



◎制作
藤田浩司
(クールジャパン/兵庫・伊丹市)

◎協力
チョコヴィック・ジャパン (兵庫・芦屋市)
ヒラタ神戸営業所 (神戸市・須磨区)

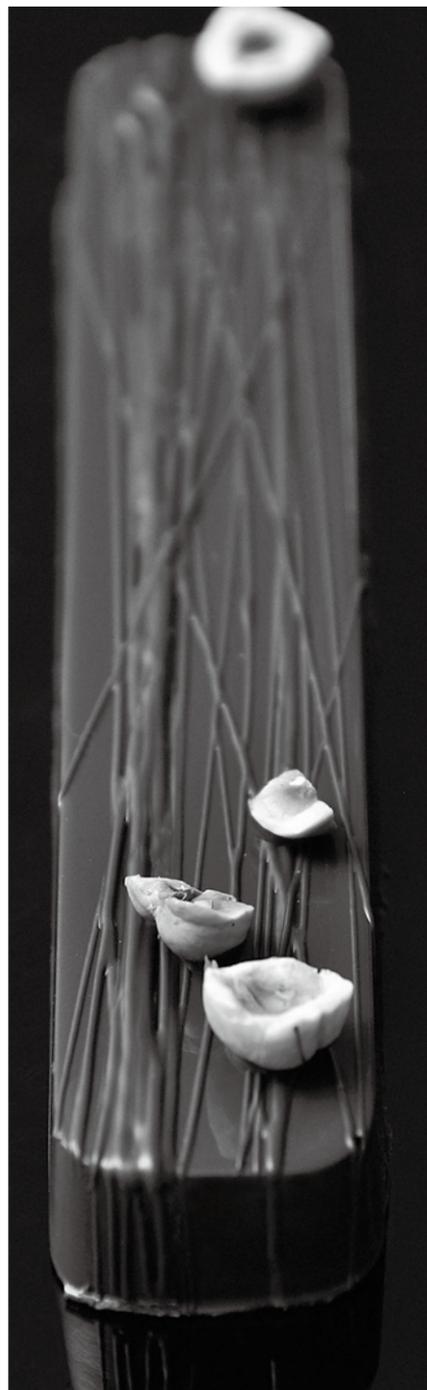
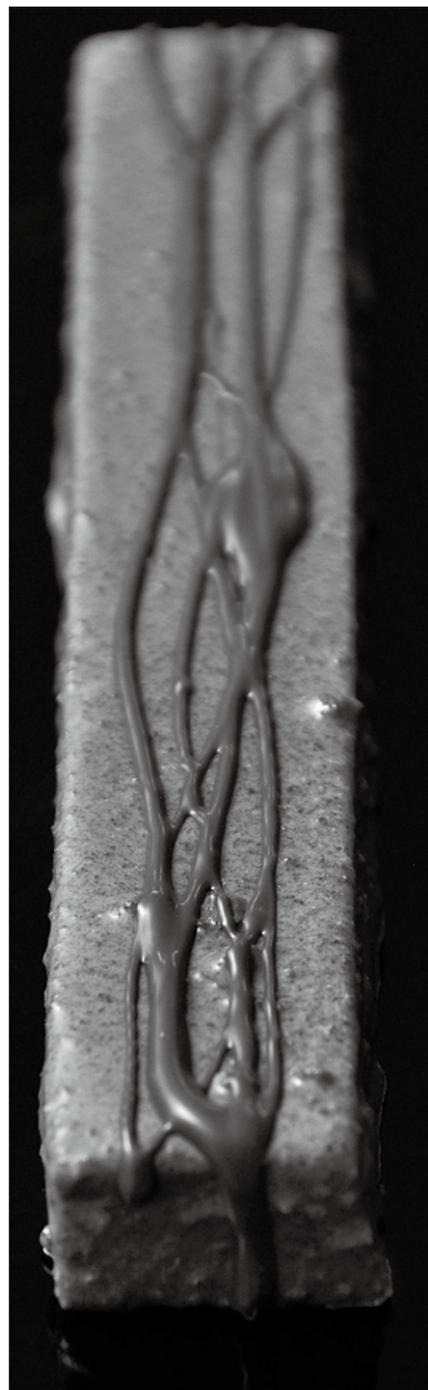
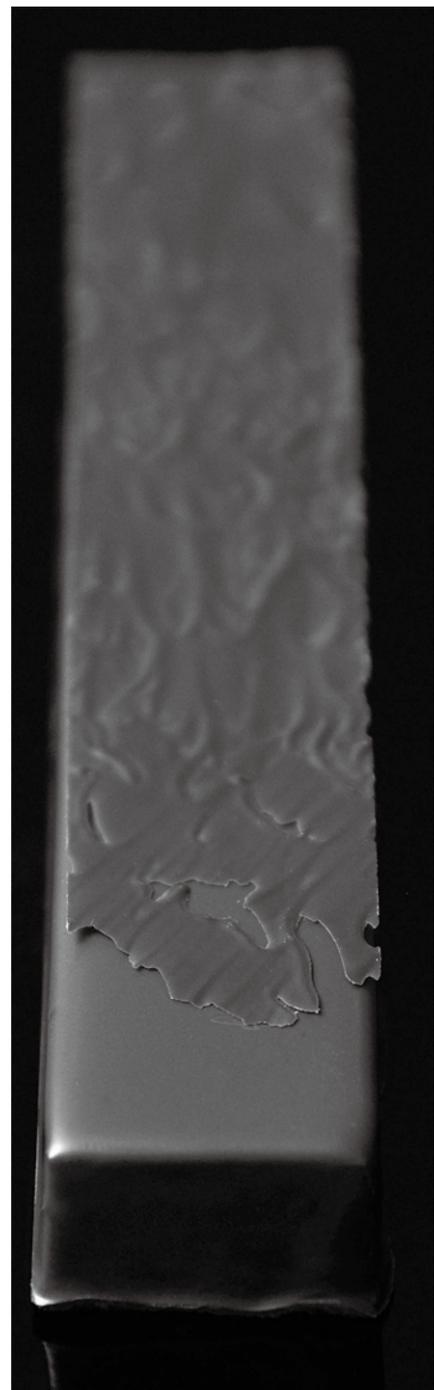
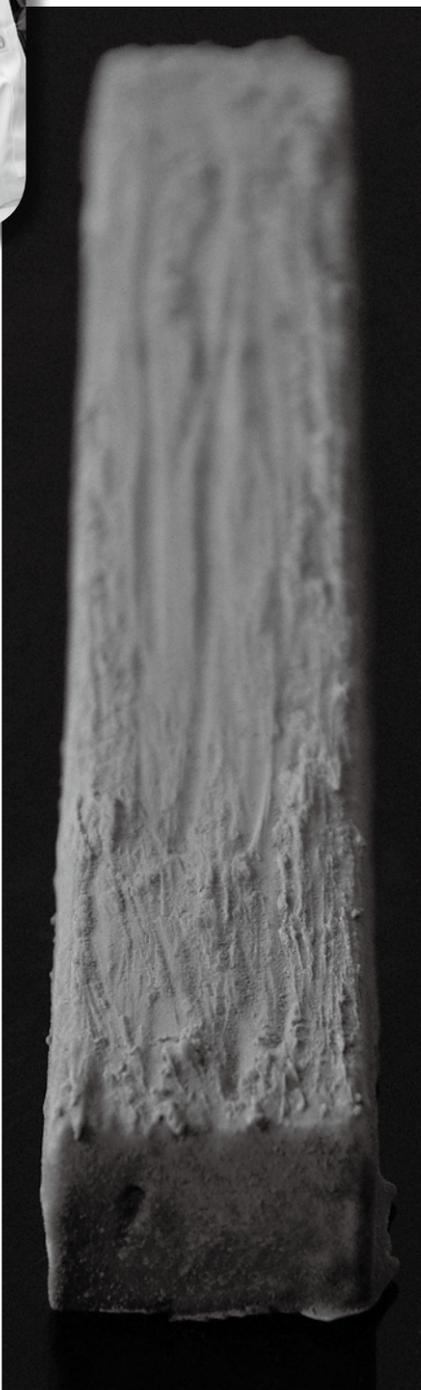
Turrón(トゥーロン)は、スペインの伝統的なクリスマスのお菓子で、アーモンドやナッツをハチミツや砂糖などで固めた板状のもので、スナック感覚で割りながら食べる。軟らかいものや硬いものなど、様々な食感が楽しめる。近年はチョコレートでコーティングした通年商品も人気だという。

