Educational
Food Paper

Umekiki.

おいしいを、めききする

Vol.18

Take Free

GRAND FRONT OSAKA
グランフロント大阪

Uncovering the secrets of chocolate through the power of cacao

未知なるカカオを学び、チョコレートを目利きする

カカオの産地や品種、作り手によって味わいが変化するチョコレート。
私たちを魅了してやまない、きらびやかな嗜好品の源流には、生産者の土にまみれた手仕事があった。

P2-P3_INTRODUCTION
-カカオからチョコレートができるまで-

P4_HOW TO CHOOSE
-チョコレートの愉しみ方-

P5_HOW TO EAT
-チョコレートの相性-

P6-P7_LIMITED MENU×CHEF'S POINT
-チョコレートを味わい、マリアージュを愉しむ14日間-

P8_EVENT GUIDE
-1・2月のイベント-

Umekiki
おいしいを、めききする

INTRODUCTION

From cacao, the food of the gods, to chocolate, the delight of the world

神の食べ物カカオからチョコレートができるまで

おしゃれなショコラブティックの登場やハイカカオで流行のチョコレート。子供の頃から食べ親しんでいるのにもかかわらず、どうやってチョコレートの材料となるカカオが作られるのか意外と知らないのではないだろうか。カカオの木が育つ環境から収穫方法、工場に運ばれて加工されるまでチョコレートを目利きする。

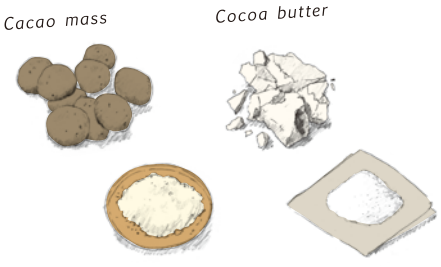
mekiki history

カカオとチョコレートの歴史

人類がメソアメリカ（主に中南米地域）に来たのが約1万2000年前といわれている。熱帯雨林に住み着いた人々は、やがてカカオの果肉や豆を食べ始めた。食べ方はさまざまに変化し、何千年もの間は冷たくして飲んでいたそうだ。ところが、約500年前にヨーロッパ（スペイン）へカカオが渡り、温かい飲み物として愉しまれると、約160年前に現在のようなチョコレートが生まれたという。長い間に渡って食べ方が変化してきた食材で、カカオの木の学名は『神々の食べ物』（ギリシャ語で「テオブロマ」）といわれている。

チョコレートは発酵食品

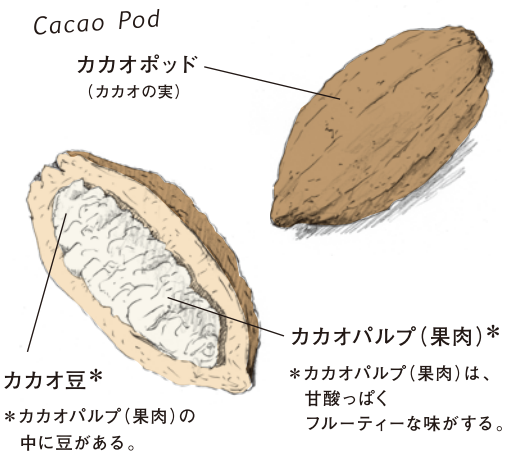
チョコレートは大きくわけると“スイート・ミルク・ホワイト”の3つに分類される。スイートはカカオマスに砂糖、ココアバターを加えたもの。そこに粉乳を合わせるとミルク。ホワイトチョコレートはココアバター、砂糖、粉乳で作られる。いずれにしてもカカオポッド（カカオの実）を収穫し、中の果肉ごと木箱やバナナの皮で覆って発酵させることからスタート。この発酵によりカカオ豆の味や香りを決める前駆体が生まれ、後にローストすることで味や香りが立ち上がってくる。「チョコレート作りで大事なのは豆の質はもとより、発酵です」と株式会社明治大阪工場長の古谷野さん。



チョコレートの種類と原料

種類	主な原料
スイートチョコレート（ダークチョコレート）	カカオマス、砂糖、ココアバター
ミルクチョコレート	カカオマス、砂糖、粉乳、ココアバター
ホワイトチョコレート	砂糖、粉乳、ココアバター

Coexistence with nature



カカオの木は自然と共生

カカオの実は、木の幹などに実を付ける。カカオポッドは完熟して腐るまで自ら地面に落ちることはなく、人間や動物が取ってカカオパルプ（果肉）を食べ、カカオ豆を捨てないと発芽しないそう。さらに実を取り出したカカオポッドを放置し、その殻に溜まった雨水によって繁殖した虫が、カカオの木の花の受粉を行う。「豆の摘出は動物に任せて、自らは実を守るべくカカオポッドの殻を固くしていった。自ら繁殖するのではなく、動物に食べさせて命をつなぐことを選んだカカオは、まさに生態系のサイクルを体現した植物ですね」と、古谷野さんはカカオの不思議さを教えてくれた。

主なカカオの品種

- クリオロ種 --- 古くから栽培されている品種で収量が少なく、病害に弱い。繊細でマイルドな風味を持ち、中南米が主な産地。主にフレーバー豆として使用。
- フォラステロ種 --- 世界のカカオ生産量の多くを占める。収量が多く、病害に強い。しっかりとした苦みや渋み、力強いカカオ感。主な産地はアフリカ。
- トリニタリオ種 --- クリオロ種とフォラステロ種を組み合わせた交雑種。ブレンドする場合の風味付けとなるフレーバー豆としても使用できる。主な産地は中南米。

