

木の芽 (ki no me)

山椒(サンショウ)の若芽。ミカン科であるため柑橘系の香りを添えられ、辛味があるため、日本では古来より香辛料として使われています。

関西地方の料亭では旬の時期である春(2月から4月)を表現するために料理に添えられています。芽が小さければ小さいほど板前の技術力を表現できるため高価で取引されています。

一宮市内の明地地区に6戸が50年以上前から生産しています。10年前までは20戸以上あり、日本一と言われていましたが、今でも日本有数の産地です。

ハウス栽培で主な出荷先は関西の卸売市場へ通年出荷しています。



青梅 (ao ume)

浅井町地区で、青梅「白加賀」を生産する農家11人で構成するJA愛知西の果樹生産組合が生産しています。

生産量が少なく市場出荷できないことを逆にとり、1年に1回の出荷日を収穫祭として全量販売しています。

今回は規格外の梅を使った梅ジャムの原材料の梅ペーストからパティシエ エスコヤマがバレンタイン限定チョコレートを創り出し、新たな加工方法を見出されました。



《小山 進 シェフのプロフィール》

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」を開業。

フランスのショコラコンクールでは初出品以来8年連続最高位を獲得し、2019年にはフランスで最も権威あるショコラ愛好会「C.C.C.」より、「世界のトップ・オブ・トップ ショコラティエ100」のうちの一人として表彰を受ける。

また2013年には敷地内に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。2019年9月にはメインショップをリニューアル。

その創作活動はパティシエ/ショコラティエとしての領域に留まらず、2015年には絵本『The Lost Treasure』（作・小山進、絵・にしのあきひろ）を出版。ほか著作には『あなたの「楽しい」はきっと誰かの役に立つ』等がある。

※画像などは、(株)パティシエ エスコヤマ よりご提供いただいております。



パティシエ エス コヤマについて

《 PATEISSIER eS KOYAMA(パティシエ エス コヤマ)について 》

2003年兵庫県三田市にて創業。年間で1000種類以上のお菓子を販売する同社は、1500坪の敷地に、パティスリーはじめ、パン、マカロンとコンフィチュール、チョコレートなどの専門店やカフェ、さらに、四季折々の草花を楽しめるお庭も点在し、五感で楽しめる空間を展開。

2016年には、キッズデザイン協議会が顕彰する「キッズデザイン賞」において、同敷地内にある12歳以下のお子様しか入店できないパティスリー「未来製作所」が、「子どもたちの創造性と未来を拓くデザイン部門」で「協議会会長賞」を受賞。

17年11月、デコレーションケーキ専門店「夢先案内会社FANTASY DIRECTOR(ファンタジー・ディレクター)」をオープンし、開業当初から計画していたメインショップの改装が実現可能になり、2019年9月にリニューアルオープン。空間デザイナー・左官職人・照明デザイナー・アイアンアーティスト・木工アーティスト・陶芸家など、他方面からプロフェッショナルが集い小山のクリエイションがダイレクトに伝わる内外装に生まれ変わった。

※画像などは、(株)パティシエ エス コヤマ よりご提供いただいております。



パティシエ エス コヤマは兵庫県三田市にのみ店舗を構え、支店を持たないスタイルで百貨店ででの出店は期間限定です。

一宮市産「木の芽」「青梅」を使用した限定ショコラはブランドとして初となる1店舗のための限定ショコラです。

※ジェイアール名古屋タカシマヤで1月17日から2月14日まで開催される「アムール・デュ・ショコラ」で限定販売されます。



限定ショコラ No1



限定ショコラ No2
[木の芽 × チャンチャマイヨ48%]

◀ 誰もが知らない木の芽本来の香りを
ペルー産カカオとのマリアージュで再現 ▶

料理の世界では、提供の直前に手のひらで叩いて香りを立てて、料理に添えられることの多い木の芽。瞬時に消えてしまうその魅力的で儂い香りを閉じ込めるのは非常に困難でした。

しかし、今回出会った愛知県一宮市産の木の芽は、「これが木の芽?!」と思うほど、奥底にフルーティーさも感じる素晴らしいもので、ちょっとやさつとでは消えるものではありませんでした。

香りをショコラに移すアンフュゼの際には低気圧調理器を使って気圧を調整して余すところなくその香りを引き出し、華やかな香りと酸味が特長のペルー・チャンチャマイヨ産カカオのショコラ・オレ(カカオ分48%)と合わせてより立体的で伸びのある香りのショコラに仕立てました。

シェフ小山も驚いたそのポテンシャルを感じてください。



限定ショコラ No3
[青梅 & アーモンドブラリネ]

◀ 完熟梅にはない青梅独特な酸味を
同じバラ科のアーモンドのふくよかな味わいが包み込む ▶

愛知県一宮市浅井町の特産品「青梅」を、同じバラ科であるアーモンドと合わせ、そのふくよかな味わいで独特の酸味を包み込みました。

青梅そのものはカカオ分40%のショコラ・オレと合わせて酸味をまろやかにしつつ甘味で素材そのものの味わいを引き立て、ボトムに敷いたスペイン産の最高級と名高いマルコナアーモンドを使った自家製ブラリネとの組み合わせで、ザクザクとした食感や咀嚼することに広がるコクのある甘みとマリアージュを生み出します。青梅の酸味と、アーモンドとショコラ・オレの甘味が最高のバランスで交わり豊かな味わいがお口の中に広がります。



※画像などは、株パティシエ エス コヤマ よりご提供いただいております。