

辻口氏・チョコレート祭典で金賞

沖縄の食材、世界に発信

「沖縄を世界に知ってもらいたい」。東京・銀座を中心にシヨコラ専門店を運営する辻口博啓

氏は、試行錯誤の上、波照間島産の黒糖や琉球うりずん物産(宜野湾市)の「豆腐よう」、沖縄ティーファクトリー(沖縄市)の「琉球紅茶オイルドアッサム」、沖縄北谷自然海塩(北谷町)の

「北谷の塩」などを使用したシヨコラ「琉球」を創作した。

(1面に関連)

世界最大級のチョコレート祭典「サロン・デュ・シヨコラ」は10月28日、11月1日、フランスのパリで開催された。祭典内ではシヨコラ品評会が催され、辻口氏の「琉球」が最高評価のゴール

ドタブレット(金賞)を受賞。審査員講評では「黒糖は独創的でありながらもおいしい」など好評を博したという。

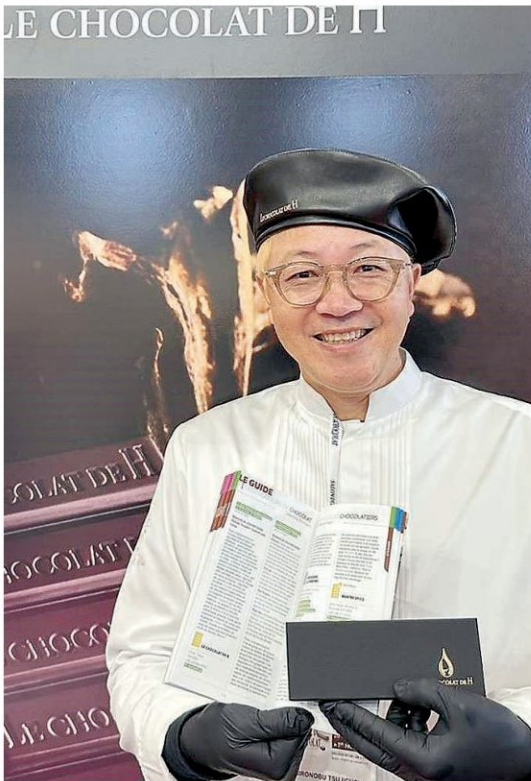
フランスのテレビでも取り上げられたことで、多くの来場者が「トウフ、トウフ」と、シヨコラを買い求めにきた。そのたびに辻口氏は「豆腐よう」と正しい呼び方を

伝えたという。辻口氏は「同じ発酵食品であるチョコレートと豆腐ようは相性がいい」と述べた。

シヨコラ「琉球」は冒險的な試みだったと振り返った辻口氏は「沖縄の食材を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るのではないかと今後の創作にも意欲を示した。

来年1月15日から販売を開始する。税込み2500円。オンラインショップで注文ができる。

(玉寄光太)



パリで開催された「サロン・デュ・シヨコラ」で金賞を受賞したシヨコラトリー「ル シヨコラ ドゥ アッシュ」(東京都)のパティシエ・シヨコラティエ・辻口博啓氏=フランス・パリ、(PRTIMES提供写真)