World of Cacao

世界を魅了するカカオ生産地

チョコレートの材料になるカカオ豆だが、地域によって香りや味などに特徴がある。苦み・渋みがある“ベース豆”と、香りを表現する“フレーバー豆”に分かれる。これらを組み合わせてブレンドすることで、色々な味のチョコレートを作ることができるのだ。

カカオベルト

カカオの木は高度や気象条件などにより、生育地域がかなり限定される。主に赤道を挟んで北緯20度から南緯20度までがその地域にあたり、カカオ栽培適地として「カカオベルト」と呼ぶ。

エクアドル

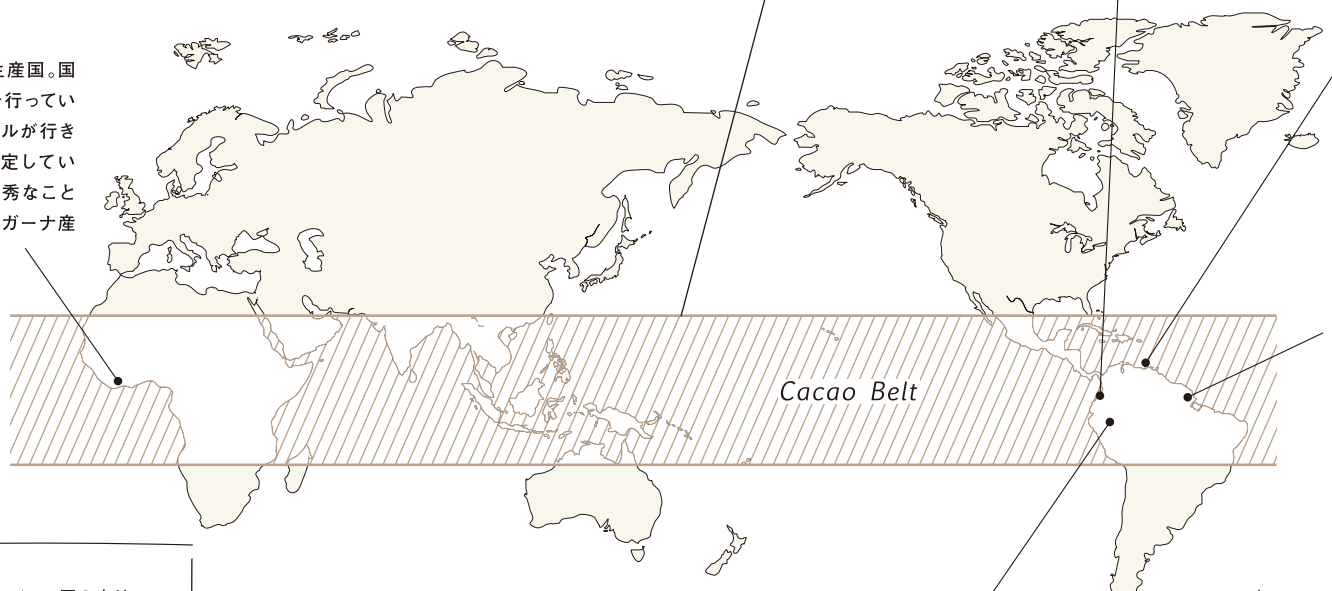
「感動するようなバラのような香り」と古谷野さんも絶賛する華やかな芳香と、軽い渋みが特徴。しかし現在は、手に入りにくい貴重な豆に。

ベネズエラ

ナッティな香りが特徴。渋みが少なくてチョコレート感が強く、ベネズエラ産を加えれば“理想的なチョコレートができる”というほど品質が良い。

ガーナ

世界第2位のカカオ生産国。国を挙げてカカオ産業を行っているため味のコントロールが行き届いており品質が安定している。ベース豆として優秀なことから、日本では昔からガーナ産を多く使用している。



ブラジル（トメアスー）

中南米エリア最大の生産量を誇るブラジル。日系ブラジル人が中心となりアグロフォレストリー*農法を用いる産地トメアスーでは、これまで品質が一定ではなかった農園での工程を、株式会社明治とともに研究し高品質なカカオを生産している。

*アグロフォレストリーとは…「森をつくる農業」と呼ばれ、森林伐採後の荒廃した土地に自然の生態系に倣った多種の農林産物を共生させながら栽培する農法。

Africa

アフリカ *ベース豆の産地*

ベース豆は特にミルクチョコレートを作るのに適しており、チョコレートらしい苦みや渋みはあるが、ミルクをプラスすることでマスキングされ、まろやかな味になる。

Southeast Asia

東南アジア *製菓用のカカオを栽培*

酸味が強いのが特徴。主にココアバターを絞るために使われることが多い。焦げる寸前までローストすることで香りが立つのでチョコレートクッキーやケーキなどに使われるのだそう。

ペルー

エクアドルのカカオの特徴に近く、紅茶のような可憐な香りとほどよいカカオ感が愉しめる。

Latin America

中南米 *フレーバー豆の聖地*

カカオ発祥の地。アマゾン川上流やオリノコ川上流に展開する熱帯雨林が原産地。フレーバー豆ができるのは中南米だけといわれるほど、さまざまな個性あふれる味わいが特徴。

“産地”と“作り手”と“私たち”をつなぐ　Connecting the land, producers, and consumers

FARM to BAR & BEAN to BAR

製造者がカカオ豆の産地や品質を追求した“BEAN to BAR”スタイルから生まれるチョコレート。厳選したカカオ豆を最大限生かし、作り手の想いを一枚のチョコレートに込めるために今、そのひとつ先である“FARM（農園）”へ赴き、生産者とともに歩むチョコレートづくり“FARM to BAR”が注目され始めている。

