

# シヨコラ 琉球 最高賞



パリで開催された「サロン・デュ・シヨコラ」内のシヨコラ品評会で最高評価の金賞を受賞したシヨコラ「琉球」(提供)

## パティシエ辻口さん 黒糖や豆腐よう生かし

世界的なパティシエ・シヨコラテイエの辻口博啓氏が手掛けたシヨコラ「琉球」がこのほど、フランスのパリで開かれた世界最大級のチョコレート祭典「サロン・デュ・シヨコラ」のシヨコラ品評会で金賞に輝いた。県産の黒糖や豆腐ようなど沖繩の伝統食材を使用した4種類のボンボンシヨコラで、祭典では約1千個が完売した。

(5面に関連)

銀座を中心にシヨコラ専門店「ル シヨコラ ドゥ アッシユ」などを構える辻口氏は、数年前に沖繩に来た際、琉球料理や土産物といった形で琉球王国時代の食文化が残っていることに感銘を受けたという。辻口氏は「沖繩の食材は力強い。他の食材と組み合わせることで新しい食文化が創造され、沖繩の活性化につながるのではないかと話した。」

(玉寄光太)