

バレンタインの大本命！
サードウェーブチョコ ^{(カカオ)豆から(板)チョコに} “ビントゥバー” の旗手「ミニマル」
フィリピンの契約農園でオリジナル発酵させたカカオ豆でチョコを生産
世界で今、ここでしか味わえない新商品チョコ 13 種を発売

サードウェーブコーヒーのチョコレート版で、今年大注目の Bean to Bar (カカオ豆仕入・選別から板チョコ製品にするまでを 1 つの工房で行う生産スタイル) チョコレートの製造、販売をするチョコレートメーカー(株) Bace (東京都渋谷区、代表取締役: 山下貴嗣) は、フィリピンのカカオ豆生産農園と提携して開発した、独自発酵させたカカオ豆でつくる Bean to Bar (ビントゥバー) チョコレート「テイスティングセット・フィリピン産カカオ、オリジナル発酵 5 種セット」(税込 1,620 円) を、2016 年 1 月 18 日(月) から発売します。

バレンタイン向け新商品は、同じ農園(フィリピン)の同じ時期に収穫した発酵前のカカオ豆を使い、発酵方法(5 通り)を変えるだけで、全く異なる 5 種類の味わいのチョコレートに仕上げ、詰め合わせたセットです。発酵方法は、攪拌の回数を変えたり、発酵過程で酵母のエサとなる「糖」の量を増やすなどしています。同じカカオ豆ながら、アーモンドのような深い甘みや、青リンゴのような爽やかな酸味といった、異なる味をお楽しみいただけます。

当社オリジナルの発酵方法でつくる当商品は、ビントゥバーだからこそできる商品作りで、こうした商品は日本で初めてで、世界でも例のないものです。

また同日から、“カカオ産地世界一周の旅”をテーマにした、カカオ豆生産の世界 3 大陸(中南米・アフリカ・アジア) 8 カ国の豆を使った、8 種類のチョコレートを一度で楽しめる「Minimal Flight 2016」(税込 5,940 円) も発売します。

「Minimal Flight 2016」は、発酵後の乾燥豆を使い、豆の種類ごとに焙煎の温度や時間、粒子の大きさを変えて、8 種類それぞれのカカオ豆がもつ味わいや食感を引き立たせています。例えば、酸味の強いカカオ豆は低温で最低限の焙煎にとどめ、酸を残しています。ナッツのような香ばしい香りのするカカオ豆は粒子を粗めに仕上げています。粒子の中の香りの素を、直接噛む事で、より香りを感じてもらうためです。産地で異なるカカオ豆の特徴をお楽しみいただけます。

両商品ともに当社運営のビントゥバー専門店「Minimal(ミニマル)」(東京都渋谷区富ヶ谷 2) ほかで数量限定(テイスティングセット 400 セット、Flight 2,650 セット)で販売します。なおテイスティングセットはクリスマス(2015 年 12 月 20 日(日)から)に 400 セットを先行販売します。



両商品ともに、Bean to Bar だから可能な、異なる製造工程

	カカオ豆	発酵	乾燥 (乾燥したカカオ豆)	選別	焙煎	摩砕	調合	商品完成
テイスティングセット	フィリピンの単一農園1種類を購入	ミニマルが5通りで独自発酵	5種類の乾燥カカオ豆完成	当社の渋谷のチョコ工房兼カフェ「Minimal」で、同じ製造方法で仕上げ				5つの味が完成
フライト			8カ国8種類の乾燥カカオ豆を購入	当社の渋谷のチョコ工房兼カフェ「Minimal」で、各国のカカオ豆に合わせて製造方法を変えて仕上げ				8つの味が完成

新商品「テイスティングセット -フィリピン産カカオ、オリジナル発酵 5 種セット-」概要

商品名	「テイスティングセット -フィリピン産カカオ、オリジナル発酵 5 種セット-」	
商品内容	フィリピンの 1 つのカカオ豆生産農園で、同じタイミングで採れたカカオ豆だけを使用したビントゥバーチョコレート 5 種類の詰め合わせ。チョコレートの製造工程における「発酵」の方法を、ミニマル独自のアレンジ(5 通り)を加えることで、5 つの異なる味わいを実現。	
	Box No.1	従来通りの発酵。ヘーゼルナッツのようなまろやかな味わい
	Box No.2	クエン酸の発生を意図した発酵。飴がけしたアーモンドのような奥深い甘み
	Box No.3	タンパク質分解酵素の発生を意図した発酵。青リンゴのような穏やかな酸味
	Box No.4	乳酸の発生を意図した発酵。ピーチコンポートのような爽やかな印象
	Box No.5	発酵の栄養素となる糖分を増補した発酵。木苺のような爽やかな酸味
税込価格	1,620 円	
数量	縦 5cm×横 3cm×厚さ 4mm のチョコレートが各種類 1 枚ずつの計 5 枚	
販売場所	Minimal、阪急梅田本店(催事)	
販売数	2015 年 12 月 20 日(日)から 400 セット、2015 年 1 月 18 日(月)から 400 セットの計 800 セット	