FARM to BAR

農家と一緒にカカオづくり

カカオ豆は栽培から出荷までを農家による手作業にゆだねられている。しかし栽培や発酵方法も農家ごとに違うため品質差異が重要な課題だった。そこで株式会社明治では2006年より現地の“FARM（農園）”へ赴き、農家の協力を得て土地に合った発酵や乾燥方法を研究。一定条件を導き出し、現地農家に栽培や発酵、乾燥を指導することで品質が向上。農家も安定して豆を出荷でき、収入増となることで、持続可能な農業へと改善しているという。このような取り組みを“FARM to BAR”と呼び、ベネズエラからスタートして今や数カ国で行っている。生産者の人たちとともに作り手の立場から素材を磨き上げることで、『明治 ザ・チョコレート』のような“究極のチョコレートづくり”が可能になるという。

栽培

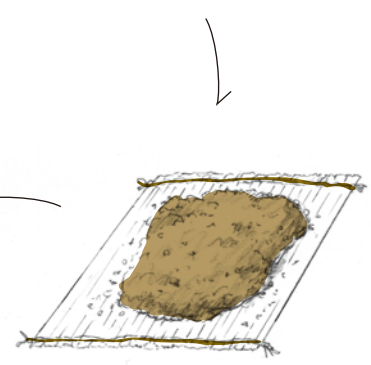
カカオの木は直射日光と乾燥した土壌を嫌うので、カカオ農園では葉が茂る大木の間にカカオの木を混ぜて植えるという。

収穫

収穫したカカオポッドは一つに集められ、ナタで割り中のカカオパルプを取り出す。約30㎝もの大きさの楕円形をしたカカオポッドの中にはカカオ豆が40〜60粒ほど詰まっている。

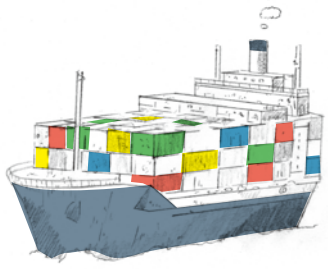
発酵

取り出したカカオパルプは木箱やバナナの皮で覆って1週間ほど発酵させる。その発酵熱は50度近くにもなる。この熱で種が死に化学反応が起きる。



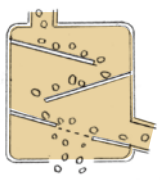
乾燥

発酵が終わったカカオ豆は棚やパティオと呼ばれる広場などに広げて天日乾燥させる。雨が多い地域ではコンクリートの炉に薪をくべて乾燥させることも。



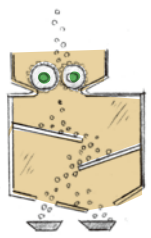
出荷

乾燥が終わったカカオ豆は麻袋に詰められ、出荷される。



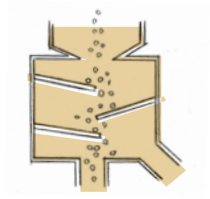
選別

各国から届いた豆をクリーニングして異物を取り除く。



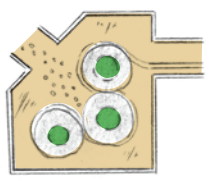
皮を取り除く（カカオニブ）

カカオ豆を機械で砕いて皮を取り除く。取り出したカカオニブとはカカオ豆の胚乳の部分。



焙煎

発酵でできた味と香りの前駆体をローストでうまく引き出す、味の決め手になる作業。コーヒーのローストに比べ、カカオのローストは100〜150℃と低い。



すりつぶす（カカオマス）

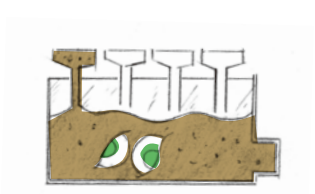
カカオニブをすり潰しペースト状にしたものをカカオマスという。カカオニブは約50％がココアバターとよばれる脂肪分のため、潰すことでペースト状になる。

○豆知識

ココアパウダーとは…ココアもチョコレートもカカオ豆から出来る。ココアパウダーはカカオマスに圧力を加えて脂肪分（ココアバター）を一部除き、残った塊を粉末状にしたものである。

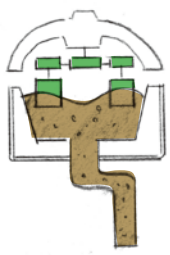
混ぜる（ミキシング）

カカオマスのみではおいしくないので、砂糖や粉乳などを混ぜ合わせ味を調える。



○豆知識

ココアバター…ココアバターは、カカオ豆にふくまれている脂肪分のこと。25℃ぐらいからとけ始め、体温より低い32℃ぐらいで完全にとける。チョコレートの口どけや香りの広がりはココアバターの働きのおかげなのだ。

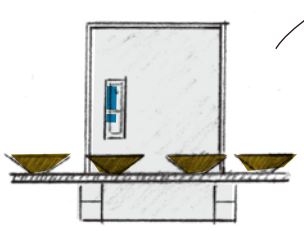


温度調整（テンパリング）

ミキシングした後、なめらかに精錬したチョコレートを理想の結晶に冷やしながら整える。これにより美しい艶も生まれる。食感など出来上がりに大きな影響を与える工程。

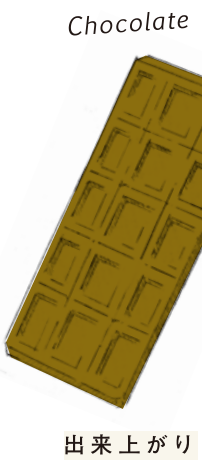
○豆知識

手づくりチョコレートで失敗しやすいのが、固める前の温度調整。正しい温度調整でつくられたものはきちんと固まって劣化しにくく、口どけがよくて艶のあるチョコレートになる。



