コロンビア(2回)、ペルー。

現在も、「産地に近い考えを持ったチョコレート職人」を意味する「カカオティエ」を目指し、カカオハンターや優れたクーパーチュリエたちからカカオ産地の歴史や生育環境、カカオそのもののポテンシャルを学ぶ日々を送る。