

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”の「ミニマル」  
世界最大級のチョコの祭典「サロン・デュ・ショコラ」に初出展  
生産率5%以下の“幻のカカオ豆”を使った板チョコを先行販売

サードウェーブコーヒーのチョコレート版で、今年のバレンタインの大注目、Bean to Bar(カカオ豆の仕入・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)チョコレートのブランド「Minimal(ミニマル)」を展開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、東京・新宿で開催される、世界最大級のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」(1/27(水)~1/31(日))に初出展します。

「ミニマル」ブランドの Bean to Bar(ビントゥバー)チョコレート計8種類を販売します。

なかでも、カカオ豆の中で最も希少で高品質なクリオロ種を100%使用した「NUTTY\_Mexico」(税込1,410円)を、同イベントで先行販売します。

先行販売する「NUTTY\_Mexico」は、世界のカカオ豆の5%にも満たない生産量で、“幻のカカオ豆”と呼ばれる最高品質のクリオロ種(メキシコ・ショコヌスコ産)のカカオ豆のみでつくるビントゥバーチョコレートです。クリオロ種のカカオ豆は、口に入れた時のマイルドな香りと長い余韻が特徴です。それを最大限引き出すためにミルクや香料などの余分な副原料は一切使わず、カカオ豆と砂糖のみで仕上げています。クリオロ種のカカオ豆だけを使用した商品を発売するのは当社でも初めてで、今回の「サロン・デュ・ショコラ」では、300枚限定で販売します。



### 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、カカオ豆の仕入れからこだわり、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)です。「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、新たなチョコレートの楽しみ方として今、世界で注目を集めています。

ビントゥバーチョコレートの多くは、ミルクや香料を使わずカカオ豆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。

もともと、ヨーロッパの老舗洋菓子店では同じような製造方法でチョコレートが作られてきましたが、改めてビントゥバーという言葉がはじまったのは、2008年頃、カカオ豆を個人的に輸入し、ガレージで焙煎機を使いながら手作りするアメリカ人たちが現れたのがきっかけとされています。翌2009年、ニューヨーク(ブルックリン)のチョコレート工房がカカオ豆の出自(産地情報)を明確にして店頭販売したところ、生産者とチョコレート職人の両方の顔が見える新しい取り組みとして大ブレイクします。

その後もサンフランシスコで新たな工房が大人気となりブームを巻き起こします。そのムーブメントはアメリカを越え、2013年にはフランスの巨匠、アラン・デュカスがパリで専門店を開業。2014年秋には「サロン・デュ・ショコラ・パリ」でも、複数のブランドがビントゥバーを打ちだしました。

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。

## 一口サイズのビントゥバー詰め合わせバレンタインギフトなど、全 8 商品を販売

先行販売商品のほか、バレンタインギフトとしておすすめなのは、世界 3 大陸 8 カ国のカカオ豆を使用した 8 種のビントゥバーチョコの詰め合わせ「Minimal Flight 2016」(同 5,940 円)です。産地で異なるカカオ豆ごとに焙煎の温度や粒子の大きさを変えて、カカオ豆それぞれの味わいや食感を引き立たせています。一口サイズに個包装しており、友チョコや義理チョコにもおすすめです。

その他、定番のタブレット(板チョコ)商品は、骨太な香りが特徴のガーナ産カカオ豆を、時間をかけて焙煎し、しっかりとしたカカオの味わいを引き立たせた「SAVORY\_Ghana」(同 1,000 円)、良質なカカオを求めて世界を旅するカカオハンターの小方真弓氏から仕入れた、スパイシーでレーズンのような果実味が特徴のコロンビア産カカオ豆でつくる「FRUITY\_Columbia」(同 1,410 円)など、全 6 種類を販売します。

ビントゥバー専門店「ミニマル」ならではの商品として、カカオ豆をすりつぶしてチョコレートにせず、そのままローストしたカカオニブ「Cacao Nibs」(同 1,000 円) も販売します。



世界 3 大陸 8 カ国のカカオ豆を使った合計 24 枚の詰め合わせバレンタインギフト

### 「Minimal」の「サロン・デュ・ショコラ」出展商品一覧

商品名	商品内容・味わい	限定販売	内容量	税込価格
ナッティー メキシコ NUTTY_Mexico ☆先行販売	最高品質のクリオロ種カカオ豆を使用した板チョコレート。やわらかい甘みとほのかな果実の味わい。	300 枚 限定	50g/1 枚	1,410 円
セイバリー ガーナ SAVORY_Ghana	ガーナ産カカオ豆を使用した板チョコレート。イチジクジャムのような濃密な甘み。		50g/1 枚	1,000 円
フルーティー コロンビア FRUITY_Columbia	コロンビア・シエラネバタ産カカオ豆を使用した板チョコレート。レーズンのような強い果実味。		50g/1 枚	1,410 円
ナッティー ハイチ NUTTY_Haichi	ハイチ産カカオ豆を使用した板チョコレート。ロースターモンドのような骨太な味わい。		50g/1 枚	1,080 円
フルーティー ベトナム FRUITY_Vietnam	ベトナム産カカオ豆を使用した板チョコレート。柑橘やベリーのような、爽やかな酸味と渋み。		50g/1 枚	1,300 円
セイバリー トリニダード SAVORY_Trinidad and Tobago	トリニダード産カカオ豆を使用した板チョコレート。ミントのような微かに刺激のある味わい。		50g/1 枚	1,080 円
ミニマル フライト Minimal Flight 2016	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 8 種類の詰め合わせギフト。	500 セット 限定	5g×24 枚	5,940 円
カカオ ニブ Cacao Nibs	カカオ豆をそのままロースト。お酒のおつまみや製菓材料として人気。		100g	1,000 円

## 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「Minimal」

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「Minimal」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、トリニダードトバゴ、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。「Minimal」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20マイクロメートル前後なのに対して、約2倍の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展するなど、活動の場を世界に広げています。



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



昨年アメリカ・シアトルで行われた全米最大のビントゥバーの祭典に日本ブランドとして初出展

### 「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	20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		