成形

気泡を取り除きながら型に流し込むなどしてチョコレートの形を作る。



出来上がり

BEAN to BAR

オリジナルのチョコレートを作る

今、注目されているBEAN to BARとは、その名の通りBEAN＝カカオ豆の仕入れからBAR＝板チョコ作りまで全ての工程を一つの製造者で行うこと。数年前からアメリカで始まり、全世界へ広がった。カカオの木の栽培からカカオポッドの収穫、発酵、出荷までは農家の手にゆだねられるが、カカオ豆を仕入れてからの工程で特に重要となるのは、味の決め手となる焙煎(ロースト)だという。豆本来の持ち味をそのまま生かした製法で、産地ごとに仕上がりの風味が異なる個性的な味わいのチョコレートが誕生するのだ。

Let's Eat

チョコレートを味わい、マリアージュを愉しむ14日間

FARM to BAR

株式会社明治が農園から手がけたこだわりのカカオ豆（ブラジルトメアスー産）でつくりあげたチョコレートを使用した限定メニューは、『ばさら 梅々庵』、『DEAN & DELUCA』で愉しめる。

詳細は 6~7Pにて →

Interview

取材協力

株式会社明治
執行役員　大阪工場長　農業博士

古谷野 哲夫氏（こやの てつお）

カカオ豆に関しては世界十数カ国のカカオ産地を訪問、各国のカカオ栽培・処理状況や品質を調査研究し、現地で指導にも当たっている。共著『カカオとチョコレートのサイエンス・ロマン』（幸書房）などがある。

Finding your new favorites from among a sweet, rich world

HOW TO CHOOSE

チョコレートの世界を自由自在に愉しむ

いまやワインや葉巻と並ぶ嗜好品として愛されているチョコレート。原料や製造工程へのこだわりに磨きがかかり、そのバラエティは近年ぐんと豊かになった。そんな魅惑の世界をチョコレートソムリエ＆バイヤーである札谷加奈子さんがご案内。お気に入りの一枚をより深く愉しむためのヒントをご紹介する。

ワインのラベルを読むように、チョコレートのラベルを読む

「店頭でどのチョコレートを買うか迷ったら、ラベルをじっくり見てみて」と札谷さん。そこには、味を判断する重要な情報が書かれている。たとえば、“シングルオリジン”と呼ばれる、単一産地のカカオを使ったチョコレートが出始めたころは、国別程度の大まかな分類がほとんどであった。好きな産地を見つけたら、さまざまな作り手の同一産地を食べ比べたり、同じ作り手の産地違いの食べ比べをして自分の好きな味を探していこう。少量生産のものなら、作った回ごとにナンバリング（※バッチナンバーと呼ぶ）することもあるそうだ。「同じカカオを使っていても、多数のステップがあるチョコレートづくりでは毎回微妙な味わいの差も出てきたりと、まさに、ワインのように一期一会な愉しみ方ができます」。

次のトレンドはホワイトチョコレート＆グルメドラジェ！？

世界のチョコレートのトレンドに精通する札谷さんが新たに注目しているのが、ホワイトチョコレート。小規模な工房でも自分でココアバターを絞れるようになったことから、カカオの個性が発揮されたホワイトチョコレートが登場してきているのだ。精製していない絞りたてのココアバターにはミネラルがたっぷり。豊かな味わいや香りに、これまでのホワイトチョコレートのイメージを覆されるはずだ。また、アーモンドやピスタチオなどのナッツをチョコレートでコーティングしたグルメドラジェも近年広がりを見せている注目株。BEAN to BARの作り手がナッツも自社農園で栽培したものを使って作ったり、フレーバーや食感をこだわり抜くなど、一粒にギュッと思いが込められたドラジェが世界を魅了し始めている。

チョコレートソムリエ **札谷加奈子**氏

トモエサヴール代表。世界のショコラティエや産地に精通し、バイイングやイベントプロデュースを行う。国際的な品評会、インターナショナル・チョコレート・アワードの唯一の日本人審査員であり、テイスティングイベントや産地ツアーなどチョコレートを愉しむためのさまざまな企画を開催。チョコレートに関わる人々やその背景のストーリーまでを紹介し、旅するようにチョコレートを味わう愉しみや、チョコレートを通じて世界と繋がる喜びを届けるために世界中を飛びまわっている。

暮らしが豊かになるチョコレートの味わい方

「チョコレートのおいしさは一度や二度食べただけでは理解しきれない」と札谷さん。味覚は時間や体調によって変わるので、チョコレートのプロフェッショナルである彼女でさえ、同じものをいろんなシチュエーションで何度も食べるという。チョコレートをより深く味わうには、一口食べたら味を5つ探して言葉にするというトレーニングが効果的だ。たとえばラズベリーの酸味、ミルクのまろやかさ、ジャスミンのアロマ、ローストしたナッツの芳ばしさ、コーヒーの苦みといった具合に。口の中に意識を集中させながら記憶の引き出しをあけていこう。「アウトプットすることで、意識がより鋭くなり味も記憶しやすくなります。また、味覚を鍛えると食全体への意識や関心が高まります。つまりチョコレートを心から愉しむことで、毎日の生活を豊かにすることができるのです」。

An expert look at taste matching

HOW TO EAT

チョコレートの相性を目利き

五感を使って愉しめる嗜好品でもあるチョコレート。今回、チョコレートとの相性の良さをテーマに、グランフロント大阪で活躍する各ジャンルのプロにお話を伺った。

華やかな香りと甘みを口いっぱいに広げて

「チョコレートの濃厚な味わいと相性が良いのは赤ワイン」と小牟礼カフェマネージャー。品種によってはカカオや甘い香りがするワインもあるという。また、貴腐菌で水分を飛ばし、甘みを残したブドウから作る貴腐ワイン(デザートワイン)もおすすめ。食後にもう一杯強めのお酒を飲みたいなら「イタリアワインの帝王『ガヤ』で、ワイン造りの際に出るブドウの搾りかすから作った蒸留酒グラッパ(ブランデー) にチャレンジするのもおもしろい」という。

