

カカオ豆から作ったあれこれ。
チョコレートとは違った魅力を味わって。

honey cacao nib cacao nib

ローストしたてのカカオニブをチョコレートコーティング。甘さを控えて、カカオの味が引き立つようにしました。蜂蜜を使ったタイプは、口の中で、その甘さからカカオの味へ徐々に変化していく様子を楽しめます。

「ダリケー」カカオニブチョコ
(65g入り、日本製) 1,080円
はちみつカカオ
(110g入り、日本製) 1,296円
●9階 阪急うめだギャラリー
1月27日(水)~2月14日(日)

cacao cocoa balsamico

カカオの殻を割ると、カカオ豆が白い果肉「カカオバルブ」に覆われています。このカカオバルブと、さとうきびアルコールのみで作った酢。あえて無濾過にすることで、旨みのある味わいに仕上げています。

「ピオルコム」カカオバルブ酢
(300ml、エカトル製) 1,404円
●9階 阪急うめだギャラリー
1月27日(水)~2月14日(日)

cocoa powder

いちごやチェリーのさわやかな香りとともに、シナモンの風味も感じられるダークチョコレートを使用したココアパウダー。口当たりはまるやかでクリーミーですが、キレのある酸味も持ち合わせています。

「アスキノジーチョコレート」アスキノジーチョコレートナチュラル/ノンアルカライズココアパウダー
(130g入り、タンザニア製) 2,376円
●9階 阪急うめだギャラリー
1月27日(水)~2月14日(日)

chocolat chaud

カカオニブをチョコレートコーティング。固すぎず、ほどよくカリカリした食感を楽しめます。カカオニブのほろ苦さとチョコレートの甘さ、ほのかなバニラの風味がバランスよく、カカオをしっかりと味わえます。

「ミュゼ・ドゥ・ショコラテオ
ロマ」カカオノミ
(50g入り、コロンビア製) 2,592円
●9階 阪急うめだギャラリー
1月27日(水)~2月14日(日)

cacao bread

フルーティーさが特徴のカカオ豆、シエラネバダを使ったカンパーニュは、見た目もカカオ豆をモチーフに。ペーグルにはてんさい糖を使用し、甘みのあるもっちり食感とナッツのようなカカオの食感を同時に味わえます。

「小麦処 福みみ」生カカオとイヨカンビールのカンパーニュ
(約130g入り、日本製) 410円
生カカオペーグル
(約90g入り、日本製) 194円
●9階 阪急うめだギャラリー
1月27日(水)~2月14日(日)