バレンティン商戦は、産地にこだわったボンボンショコラなどの高級化がいつそう進んでいるが、本格的な素材の組み合わせのスナック感覚のチョコレートバーで差別化を図ってみてはどうか。

ボンボンショコラに比べた作業効率の良さやスタイリッシュな形状、消費者が分け合って楽しめるというコミュニケーショングッズとしてのアピールは今後の新たな方向性としても注目すべきである。

今回は、スペイン通で知られるグローバルコンサルタントの藤田浩司氏に、新感覚の進化系バレンティンチョコレートを紹介して頂く。本格的な味わいに手軽さを加え、チョコレート市場拡大に繋げる提案。

◎カラー56ページ参照



▶Turrón(トゥーロン)各種/右ページ右から「リモーネ」「カフェブラリネッタ」「レーズンキャラメル」「ザッハ」「タカラン」

●藤田浩司氏プロフィール
WPTC日本代表として2回の世界大会出場を果たし、2008年世界大会では、チョコレート細工部門個人優勝、2012年世界大会では、味覚部門を担当してチームを総合優勝に導く。特に、若手育成には定評があり、2009年から立ち上げた関西地区の洋菓子技術勉強会では、全国から有名シェフを招き若手技術者の技術発展と意識向上に寄与した。現在、マルブランシュ技術開発アドバイザーをはじめ、メーカーや企業、団体などの招聘で数々の講習会や技術指導を行う。2015年には株式会社クールジャパンを設立して、国内外の企業のコンサルティングとアドバイザーとして活躍する。