



巻頭
Feature
特集

今年のバレンタイン は、こんなパターンも!?

宮崎 で買える
「世界のチョコ」 & 「おすすめショコラ」

2月といえばバレンタイン! 女性同士でもチョコレート贈る「友チョコ」や「社交チョコ」が増えてきているいま、おすすめのチョコレートを調査すべく、タイプの違うふたつのチョコレート専門店を訪れました。



原産国 スイス
スイスの伝統的な製法でつくる、なめらかな食感が特徴です。カカオ豆をはじめ、なんと材料のすべてがオーガニックというこだわり! 500円。

なんと!
300種類の
海外チョコが勢ぞろい!

今回訪れたのは、三股町にある「世界のチョコレート愛伝呈々(アイデンティティ)」。名前の通り、店内にはヨーロッパ・アメリカ・オーストラリアを中心とした世界各地のチョコレートがズラリと並びます。定番のミルクチョコにビターチョコ、ホワイトチョコやお酒入りの大人なチョコまで、その数はなんと300種類!! 宮崎のみならず、日本でもめずらしいチョコが豊富にそろっています。

各国の個性を楽しむ



原産国 アメリカ
日本でもおなじみのゴディバ。めずらしい個包装タイプです。1個150円。

原産国 フランス
ほろ苦いココアパウダーと、コクのあるチョコが絶妙なバランス。1粒50円。

原産国 ベルギー
こちらはなんと、ベルギー王室御用達!! ミルクのほかダークやホワイトもあり。450円。

天然甘味料ステビアを使用した、糖質ゼロのチョコレート。健康志向の方にもおすすめ! 450円。

同じチョコレートでも、国が違えば味もガラリと変わります。たとえばスイスのチョコは、ミルクたっぷりの甘さが特徴です。イタリアは「ヘーゼルナッツを使ったものが多く、ドイツは日本人にも合った「ハズレのない味」が多いんだそう。美食の国フランスは、やっぱりチョコに関しても上級です。そして、ベルギーは言わずと知れた世界一のチョコ大国。上質なカカオを活かした美味がそそります。

「チョコレートは奥が深いんです。たとえばビターチョコが欲しいという人でも、カカオ分はどれくらい

がいいのか、フルーツやナッツ入りが好きなのか。コーヒーと楽しむのか、お酒と楽しむのか。その人に合ったチョコレートをご提供できるように、ビターチョコだけでも約50種類のチョコをそろえています」と、店主の松山さんは話します。

なかでも最近注目されているのが、「ペルレージュ(ベルギー)」や「パロール(スペイン)」といった低糖質のチョコレート。砂糖ではなく天然甘味料の「ステビア」を使っているから、糖質制限中や健康志向の方でも楽しみやすいというのが人気のヒミツです。ほかにも、自然環境・労働環境を守るための厳格な基準をクリアした商品に与



メッセージシールは、贈る相手やシーンに応じてさまざまなバリエーションを用意。

えられる「レインフォレスト・アライアンス」の認証マークがついた「ココシヨコラ(カナダ)」や、王室御用達の「レオニダス(ベルギー)」も超一流の味として世界中で愛されています。

「友チョコ」にオススメは粒売りチョコレート

同店では100種類(!!)もの中から自由に購入できる粒売りチョコも人気。国ごとに食べ比べをしてみたり、普段なかなか手が出ない高級チョコも粒売りなら手ごろに楽しめるのも魅力です。海外の洗練されたパッケージや、相手の好みを考えながら選ぶワクワク感が味わえるのも楽しいのひとつ。

「世界のチョコレートの中でも、「超高級」ではないけれどおいしくて、気軽に楽しめるものをそろえています。海外では、手土産や小さなギフトにチョコを贈るのは一般的なので宮崎でもそういった文化が広まればうれしい。ぜひ個性豊かなチョコレートの中から、相手のためのチョコを選んでみて」と話す松山さん。国産にはない魅力がたっぷり。外国産チョコレートで、今年はこちらと変わったプレゼントにしてみるのはいかが?

海外のチョコも素敵だけど、オリジナルテイ溢れるチョコを堪能したい、という方におすすめしたいのは、宮崎市のショコラ専門店「meme chocolat(ミームショコラ)」。同店には、ベルギーの上質なクーヘルチョコレート(カカオバターの含有量が多いのが特徴)を使った、16種類のオリジナルショコラが並びます。「15年前から、独学でショコラづくりをスタートしました」と話すのは、男性パティシエの森岡さん。森岡さんのお手づくりショコラは甘さ控えめながらも、芳醇なカカオの風味が楽しめるのが魅力です。2月には日向夏を使った新しいショコラを発売予定だとか!

いまや恒例行事となったバレンタイン。毎年同じようなチョコレートでは、渡すほうも飽きてしまうというもの。今年はこだわりのチョコレートで、大切な人に想いを伝えてみませんか?

ショコラティー
ホワイトチョコに、五ヶ瀬町の食べる緑茶を混ぜ合わせています。なめらかな口溶けと、緑茶の風味がクセになるひと品。350円。

ココシヨコラティエ
ラッピングまでしてくれるというサービス。相談しながらハンドメイドでさまざまなかたちに仕上げるのができる



世界のチョコレート 愛伝呈々(アイデンティティ)
住 三股町大字宮村一萬城2855-63
☎ 0986-51-2508
時 10時~18時半
休 水曜日

専門店のごだわりショコラ

海外のチョコも素敵だけど、オリジナルテイ溢れるチョコを堪能したい、という方におすすめしたいのは、宮崎市のショコラ専門店「meme chocolat(ミームショコラ)」。同店には、ベルギーの上質なクーヘルチョコレート(カカオバターの含有量が多いのが特徴)を使った、16種類のオリジナルショコラが並びます。「15年前から、独学でショコラづくりをスタートしました」と話すのは、男性パティシエの森岡さん。森岡さんのお手づくりショコラは甘さ控えめながらも、芳醇なカカオの風味が楽しめるのが魅力です。2月には日向夏を使った新しいショコラを発売予定だとか!

いまや恒例行事となったバレンタイン。毎年同じようなチョコレートでは、渡すほうも飽きてしまうというもの。今年はこだわりのチョコレートで、大切な人に想いを伝えてみませんか?

ごだわりショコラ
小ぶりながらも、濃厚なカカオで食べ応え満点。スプーンで少しずついただくのがおすすめ。バリエーションは、クランチ(250円)、アーモンドキャラメル(300円)、ラズベリー(300円)カカオニブ(280円)の4種類。

ミームショコラ
住 宮崎市丸山1-50-4
☎ 0985-69-5730
時 11時~20時
休 水曜日



◆撮影協力:「世界のチョコレート 愛伝呈々(アイデンティティ)」「meme chocolat(ミームショコラ)」