

パリ&ロンドン チョコレートの世界大会受賞作  
「SUSUMU KOYAMA'S COLLECTION」  
11月25日(金)から順次販売開始

パティシエ エス コヤマ(兵庫県三田市)は、11月25日(金)から順次「SUSUMU KOYAMA'S COLLECTION」をショコラトリ Rozilla で販売開始します。

「SUSUMU KOYAMA'S COLLECTION」は、ロンドンで10月14日に発表されたI.C.A.(インターナショナル・チョコレート・アワード)世界大会、パリで10月28日に発表されたフランスのショコラ愛好家C.C.C.(クラブ・デ・クロクール・ド・ショコラ)コンクールで、オーナーシェフ小山進が受賞した作品集です。商品ラインアップは以下のとおりです。

【ボンボンショコラアソート】※価格は全て税込

「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY2016」(1,728円)／11月25日(金)発売

「SUSUMU KOYAMA'S CREATION INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2016」(1,620円)／11月25日(金)発売

「UNDERGROUND CHOCOLATE AWARD」(3,240円)／2017年1月発売予定

【タブレット(板チョコレート)】※価格は全て税込、2017年1月発売予定

「かんぴょう with オリーブオイル」(2,160円)

「トリプルカカオ・カカオフルーツ&カカオニブ(トウマコ)&チョコレート(トウマコ66%)」(2,160円)

「リアル玉露」(2,160円)

「抹茶&プラリネパッション」(2,160円)

ほかにも多数の商品を発売します。詳細はエスコヤマホームページ(<http://es-koyama.com>)をご確認ください。

発売にあたって小山のコメント「今年のショコラは、日常生活の中にある『自然と人の共存』をテーマに創作を進めました。自然は我々に恵みを与えてくれる反面、時に猛威を振るいます。人の手ではどうすることもできない自然の力に目を向けた時、日々の生活にはまだ生かしきれていないアイデアが数多く存在すると気づきました。その発見が表現の幅を広げ、過去最多の創作と、世界最多の受賞に繋がったと思います。新作コレクションでは『一年熟成の酒粕』や『奈良漬』を用いたショコラなど、皆さまに初めてご紹介する味覚を多数揃えました。その個性的な味わいをご堪能いただけましたら嬉しいです。



SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY2016  
Human~coexist with nature~



SUSUMU KOYAMA'S CREATION  
INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2016

## 「SUSUMU KOYAMA'S COLLECTION」

### C.C.C.最高位「ゴールドタレット」獲得作品

「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY2016」(1,728円、税込)／11月25日(金)発売



#### No.1 醤油ヌーヴォー

醤油を煮切ることで味に丸みを出した「煮切り醤油」と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「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

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」。力強くも繊細な桃のような香りを活かすため、シンプルにプレーンなショコラ・オレを合わせました。桃の香りを際立たせるマンゴーのガナッシュの二層構造による、フルーティな余韻が印象的。



#### No.3 コーヒーチェリー(ゲイシャ) & ライチ

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でフルーティさを加えました。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き、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 奈良漬ブラリネ

奈良漬を「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ブラリネとコストリカ産のショコラ・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、エキゾチックなアクセントに。

### インターナショナル・チョコレート・アワーズ ボンボンショコラ部門

「SUSUMU KOYAMA'S CREATION INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2016」

(1,620円、税込)／11月25日(金)発売



#### ケニアコーヒー(カインムイ) × チャンチャマイヨ48%

【世界大会:銀／アメリカ大会:金】

巨峰のような凝縮感のある酸味のウォッシュトコーヒーの複雑に重なり合う果実感に、ドライプラムやプルーンのコンポートを思わせる芳しい香りと酸味が特徴のペルーのチャンチャマイヨ産カカオのオレを合わせました。柔らかく心地の良い酸味と芳醇な広がりを感じていただけます。



#### ルイボスティー & 赤紫蘇のブラリネ

【世界大会:銀／アメリカ大会:金】

南アフリカにしか自生しない「ルイボス」のお茶。そのマイルドに広がるほのかな甘みに、赤紫蘇を合わせました。2つの素材の優しい風味がミルクチョコレートの丸みと合わさり、噛むごとに口の中に優しく広がる繊細なボンボンショコラです。