1. ビターチョコレートなら「酸味の強いワインの酸味が穏やかに、甘いワインの甘みが引き立つ」という
2. アーモンドをローストしたような風味のワインなら、ナッティーな香りのチョコレートを合わせたい
3. 辛口から甘口、軽いものから重たいものへ移るのがワインの飲み方の基本

ワイン
ワインショップ・エノテカ /
カフェ&バー エノテカ・ミレ

Komure Kenji

カフェマネージャー・ソムリエ 小牟礼 賢司氏

酸味が抑えられたコーヒーと相性抜群

南米3カ国の豆をブレンドしたマイルドな飲み口のALL DAY COFFEE。毎日飲み飽きない味わいでチョコレートとも相性が良い。「コーヒーとの組み合わせを愉しむなら、チョコレート・キャラメル・柑橘系の3種が定番。エスプレッソや濃いローストのコーヒーはチョコレートと相性が良く、アフリカ産の酸味のあるコーヒーは、さっぱりした味のデザートに合う」という。チョコレートを少し口に含んで、半分とけたくらいでコーヒーを飲むのがおすすめ。

1. ベース豆にボリビア産を使用し、ブラジル産とコロンビア産をブレンド
2. チョコレートとカフェラテの相性の良さも試してみて
3. コーヒーとチョコレートの味を自宅やオフィスで愉しんで

コーヒースタンド
ALL DAY COFFEE

Obata Yoshifumi

店長 小畑 賀史氏

素材や食感の組み合わせで料理として昇華させる

「生地とクリーム、チョコチップとフルーツなど、一枚のクレープを食べ切るまでに、いろいろな食感や味の組み合わせを愉しんでほしい」と桐生店長。チョコレートの甘みや苦みにフルーツの酸味が加わり、はじめてクレープ全体の味がまとまるのだそう。包むのではなくお皿で提供するクレープは、見た目にも華やかに仕上げなければならない。クレープ生地に映える彩り豊かなフルーツの色や盛り付けを工夫して、心が弾むようなスイーツを作る。

1. しっとり、もちもちとした柔らかい生地が特徴
2. チョコチップやチョコクリームなど、さまざまな食感が愉しめる
3. スイーツ系のクレープのほか、お食事系のガレットも

フレンチカフェ
CRÊPERIE Le Beurre Noisette

Kiryu Satoshi

店長 桐生 聡氏

LIMITED MENU × CHEF'S POINT

チョコレートを味わい、
マリアージュを愉しむ14日間

2018年2月1日(木)～2018年2月14日(水)

FARM to BAR ・・・ 明治が農園から手がけたこだわりのチョコレート使用店舗

グランフロント大阪
北館地下1階・1階、南館2・4・7・8階、
うめきた広場地下1階の18店舗にて

やさしい口どけや芳醇なカカオの風味でリッチな気持ちにしてくれるチョコレート。甘みだけでなく、苦みや香り、深みなど、計算され尽くした味わいは、他の素材と組み合わせることで新しい幸福をもたらしてくれる。今回グランフロント大阪のさまざまなジャンルのシェフたちが、チョコレートと相性の良い食材を組み合わせた一皿を提案してくれた。チョコレートとのマリアージュを味わい尽くす14日間。

各シェフが組み合わせた
マリアージュのテーマは「☆マーク」でチェック

魅惑のイチゴ大福パフェ×チョコレート

¥1,080 終日提供可能 FARM to BAR

Chef's mekiki point

あんこと和三盆クリーム、バニラアイス、寒天をぎゅうひクレープで包んだ大福パフェ。自家製いちごコンフィチュールの酸味とチョコソースとの相性が良い。

☆ マリアージュ食材 ： あんこ

料理長 古賀 聡 氏

うめきた広場 B1F 和菓子・甘味処 **ばさら 梅々庵**
営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6485-7785

ベリー＆チョコレートパンケーキ

¥1,296 22:00まで提供可能

Chef's mekiki point

銅板で焼き上げた、もっちりとしたパンケーキ3枚にチョコレートソースをたっぷりかけ、さらにストロベリーとブルーベリーソース、フルーツをトッピング。

☆ マリアージュ食材 ： イチゴ、ブルーベリー

店長 甲元 美佳 氏

南館 7F ハワイアンコーヒー
HONOLULU COFFEE
営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6359-2828

チョコレートティラミス
バナナのキャラメリゼとベリーのフルーツ添え

¥961 終日提供可能

Chef's mekiki point

生チョコのようなとろけるチョコレートを、クリーミーな口あたりのティラミスにのせ、相性の良いバナナを合わせたほか、ベリーの酸味で味わいを整えた。

☆ マリアージュ食材 ： バナナ、ベリー

店長 桐生 聡 氏

うめきた広場 B1F フレンチカフェ **CRÊPERIE Le Beurre Noisette**
営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6485-7795

フローズンフルーツフォンデュ

¥1,220 終日提供可能

Chef's mekiki point

温かいダークとミルクチョコレートに目の前で焦がしてくれるカスタードブリュレやフルーツ、シャーベットなど自由にディップ。好みの組み合わせを見つけて。

☆ マリアージュ食材 ：
ストロベリー、マンゴー、ブルーベリー、イチゴ

マネージャー 大田 和史 氏

南館 7F かき氷・カフェ
ICE MONSTER
営業時間 11:00～23:00
電話番号 06-6375-8088

チョコバナナ＆アーモンド

¥450 終日提供可能

Chef's mekiki point

ほんのりラム酒を効かせた自家製ショコラジャムにキャラメリゼしたバナナをトッピング。バナナの甘さとフレッシュさが引き立つ、ボリューム満点なスイーツ。

☆ マリアージュ食材 ： バナナ、アーモンド

店長 堀川 真由 氏

うめきた広場 B1F ベーカリーカフェ **LeBRESSO**
営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6292-5460

