

2014年1月26日

「PACARI (パカリ)」のテイastingセミナー開催 - 「Tree to bar」プレミアム・オーガニックチョコレート-

「サロン・デュ・ショコラ Tokyo 2015」の初出展に伴い、来日したプレミアム・オーガニックチョコレートブランド、「PACARI (パカリ)」の創業者/代表のサンティアゴ・ペラルタが、去る1月23日、チョコレートテイastingセミナーを開催しました。近年「Bean to bar」のチョコレートが注目されていますが、「PACARI (パカリ)」は、「Tree to bar」をコンセプトにオーガニック栽培のカカオ作りから高品質のチョコレート生産に取り組んでいます。

2002年にサンティアゴ・ペラルタが妻のカーラとともに立ち上げたこのエクアドルの家族経営企業は、その地道な努力の結果としてロンドンで開催される「インターナショナルチョコレートアワーズ」にて2012年から3年連続金賞を受賞しており、今世界で最も注目されているチョコレートブランドのひとつです。



「私の母国、エクアドルはカカオ豆の原産地一帯に属しており、数世紀にわたりその優れた生産地として知られてきました。しかしながらその高い品質のカカオに見合うような上質なチョコレートは今まで作られてきませんでした。そこで私と妻は、この国がカカオの生産地としてだけでなく、世界でも一流のチョコレートが作られる国として認識されるようにしたかったのです。」とサンティアゴは自身がチョコレート業界に進んだ理由を説明しました。

「PACARI(パカリ)」の特徴は約3,500軒(約25,000人)の農家と直接取引していることです。オーガニックやバイオダイナミック農法の認証を取得し、オーガニック農業の学校を作ることで彼らのカカオ生産の改良を手助けし、通常の1.5~2倍の価格でカカオ豆を農家から仕入れているのです。「私は多くの時間を畑で過ごしています。常に農家の皆さんとコミュニケーションをとることで、彼らのニーズに耳を傾けられるのです。例えば、重かったカカオ用袋を軽量化して女性たちが働きやすくなり、リスクの大きかった乾燥を楽に行うことのできる施設を作ったりして、できる限り彼らの生活環境の改善も図っています。」



テイastingセッションでは11種類のパカリのチョコレートが試されました。「人にそれぞれ個性があるようにカカオ豆にもそれぞれ味の個性があります。まず地域ごとのエクアドル産カカオの微妙な風味の違いを体験してみましょう。」と最初に提供されたのは、雨が多く日照時間が少ない地域の「エスメラルダス (Esmeraldas) 60%」。クラシックなチョコレートの味でフルーティーな印象があり、キャラメル風味もあります。次は赤道に近い砂漠地域の「マアビ (Manabi) 65%」。ジャスミンのようなフローラルな香りとともにナッツのような香りも感じられます。また2012年に「インターナショナルチョコレートアワーズ」の金賞を受賞した「ロー (Raw) 70%」は、鮮やかな赤い果実の風味とともに抹茶のようなグリーンな香りがあり、最後にカルダモンなどスパイスの風味が口の中に広がります。この「ローチョコレート (Raw Chocolate)」は、カカオ豆の発酵中や工場での加工を最低限にすることで、カカオが本来持っている生命力やフラバノールなどの栄養成分、そして風味を損なわないように作られています。

「PACARI (パカリ)」は、南米の伝統的な素材を使用したフレーバーチョコレートバーも開発しています。「ゴールデンベリー」や「アンデス産ブルーベリー」、「チリ」はその一例です。クスコの近くで手作業にて採取される古代ソルトを使った「ピンクソルト&カカオニブ」は、2014年「インターナショナルチョコレートアワード」で銀賞を受賞したこだわりの商品で、ワインやウィスキーとの相性も良いことから女性にも男性にもお奨めです。



タブレット ピンクソルト&カカオニブ
(50g 920円税別)

日本での販売アイテムについてはこちらにお問い合わせください。

La Maison d'EX メゾン・イクス

フリーダイヤル：0120-193-468 (平日 月～金 10:00～18:00)

お問い合わせ窓口アドレス：info@la-maison-d-ex.com

<http://www.la-maison-d-ex.com/>

「PACARI (パカリ)」について

エクアドルには、数世紀にわたるカカオ豆生産の歴史がありますが、「PACARI (パカリ)」が2008年に極めて優れたチョコレートバーを生産し、輸出し始めるまでは、その豆の高い品質に見合った上質なチョコレートは作られていませんでした。パカリのチョコレートは小規模な農家から直接仕入れた原料で生産する100%オーガニックで、世界で唯一、バイオダイナミック農法に取り組んでいるチョコレートメーカーです。パカリのチョコレートは、現在36カ国で販売されています。社名の「PACARI」とは、先住のケチェ族の言葉で「自然」という意味を示します。

www.pacarichocolate.com (英文)

アジアマーケットのコンタクト先：

Nasha Choi: nashchoi@pacarichocolate.com Maria Zapata: mario@pacarichocolate.com

<メディアお問い合わせ先>

株式会社 旭エージェンシー 担当：采女 (うねめ)

TEL:03-5574-7890 FAX:03-5574-7887 E-mail:uneme@asahi-ag.co.jp