特集

大人も子供もヴァレンタイン

懐かし、美味し、ミルクチョコレートの魅惑

◎制作
望月完次郎

◎協力
帝国ホテル 東京
（東京・千代田区）

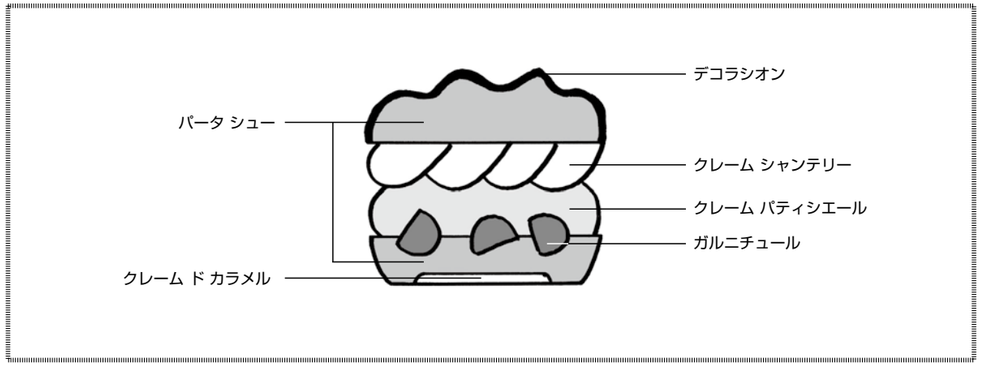
◎ミルクチョコレート提供
大和貿易
（神戸市・中央区）

◎カラー 151ページ参照

本物のチョコレート熱が定着したといっても過言ではないほど、様々な産地のカカオを活かした商品が並びショーケースを賑わせている。

カカオ本来の果実感を効かせたものやローストの加減で香りや苦みの個性を強調したものなど、生活シーンやその日の気分で、その魅力的な味わいを楽しめるのは、作り手にとっても消費者にとっても幸せなことである。しかし、ふとミルクチョコレートを食べてみて、どこかホッとさせられる気分は老若男女誰でも感じるものかも知れない。今回は、個性的なチョコレートが市場を席巻する中、「懐かしくて普通に美味しい」日本人にとって原点ともいえるミルクチョコレートに注目してみた。

提案するのは、帝国ホテル東京ペストリーシェフの望月完次郎氏。国内外のコンテストやイベントで、数えきれないほどの審査委員やアドバイザーなどを務め、日頃の業務でも日本を代表するホテルのデザート部門を統括する腕と舌の持ち主である望月氏に、懐かしくて美味しい「ミルクチョコレートの魅惑」を伝えていただく。

Eclair（エクレア）

エクレアの生クリームとカスタードクリーム。日本人の定番の美味しさに、ミルクチョコレートでコーティングしたマカダミアナッツのチョコボールを組み合わせた食感も楽しい一品。キャラメルのクリームとナッツにからめたカラメルのさりげないほろ苦さが優しいミルクチョコレートの味わいを印象付けてくれる。