あたたかいテリーヌショコラと
マスカルポーネクリーム

¥756 15:30～17:30提供可能 FARM to BAR

Chef's mekiki point

ガナッシュに全粒粉ビスケット、ナッツを加えた食感が愉しいテリーヌ。濃厚なチョコレートとローズマリーの香りが良く合う。キンカンのコンポートを添えて。

☆ マリアージュ食材 ： ローズマリー、キンカン

料理長 久保田 綾子 氏

うめきた広場 B1F マーケットストア&カフェレストラン
DEAN & DELUCA
営業時間 10:00～22:00
電話番号 06-6359-1661

ホットチョコレートパイ

¥380 終日提供可能　限定1日10食

Chef's mekiki point

オリジナルブレンドのマイルドな飲み口に合うように濃厚に仕上げた温かいデザート。バターたっぷり、サクサクのパイ生地の中にはトロリとしたミルクチョコレートが。

☆ マリアージュ食材 ： コーヒー

店長 小畑 賀史 氏

うめきた広場 B1F コーヒースタンド **ALL DAY COFFEE**
営業時間 10:00～22:00 電話番号 06-6359-2090

※紹介しているメニューの提供可能時間は各店舗情報内に記載しております。 ※価格は全て税込みです。 ※別途サービス料が必要な店舗がございます。 ※旬の食材を使用しておりますため無くなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。

生チョコレートと30年熟成ポートワイン
¥1,296 終日提供可能

シェフ 小牟礼 賢司 氏

Chef's mekiki point

カカオのような芳醇な香りが加わった熟成ポートワインと濃厚な生チョコの組み合わせを愉しむセット。ワインはポルトガルの宝石ともいわれる『RAMOS PINTO』。

☆ マリアージュ食材：ワイン

うめきた広場 B1F　ワイン　ワインショップ・エノテカ/カフェ&バー エノテカ・ミレ
営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6359-1688

ちょこっと てぃたいむ♪
¥1,296 14:00以降提供可能

スタッフ 石井 莉 氏

Chef's mekiki point

濃いめに抽出したアールグレイのフィナンシェ生地と、なめらかなチョコクリームを合わせた。オレンジのチュイルがアールグレイとチョコレートをより引き立てている。

☆ マリアージュ食材：アールグレイ

うめきた広場 B1F　ケーキ・カフェ　La Terrasse Café et dessert
営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7788

チョコレートクリームのタルト
ホール（25cm）¥7,884、1カット **¥694**
終日提供可能

店長 根木 瞳 氏

Chef's mekiki point

エクアドル・アリバ地方産の希少種を使用したチョコレートクリームに、ジャンドゥヤの食感を加えた贅沢なチョコレートタルト。金箔を飾った大人のタルトに仕上げている。

☆ マリアージュ食材：ナッツ

南館 2F　ケーキ・カフェ　Qu'il fait bon
営業時間 10:00～21:00　電話番号 06-6485-7090

CBティラミス
¥518 終日提供可能

シェフ 長谷部 雅美 氏

Chef's mekiki point

スポンジの代わりにエスプレッソとリキュールを浸み込ませたプレッツェルクロワッサンを使用。中にはチョコレートブラウニーがたっぷり。食感も愉しめる大人のデザート。

☆ マリアージュ食材：クロワッサン

うめきた広場 B1F　ベーカリーカフェ　THE CITY BAKERY
営業時間 7:30～22:00　電話番号 06-6359-2010

バレンタインチョコレートジェラート3種
¥486～¥950 終日提供可能

オーナーシェフ 小阪 歩武 氏

Chef's mekiki point

クーベルチュールチョコレートを使った3種類のチョコレートジェラートを用意。酸味のあるオレンジやフランボワーズのジェラートと組み合わせるのもおすすめ。

☆ マリアージュ食材：オレンジ、フランボワーズなどお好みで

うめきた広場 B1F　ジェラテリア&バール　BAR & GELATERIA RAFFINATO
営業時間 10:00～22:00　電話番号 06-6485-7444