新商品「Flight」概要

商品名	Minimal Flight 2016(フライト)		
商品内容	中南米、アフリカ、アジアの 3 大陸 8 カ国のカカオ豆を使用したビントゥバーチョコレートを、一度で楽しめる 8 種類の詰め合わせギフト。スマレの花のような香りのカカオ豆(ニカラグア産)や、香ばしいピーナッツのような豆(タンザニア産)、ザクツとした“豆”感でスパイシーな豆(インドネシア産)など、産地ごとのカカオ豆の繊細な特徴が味わえるビントゥバーならではの詰め合わせ。		
	(中南米)	「ニカラグア」	渋みと酸の繊細な風味で、すみれの花のようなみずみずしい味わい
		「ハイチ」	香ばしく焙煎し、アーモンドのような食べやすさが特徴
		「コロンビア」	フルーティーでスパイシーなカカオの特徴を引き立たせた、強い果実味
	(アフリカ)	「タンザニア」	香ばしく焙煎し、ピーナッツのような日本人に馴染みのある味わい
		「マダガスカル」	フルーツヨーグルトのような酸味と甘みのバランスの取れた果実味
	(アジア)	「ガーナ」	シナモンやドライフルーツなど、豊かでしっかりとしたカカオの味わい
		「インドネシア」	スパイシーなカカオを粗びきして、ザクザクとした“豆感”を残した食感
		「ベトナム」	柑橘やベリーのような、爽やかな酸味と渋み
発売日	2016 年 1 月 18 日(月)から	税込価格	5,940 円
数量	縦 5cm×横 3cm×厚さ 4mm のチョコレートが各種類 3 枚ずつの計 24 枚		
販売場所	Minimal、Minimal オンラインショップ、新宿伊勢丹(催事)		
販売数	2,650 セット		

サードウェーブチョコレートと呼ばれ今話題の“ビントゥバー”チョコ

「ビントゥバー」は、ガーナなどのアフリカや東南アジア、南米各国といったカカオ豆の産地にこだわって仕入れ、かつ、豆の選別・焙煎・摩砕・調合・成形という全工程を一つの工房内で一貫して行うチョコレートの製造方法(製造スタイル)のことで、「クーベルチュール」と呼ばれる半製品を加工してチョコレート菓子にしてきた、これまでの業界の常識を打ち破る新たな製造方法です。ビントゥバーチョコレートの多くは、ミルクやバターを使わずカカオと砂糖のみを原料に作ります。そのため、カカオ本来の味(=まるでブラックベリーやレーズン、アーモンドのような味わい、フルーツのような酸味、スパイスのような刺激など多彩な味)が楽しめます。

日本では、2015年のバレンタインを機に注目を集め出しました。現在は、有名パティシエも工房をかまえるなど、専門店だけで国内に20店舗ほどあるとされるほか、大手菓子メーカーからも商品化されています。

ビントゥバー専門店の中でも珍しい、現地を視察してカカオ豆を買い付ける「ミニマル」

当社が2014年12月東京都渋谷区富ヶ谷2に開業したチョコレート工房兼カフェ「ミニマル」は、日本のビントゥバーの先駆けで、専門店の中でも珍しく、3大陸の現地のカカオ農園を視察して、現地でカカオ豆を買い付けています。

現在レギュラー商品として、マダガスカルやハイチ、ベトナム、トリニダードトバコ、コロンビアなどから仕入れたカカオ豆で作る8種類のチョコレートなどを販売しています。「ミニマル」がつくるビントゥバーの特徴は、一般的な板チョコの粒子が15マイクロメートル前後なのに対して、2倍以上の40マイクロメートル前後の粗さに仕上げ、ザクツとした食感とカカオ豆が本来もっている風味を生かした強い香りです。

店舗では、ドリンク用のフレークやカカオ豆の果肉を使ったジュースのほか、クラフトビールメーカー「T.Y.HARBOR BREWERY」とカカオ豆を副原料に共同開発したビールなども販売しています。

2015年10月にはビントゥバーチョコレートメーカーが集まる全米最大のフェスティバルと言われている「ノースウェストチョコレートフェスティバル」に日本ブランドで初出店するなど、活動の場を世界に広がっています。



購入者の男性比率が約4割と高く、感度の高い大人の男女から支持

「Minimal」店舗概要

店舗名	Minimal(ミニマル)	住所	〒151-006 東京都渋谷区富ヶ谷 2-1-9
アクセス	小田急線「代々木八幡」駅から徒歩5分、東京メトロ千代田線「代々木公園」駅から徒歩5分		
営業時間	11:30~19:00 月休(月祝の場合は翌日)	店舗面積	約12坪
問い合わせ	03-6322-9998(tel)、info@mini-mal.tokyo		

株式会社 Bace 概要

社名	株式会社 Bace	代表者	代表取締役 山下貴嗣
所在地	〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 2-1-9 アーバンテラス 21		
設立	2014年8月	従業員数	13人(アルバイト含む)
業務内容	チョコレート製品の製造、販売/Bean to Bar 専門店「Minimal」の運営		