#### 酒粕(一年熟成)

【世界大会:銀／アメリカ大会:金】

京都府・宮津で100年以上続く酢の醸造所の製造過程で生まれる、米のコクや旨味がたっぷりと詰まった豊かな味わいを持つ酒粕。1年熟成させ甘味と旨味を増した酒粕に、まろやかなミルクチョコレートと赤いベリーのような華やかな酸味のダークチョコレート(64%)と合わせました。



#### 金木犀 × チャンチャマイヨ63%

【世界大会／アメリカ大会:金】

子どもの頃、学校の帰り道に感じた金木犀の香り。懐かしくも優しい香りに、ドライプルーンやプルーンのコンポートを思わせる芳しい香りのペルーのチャンチャマイヨ産カカオ(63%)を合わせました。

## 「SUSUMU KOYAMA'S COLLECTION」

### インターナショナル・チョコレート・アワーズ ボンボンショコラ部門

「UNDERGROUND CHOCOLATE AWARD」(3,240円、税込) 2017年1月発売予定

今年は、小山のショコラティエとしての歴史の中で、最も多くの作品を生み出した年であり、受賞数も世界最多でした。そんな2016年に生まれた60種類以上の最新作の中からコンクールへ出品された作品は全部で35種類。そして、INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2016アメリカ&アジア太平洋ラウンドで32作品、ロンドンファイナルでは24作品が受賞しました。しかし、皆様にお届けできるショコラは、「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLATOLOGY2016」の4種類と「International Chocolate Awards 2016」の4種類……、と例年まではその8種類だけだったのを、小山の最新作を少しでも多く、皆さまに紹介したいという思いで、この「UNDERGROUND AWARD」というボックスを創りました。最新作におけるショコラ創作の“小山メソッド”をこの8粒のショコラから紐解き、そして、世界のコンクールを勝ち抜いた個性的なひと粒ひと粒を存分にご堪能ください。



#### 切干大根

【世界大会:銀/アメリカ大会:銀】

日本でも古くから保存食として煮物などにして食べられてきた切干大根。それが出汁になった時の深く滋味深い味わいを、生クリームにアンフュゼすることで引き出しました。その丸みのある旨みと、ミルクチョコレートの持つまろやかさが織りなす美味しさをお楽しみください。



#### 花良治胡椒&花良治胡麻のプラリネ

【世界大会:銅/アメリカ大会:銀】

南日本・鹿児島県奄美群島の一つ、喜界島。その中の「花良治」という集落で生育される幻のみかん「花良治みかん」の皮と果汁の爽やかな香りを活かし、喜界島の海水から作られる島塩とキレの良い辛味の青唐辛子でシンプルに漬け込んだ調味料が「花良治胡椒」です。それと花良治が生産量日本一を誇る白ごまに、花良治みかんのペーストや唐辛子をブレンドした「花良治胡麻」をキャラメリゼして、香ばしいプラリネにしました。



#### エチオピアコーヒー&コーヒーの花のはちみつ

【世界大会:銀/アメリカ大会:銀】

パワフルな酸味のエチオピア産コーヒー「ブルーナイル」を、低気圧調理器「ガストロバック」を使って抽出し、ベネズエラ産のビターチョコレート(カカオ分70%)に閉じ込めたガナッシュと、香り豊かなグアテマラ産のコーヒーの花の蜂蜜ガナッシュとの2層仕立て。時間差で表れ、長い余韻を残してくれる蜂蜜の芳醇な香りと甘みがコーヒーとうまく溶け合った深い味わいのショコラです。



#### ごぼうと黒七味のプラリネ

【世界大会:銀/アメリカ大会:金】

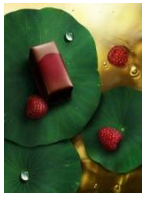
常温真空乾燥により、ごぼうそのものの風味をそのまま保存したパウダーと、京都の薬味・黒七味(白ごま・唐辛子・山椒・青海苔・けしの実・黒ごま・おの実(麻の実))をプラリネにしました。焦がしバターを加えることで、ごぼうの滋味深い味わいが際立ちます。