ほうじ茶生チョコレートパフェ
¥950 終日提供可能

スタッフ 畑野 萌 氏

Chef's mekiki point

ほろ苦いほうじ茶、生チョコレートが特徴的なパフェ。ほうじ茶あん、ゼリーなどをのせ、上から黒蜜をかけて。ほうじ茶とチョコレートの甘みが合う。

☆ マリアージュ食材：ほうじ茶

南館 4F　和カフェ　nana's green tea
営業時間 10:00～21:00　電話番号 06-6485-7078

フォンダンカルツォーネショコラ
¥864 15:00～17:00 提供可能

シェフ 大嶋 進哉 氏

Chef's mekiki point

チョコレートを練りこんだピッツァ生地でフォンダンショコラを包んだカルツォーネ。ナイフを入れると中から温かいソースがとろり。幸せな気持ちになれるスイーツ。

☆ マリアージュ食材：ピッツァ、イチゴ

南館 7F　イタリア料理　Tana La Terrazza
営業時間 11:00～23:00　電話番号 06-6485-7507

濃厚ガトーショコラクレープ
¥980 ＋¥200でドリンクセットあり　14:00以降提供可能　限定1日10食

シェフ 井上 智之 氏

Chef's mekiki point

焼き立てクレープの上にのるのはカカオ分70%のフランス産チョコレートを使ったビターな自家製ガトーショコラ。ミックスベリーのソースをかけていただく。

☆ マリアージュ食材：ミックスベリー、イチゴ

南館 7F　フランス料理　BISTRO & CREPERIE Pan de mère
営業時間 11:00～23:30　電話番号 06-6485-7280

フォンダンショコラ バニラたっぷりのアイスを添えて
¥1,500 ＋500円コースでの提供可能　終日提供可能　ランチ、ディナー各限定10食

オーナーシェフ 唐渡 泰 氏

Chef's mekiki point

フォンダンショコラと丸ごとオレンジで作るソースとの相性は絶品。オーガニックチョコレートとマダガスカル産バニラビーンズを使った濃厚バニラアイスを添えて。

☆ マリアージュ食材：オレンジ

南館 8F　現代風野菜フレンチ　リュミエール大阪KARATO
営業時間 11:00～23:00　電話番号 06-6485-7515

ヴィノ カカオワイン
赤・白 グラス ¥702
終日提供可能 ※別途サービス料 17時以降10%

スタッフ 安達 航 氏

Chef's mekiki point

ワインにカカオ豆を浸漬させることで、ダークチョコレートのような風味を閉じ込めたユニークな一杯。そのまま飲んでもおいしいのでデザートワインとしてもおすすめ。

☆ マリアージュ食材：ワイン

北館 B1F　イタリアン・フレンチ　世界のワイン博物館
営業時間 11:00～23:00　電話番号 06-6371-6978

温かいチョコレートのオムレツ
¥5,940、¥10,800のコースの一品(チョイスデザート)として終日提供可能
※別途サービス料 ランチ5%、ディナー10%

オーナーシェフ 笹島 保弘 氏

Chef's mekiki point

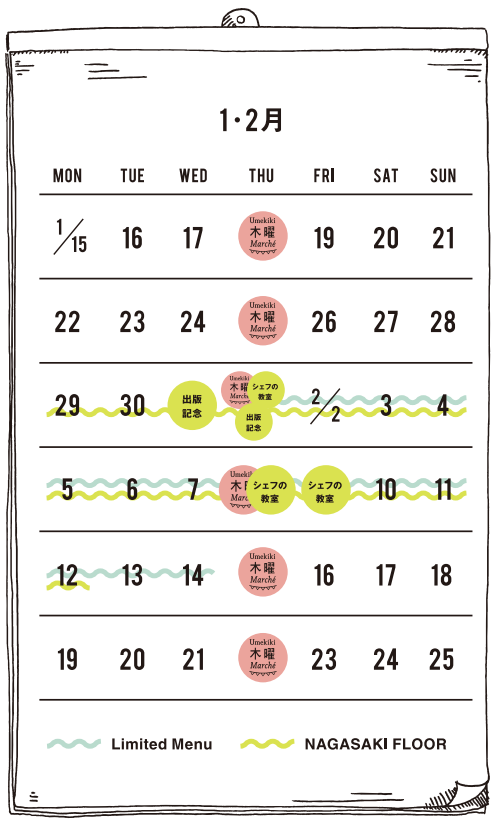
チョコレート入りのオムレツの外はふんわり、中はトロ～リで食感の違いが愉しい。イチゴとフランボワーズのソースやヨーグルトジェラートの酸味との相性も抜群。

☆ マリアージュ食材：イチゴ、フランボワーズ

北館 1F　イタリア料理　IL GHIOTTONE di piu'
営業時間 11:00～23:00　電話番号 06-6317-9669

※紹介しているメニューの提供可能時間は各店舗情報内に記載しております。 ※価格は全て税込みです。 ※別途サービス料が必要な店舗がございます。 ※旬の食材を使用しておりますため無くなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。

EVENT GUIDE



毎週木曜 12:30~19:00

関西の農家さんがグランフロント大阪に！

Umekiki 木曜マルシェ

季節の食材をかしこくmekiki!

毎週木曜、農家さんが自慢の野菜を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。今の時期は、糖度をぎゅっと蓄えた冬野菜をはじめ春を感じさせる野菜もちらほら並び始める。作り手の顔を知り、食材がどのように育てられたのかを学び、味わうUmekiki木曜マルシェ。おいしいものがおいしい理由を、会話しながら目利きしよう。

Umekiki 木曜 Marché

場所：グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階
（ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY前）※申込不要、入場無料

明治ザ・チョコレート

※全8種類

カカオの産地から、厳選を重ね、一枚のチョコレートの完成形へ至る「BEAN to BAR」により生まれたザ・チョコレート。味わい、色艶、とろける舌触り、すべてにおいてこれまで以上にこだわりを詰め込んだ、世界が認める品質のチョコレートです。

http://www.meiji.co.jp/sweets/chocolate/the-chocolate/

株式会社明治は「メイジ・カカオ・サポート(MCS)」というカカオ農家支援活動を2006年に開始しました。農家を取り巻く環境を改善することでカカオ豆生産を持続可能なものにしていきます。この活動により、我々は高品質なカカオ豆を調達でき、おいしいチョコレートを消費者のみなさんにお届けし続けることができるのです。

http://www.meiji.co.jp/csr/stakeholder/meiji-support-for-cocoa/

Limited Menu
2/1（木）～2/14（水）

チョコレートを味わい、マリアージュを愉しむ14日間

グランフロント大阪
北館地下1階・1階、南館2・4・7・8階、
うめきた広場地下1階の18店舗にて

やさしい口どけや芳醇なカカオの風味でリッチな気持ちにしてくれるチョコレート。甘みだけでなく、苦みや香り、深みなど、計算され尽くした味わいは、他の素材と組み合わせることで新しい幸福をもたらしてくれる。今回グランフロント大阪のさまざまなジャンルのシェフたちが、チョコレートと相性の良い食材を組み合わせた一皿を提案してくれた。チョコレートとのマリアージュを味わい尽くす14日間。

1/29（月）～2/12（月・祝）

NAGASAKI FLOOR

長崎をmekiki!

