



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2010.6月4週号

提出日	6/15	6/16	6/17	6/18
配達日	6/22	6/23	6/24	6/25
翌々週配達日	6/29	6/30	7/1	7/2

オルターの提案

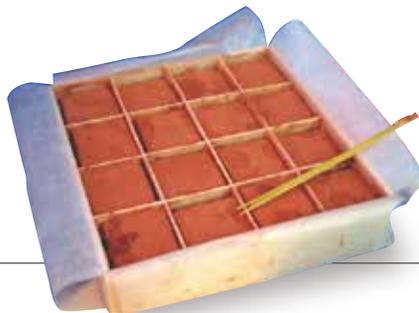
本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのように作ったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、チェルノブイリ放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

チョコレート CHOCOLATE

生チョコレートに魅せられたシェフ

極上の口当たり、ふわとした口溶けにこだわる絶品の生チョコ。



生産者バスツアーにて・中西さんご夫妻

京都生シヨクラ

文責 西川 栄郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

夢のある生チョコレートです

京都生シヨクラの中西広文さんは、オルターが指定する材料だけで、こだわりの生チョコレート作りに取り組んでいます。材料がおいしいの言うまでもありませんが、一流のシェフとしてデザート作りを極めた技術から生み出される中西さんの生チョコレートは、極上の口当たり、ふわとした口溶けにこだわる絶品です。

全くの手作りのため、1人では1日30箱作るのが限界という超レア製品です。オルターのスタッフの誕生日プレゼントにも使わせていただき、大好評です。

生チョコレート作りに魅せられて

中西さんは元々、東京のホテルオークラでフランス料理のシェフをしていました。23歳のとき、その腕を見込んだニューヨークの日本領事館から声がかかり、先輩シェフと2人でニューヨークへ渡り、領事館のディナーやランチ、パーティーの料理をこなしていました。ホテルの厨房は分

業化していますが、領事館では全て2人でこなさなければなりません。そんな中、デザート作りの面白さに目覚めたのです。

「食事もちろん喜ばれますが、デザートは特に女性がすごく喜んでくれて嬉しいし、面白かった。料理作りは戦場のような世界は自分のペースでできるので心地よかったです」「とくに生チョコレートはシンプルで、華やかさはないがとってもおいしい。そのギャップが面白かった」。

こうして生チョコレートに魅せられた中西シェフはとうとうシェフを辞め、生チョコレート作りに没頭することになりました。

オルターとの出会いでオーガニックに

生チョコレート作りは2000年から試行錯誤を始め、本格的に生チョコレート工房「京都生シヨクラ」を設立し、販売を始めたのは2002年。お店のお客さんに紹介され、

2001年からオルターの会員となり、2003年にオルター野菜の生産者・谷農園のサマーキャンプでオルターの企画部スタッフと会って、オーガニックチョコレートを使った生チョコ作りを始められたのです。

生チョコのテイスティングとパッケージデザインには、奥さんのシェリーさんの協力があります。シェリーさんはカナダ出身。ニューヨークの日本領事館でシェフをしていたときに会い、シェリーさんが禅や手漉き和紙など日本文化に憧れていたことから、1999年に京都に移り住むことになりました。中西さんの抱負は、このおいしい生チョコレートを多くの人に認めてもらい、生チョコレート作りだけに専念したいとおっしゃいます。

中西さんは、京都市内で隠れ家的なお店「Kyoto 生chocolat Organic Tea House」をオープンしています。テレビなどでもその魅力が紹介され、ちょっとした観光スポットになっています。生チョコレート作りの工房は、そのお店の厨房にあります。

京都生シヨクラの 生チョコレート

●原料

- チョコレート …… 日新化工(株)のNKオーガニックケールスイートチョコレート(ドミニカ産・オランダSKAL認定)、オーガニックシュガー(ブラジル産・アメリカFVO認定)、オーガニックココアバター(ドミニカ産・オランダSKAL認定)、パニラビーンズ(マダガスカル産)です。
- ココア粉末 …… 桜井食品のオーガニックココアバター(ドミニカ産・日本認証サービス(株)認定)
- 生クリーム …… よつ葉乳業の生クリーム(カタログ2000年8月第3週)
- リキュール …… 富田酒造の黒糖焼酎「龍宮」(カタログ2001年6月第3週)

●製造方法

生チョコレートとは、チョコレート生地に生クリームや洋酒を練り込み、柔らかい食感を作り出したものです。仕上げは多少難しいですが、生チョコレートは家庭でも比較的簡単に作れます。中西さんはこだわりの原料を見つけるのと、配合量や温度管理などで苦労してこられました。

- 1 チョコレートは湯煎で溶かしてテンパリングしておきます。オーガニックチョコレートは溶けにくいので、70℃近くまで加熱して溶かします。
- 2 生クリームに焼酎を混合し、70%程度までたてます。
- 3 たてた生クリームに、溶けたチョコクリームを混合し、型に入れます。
- 4 一昼夜、冷凍庫で固めます。
- 5 冷めて固まった生チョコを包丁で小さく切り、ココアパウダーをまぶし、箱に入れます。流通は冷凍扱いです。

●製造方法

生チョコレートとは、チョコレート生地に生クリームや洋酒を練り込み、柔らかい食感を作り出したものです。仕上げは多少難しいですが、生チョコレートは家庭でも比較的簡単に作れます。中西さんはこだわりの原料を見つけるのと、配合量や温度管理などで苦労してこられました。

●食べ方

冷凍しても固くなりませんが、食べ頃の柔らかさまで少し置いてお召し上がりください。解凍時間は、夏は5分程度、冬は10分程度。生チョコは溶け具合で感じ方が変わります。20℃を越えると柔らかくなりすぎますので、ご注意ください。

市販のチョコレートの問題点

一般のチョコレートには、なめらかさを演出するために必ずといってよいほど乳化剤として大豆レシチンが入っています。大豆レシチンはポストハーベスト農薬、遺伝子組み換えの問題があります。

市販のチョコレートには砂糖、カカオマス、ココアパウダーのほか、植物油、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、練乳パウダー、チーズパウダー、ショートニング、バターオイル、デンプン、セルロース、マカダミアナッツペースト、カシューナッツペースト、還元水飴、デキストリン、乳糖、麦芽エキス、ソルビトール、ぶどう糖果糖液糖、トレハロース、カルシウム、酸味料、光沢剤、増粘多糖類(アラビアゴム)、酸化防止剤(ビタミンC、E)、カラメル色素、紅麴色素、カロチノイド色素、チコリ抽出液、香料など、いずれも粗悪な原料が多種類使われています。

丸太町通

←至 京阪丸太町

平安神宮

二条通

P

京都市美術館

岡崎通

↓至 地下鉄東山

Kyoto
生chocolat
Organic
Tea House



平安神宮のそばにあるティーハウスです。生チョコレート(ビタータイプ)はオルター仕様です。ただし、その他の品物はオルター仕様ではありません。

京都市左京区岡崎天王町76-15

TEL:075-751-2678

営業時間:水曜～日曜の12:00～17:00