#### もろみ

【アメリカ大会:銀】

糸島産の大豆と小麦、玄界灘の自然海塩を原料として木桶で仕込まれた、福岡県糸島市で作られる2年仕込みの醤油。その過程で生まれるもろみは、米麴と酵母がたっぷりと含まれ、口の中に広がる旨味は格別です。自然の塩味が感じられるこのもろみに、コスタリカ産のミルクチョコレートを合わせました。日本の発酵食品との相性は抜群です。



#### オリエンタルフランボワーズ

【世界大会:銅／アメリカ大会:銀】

ベトナムで、古くから王族のためのお茶とされていた貴重な蓮茶。その甘く爽やかな香りとほのかな甘みが上品に香るお茶に、エレガントな酸味とフルーティーな香りがあるフランボワーズを合わせました。ベトナムのチョコレート(カカオ分71%)の、どこかシナモンを思わせるスパイシーな香りとローラルなアロマもあいまって、オリエンタルな魅力をたたえます。



#### パナマゲイシャ(ナチュラル) & ライチ

【世界大会:金／アメリカ大会:銅】

パナマ・ダンカン農園で収穫された貴重な「ゲイシャ」種のナチュラル製法のコーヒー。チェリーやレモネード、ジャスミンやライチなど、様々な要素が複雑に絡み合う繊細な風味と、優しい甘味と酸味のライチを合わせました。ドライフルーツやブルーンのコンポートを思わせる芳しい香りのペルーのチャンチャマイヨ産カカオ(63%)がフルーティーな風味を一層引き立てます。



#### 抹茶 & プラリネアマゾン(4つのアマゾンフルーツ)

【世界大会:金／アメリカ大会:銀】

アマゾンを代表する4つのフルーツ(アセロラ・グアバ・パッションフルーツ・クプアス)の華やかな香りと酸味に、上品な苦みの抹茶を合わせました。噛むごとにアーモンドの香ばしさを背景に、酸味と甘味、苦味が立体的に重なり合うボンボンショコラです。クプアスはカカオの親戚で、アマゾン流域では「神の果物」と呼ばれるフルーツ。チョコレートとの相性の良さにもご注目ください。

## インターナショナル・チョコレート・アワーズ タブレット部門

(各種2,160円、税込)／2017年1月発売予定



#### リアル玉露

【世界大会:銀／アメリカ大会:金】

はっきりとした旨味とまろやかな甘味が際立つ最高級の玉露の”本物の(リアルな)”美味しさ、魅力を世界に紹介したい、という想いから創ったチョコレートです。茶葉も混ぜ込むことで、噛めば噛むほどサクサクとした食感と深みのある風味が余韻として広がります。



#### 抹茶 & プラリネパッション

【世界大会:銀／アメリカ大会:金】

新芽だけを選んで摘んだこの貴重な抹茶は、色も香りも非常にみずみずしく、フレッシュな魅力にあふれています。その爽やかな風味に、パッションフルーツの酸味を閉じ込めたヘーゼルナッツのプラリネを合わせました。噛めば噛むほど、パッションフルーツの酸味とヘーゼルナッツのふくよかさ、抹茶の爽やかな風味が広がります。



#### かんぴょうwithオリーブオイル

【世界大会／アメリカ大会:銀】

かんぴょうのフレークにフルーティーで青りんごのような後味に、ほのかにピリッとした辛味のアクセントがあるシチリアのエクストラヴァージンオイルを絡め、コスタリカ産カカオのミルクチョコレートに混ぜ込みました。



#### トリプルカカオーカカオフルーツ & カカオニブ(トウマコ) & チョコレート(トウマコ66%)ー

【世界大会／アメリカ大会:銀】

カカオフルーツの果肉とカカオ豆の胚乳部分であるカカオニブをコロンビア・トウマコ66%のチョコレートに混ぜ込みました。テロワールが同じチョコレートとカカオニブを合わせることで、力強くウッディなアロマがより豊かに広がり、柑橘、スパイス、キャラメルなどの多彩な香りが重なります。まさにカカオフルーツとチョコレート「親子の再会」から生まれた幸せなマリージュを堪能いただけます。