食べてみんね！来てみんね！
深夜まで長崎の海の幸をご堪能あれ！

長崎県の海の幸をふんだんに使用したオリジナルメニューが味わえます。

・実施店舗：UMEKITA FLOOR 全16店舗(北館6階)にて
※ディナータイム以降（深夜は一部店舗）の提供となります

2/1（木）15:00~16:30/18:30~20:00

シェフの教室

ーチョコラータとジェラートのアレンジ術を学び味わうー

・価格：3,000円
（税込／実食・お土産付）
・持ち物：筆記用具、エプロン
・定員：32名
・会場：グランフロント大阪 北館5階
HDC大阪 C terrace
・開催店舗：グランフロント大阪
うめきた広場地下1階
BAR & GELATERIA RAFFINATO

※詳しくはwebサイトにて

2/1（木）～2/14（水）

こだわりチョコレートを贈ろう

チョコレート商品は下記の店舗でもお買い求めいただけます。

- DEAN & DELUCA（うめきた広場地下1階）
- Natural House Aoyama Organicmart（うめきた広場地下1階）
- THE CITY BAKERY（うめきた広場地下1階）
- Afternoon Tea TEAROOM（南館3階）
- nana's green tea（南館4階）

2/12（月・祝）18:30~19:30

バレンタイン直前マリアージュセミナー

・価格：3,240円（税込）
・定員：26名
・会場：グランフロント大阪 うめきた広場地下1階
ワインショップ・エノテカ/カフェ＆バー エノテカ・ミレ
・予約はこちら：06-6359-1688（店舗まで）

＼ シェフの教室の応募はこちら ／

Umekiki公式サイト umekiki.jp 内 シェフの教室応募フォーム　umekiki.jp/contact/

2/8（木）19:00~22:00

シェフの教室

長崎をmekiki!

ー長崎の洋食を作って、学び味わうー

・価格：6,000円（税込／実食付）
・持ち物：筆記用具、エプロン
・定員：40名
・会場：グランフロント大阪 北館5階
HDC大阪 C terrace
・開催店舗：グランフロント大阪 南館7階
浅草 キッチン大宮

※詳しくはwebサイトにて

2/9（金）19:00~22:00

シェフの教室

長崎をmekiki!

ー長崎食材を使ったコース料理を学び味わうー

・価格：6,000円
（税込／講習＋コース料理実食付）
・持ち物：筆記用具
・定員：32名
・会場：グランフロント大阪
北館5階 HDC大阪 C terrace
・開催店舗：グランフロント大阪
南館8階
リュミエール大阪KARATO

※詳しくはwebサイトにて

1/31（水）2/1（木）14:30~17:00

リュミエールレシピブック

“野菜の美食”出版記念イベント

デザートバイキング＆トークショー

時間フリー / ご自由な時間にお越しください。

・価格：2,800円（税込／レシピブック[サイン入り]・お土産付）
・トークショー(各日開催) 15:30~16:10
トークゲスト
1/31(水) 五感ホールディングス 代表 浅田美明氏
2/1(木) 株式会社ケイオス 代表 澤田充氏
・会場：グランフロント大阪 南館8階 リュミエール大阪KARATO
・出版記念イベントの予約はこちら：info-g@k-coeur.com

※完全予約制。1日30名様限定。定員になり次第終了となります。
※リュミエールより確認の返信をさせていただき予約完了となります。
※問合せ:06-6485-7515（店舗まで）

EVENT REPORT

11/17（金）～12/25（月）

EVENT & FOOD FAIR REPORT

— 食の宝庫、福井で育まれた“もてなし”と“しつらえ”を目利き —

厳しい寒さを味方につけた食材や伝統工芸品など、鯖街道を通じて関西の食文化に影響を与えてきた福井。高級食材や発酵食品のほか、関西にほとんど出回らない野菜などを使って、おもてなしをテーマにした一皿が味わえる限定メニューのほか、マルシェやシェフの教室など様々なイベントを開催。シェフのアイデアが光る、冬の幸を味わい尽くす学びたっぷりの期間となった。

1 Umekiki Paper vol.17は“もてなし”と“しつらえ”を目利きのテーマに設け、客人に振る舞うもてなしの心、暮らしが潤うしつらえの本質、またシェフのアイデアが光る“おもてなし料理”など、福井の食材や食文化をとことん学べる内容となった。2 3 4 5 シェフが目利きした福井の食材をはじめ、シェフの創意工夫が光る限定メニューが登場。全27店舗のシェフが試行錯誤した料理を披露した39日間となった。6 7 キルフェボンの有野シェフによるシェフの教室。とみつ金時のフランを作り、タルト作りを学び味わった。とみつ金時農家の吉村さんもイベントに参加し、食材のおいしい理由を語ってくれた。8 うめきた広場で開催したUmekiki Marché vol.12では多くの生産者さんが冬野菜を持って参加したほか、グランフロント大阪の人気店によるキッチンカーが出店した。9 片山エグゼクティブシェフ（THE COSMOPOLITAN GRILL | BAR | TERRACE）、北川料理長（魚匠 銀平）が同行し、福井の生産者を視察した。＊協賛：福井県

EVENT REPORT GALLERY

Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト
https://umekiki.jp/

Umekiki 公式 facebookページ
https://www.facebook.com/gfo.umekiki

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、食べ方のmekiki pointも公開中！

Umekiki 運営会社：阪急阪神ビルマネジメント株式会社
お問い合わせ先：グランフロント大阪コールセンター
TEL:06-6372-6300（受付時間10:00～21:00）

2018年1月16日　第18号　発行