

2018 年 11 月 1 日
パティシエ エス コヤマ

フランスの最も権威あるチョコレートコンクールで 8 年連続最高位を獲得

「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2018」を 11 月 1 日から発売

野菊、赤紫蘇、カシスの新芽、オアハカ(メキシコ産唐辛子)の香りが奏でる交響曲

素材の一瞬の輝きを一粒に閉じ込めて

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、新作チョコレート「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2018(1 箱 4 個入り、税込 1728 円)」を 11 月 1 日(木)からエスコヤマのショコラトリ Rozilla およびオンラインショップで発売します。

「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2018」のテーマは、“What A Wonderful World ～限りある生命 儚さを閉じ込めて～”で、今年は特に香りに注目して創作。野菊の花と葉の甘い香りから落ち着いた赤紫蘇につなぎ、カシスの新芽にカシスの実とロマネ・コンティのフィーヌ(蒸留酒)を合わせた味わいで変化し、メキシコ産唐辛子オアハカで締め括る交響曲のような構成が特徴です。

「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2018」は、フランスで最も権威のあるチョコレートコンクール C.C.C.(クラブ・デ・クロークール・ドゥ・ショコラ)に出品。10 月 31 日から 11 月 4 日までパリで開催中の世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ パリ」で審査結果が発表され、8 年連続最高位を獲得しました。ガイドブック『LE GUIDE DES CROQUERS DE CHOCOLAT』には、「どんな美辞麗句を費やしても足りないほど、小山進の創り出すチョコレートは素晴らしい。比類なくバランスがとれており、そのアロマは単に美味しそうというよりも、時には意表をつくもので、好奇心を掻き立てる。とてもよく研究され、完成され、洗練されている」と評されました。



SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2018

小山進のコメント

「素材の一瞬の輝きに目を向けると、今まで味わったことのない世界が広がり、もっと知りたい、伝えたいという想いが強くなります。チョコレートに閉じ込めた一瞬の輝きが、お客様に召し上がっていただくことでその輝きを取り戻し、未だ見ぬ味覚や香りをお伝えできればうれしく思います」

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)

【東京】 TEL:03-6263-9218/090-1467-6773(萩原、テレビ担当)

TEL:03-6263-9202(細田、新聞、雑誌、Web 担当)

【大阪】 TEL:06-6484-8865(神渡)

e-mail: info-eskoyama@group.dentsu-pr.co.jp

■「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2018」 1箱4個入り、1,728円(税込)



No.1「野菊の香り」

パッションフルーツやアプrikottのような香りの菊の花の持つ甘味と、葉が持つ苦味と甘味が3Dのように広がる味わい。花と葉をそれぞれ、華やかでフルーティーな味わいが特徴のペルー・チャンチャマイヨ産カカオのショコラオレと合わせ、2層にしました。菊は、台湾の標高1,100m以上の高山に自生しているものを、開花から3日目の色と香りが最高になる瞬間に手摘みしたものです。



No.2「赤紫蘇のプラリネ」

爽やかでふくらみのある香りを持つ和歌山県産の赤紫蘇を、ふくよかな香りと味わいが特徴のピエモンテ産ヘーゼルナッツの自家製プラリネと合わせました。赤紫蘇の落ち着いた中にも力強さを感じる深い味わいが、濃厚なプラリネを花のような香りすらイメージさせるほど、エレガントに仕上げます。赤紫蘇の風味が引き立った和の風情を感じる味わいは、No.3のショコラにつなぐ布石に。



No.3「カシスの新芽 ～ロマネ・コンティ フィーヌ・ド・ブルゴーニュのアクセントで～」

カシスの新芽の持つ香りをペルー産の2種のカカオで引き立て、ボトムにカシスガナッシュを合わせました。ボトムはマダガスカル産とペルー・ピウラ産カカオのショコラ・ノワールでベリー感を引き立たせ、さらにロマネ・コンティのフィーヌ・ド・ブルゴーニュを合わせ、複雑で奥深い香りとしぐらに。ブルゴーニュの町のレストランと農園で、カシスの新芽と出会った時の感動を表現しました。



No.4「オアハカ ～香りと刺激の二重奏～」

メキシコ産の「チリ・パッシージャ・デ・オアハカ」の最大の特徴である燻製香をペルー産カカオと合わせ、完熟ならではのフルーティーな甘みと最後にやってくる心地よい辛味の刺激が深い味わいを生み出す一粒。この一粒で締め括った後にNo.1に戻ると、円を描くように広がる刺激の真ん中から菊の花がパッと開いていくような光景が脳裏に浮かび、「Wonderful World」へといざなってくれるでしょう。



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。近年、特にチョコレートの分野で世界から注目を集めており、フランスの最も権威あるチョコレート愛好会「C.C.C.」が毎年行う品評会において、2011年の初出品以来、7年連続で最高位を獲得。2011、12、14年は外国人部門最優秀ショコラティエ賞を受賞している。2013年12月には、「未来の表現者を育てるため」として、敷地内に12歳以下のお子様しか入れないパティスリー「未来製作所」を創設。県内県外の教育従事者や子どもたちに向けた講演活動を積極的に行っている。2017年11月には、敷地内にデコレーションケーキの専門店「夢先案内会社 FANTASY DIRECTOR」をオープンした。