

チョコレートができるまで

カカオ豆からチョコレートにする製造工程を一貫して行う「bean to bar(ビーントゥバー)」は数年前から日本にも広まりつつある製法。手間隙かけて、口溶けがよく深みの増した味わいのチョコレートに。

① 焙煎



発酵させた生のカカオ豆を焙煎。この機械はコーヒーの焙煎でも使っている焙煎マシン

② 殻を剥く



ローストしたカカオを、一つひとつ手作業で剥いて、中身と殻を選別

③ 砕く

厚手のビニール袋に入れてすりこ木で叩く、またはミキサーで粗めに砕く

④ コンチングマシンで練る

「コンチングマシン」という攪拌機を使い、ココアバターを均一に練り上げる。時間をかけるほど滑らかになるため48時間かけて練るのが「まーる」流

⑤ 湯煎

チョコレートの温度は、50℃から25℃に下げるなど型取りする直前まで徹底管理が必要。この時砂糖を入れて甘味の調整も行う。混ぜ加減でも仕上がりのツヤが違ってくるとか

⑥ 成型

チョコレート型に流して冷やし固めて完成

「思いがけないことから生まれる新しい発想」

同店では、様々なワークショップやイベントも開催されている。「カカオ豆から作るチョコレートワークショップ」は、遠方からも参加があるほどの人気ぶりだ。最近では地域の介護施設でも講じている。靴を脱いで上がる2階のカフェスペースでは、「夜ヨガ」や「哲学カフェ」の他、ライブイベントを開催するなど、地元の人たちとの関わりを大事にする吉松さんの温かい人柄が感じられる。

また『大阪大学』が近所にあることから、学生の常連客から人生相談されるなど、地域ならではの交流も。その一つに、学生たちとの雑談からはじまった『ままるのわ』編集部という活動がある。コーヒーの豆知識やインタビュー記事、手書きのマップで井口堂周辺の店舗を紹介した、読み応えたっぷりの発行物『ままるのわ』の制作。人の輪が大きく広がるように「ままる(Marc)」の輪との意味が込められている。「イラストが得意な人、文章を書きたい人、カメラが趣味の人」もいて、けれど発表の場がないなどの話から、私自身も好きなことを表現するのは大切だと思っ

地域とのつながり

「カカオ豆から作るチョコレートワークショップ」

1ドリンク&キット付。チョコレートの基本を学びながら、香りに癒される

2同店で扱う各国のカカオを描いたもの、学生からのプレゼントで、吉松さんの宝物となっている

3国産デザイン

交流は続いているという。山形県で新聞記者になった男子学生からは、初めて担当した記事の切り抜きが送られてきた。さらにこんなことも。「チョコレート」の新作の素材を探していたところ、その彼の母方の実家がさくらんぼ農家をしていて、不思議な偶然が重なって、そのさくらんぼを使ったチョコレートを発表することになりました(吉松さん)。新作「チェリーボンボン」の誕生だった。心地良さを

感じる空間には自然に人が集まり、笑顔が増えていく。そうして築かれた豊かな人間関係が、新たなものを生んでいる。

自分を大切にできる時間とこのまちの良さを伝えたい

『大阪大学』の学生との交流が盛んな『石橋商店街』からも、良い刺激を多く受けているそう。『商店街は本当に良い方が多くて、『ままるのわ』を置いて頂いたり、口コミで広げて頂いたり、周囲の方々に恵まれていることを、ありがたく感じています」と、オープンした一昨年からの日々を振り返る。その気持ちは「このまちの良さを知ってもらいたい、まちごと楽しんでもらいたい」という思いを一層強めている。

そんな吉松さんにとって、チョコレートやコーヒーは「あくまでツールの一つ」だという。人と人、地域が繋がっていくことで新たな発見や出会いが生まれ、ここに訪れる人の心が一緒に豊かになっていく。「小ちんまりとしたお店なので、すぐに知らない人同士の会話も始まるんです。パームと一緒に喋ったりして、すごく幸せです」と話す。美味しいものを食べたり飲んだり、会話して過ごす「自分を大切にできる時間」のために「手の届くちよっとの贅沢」を提案している。そのため金額設定もリーズナブル。時間をみつけて一息ついてみてはいかがだろうか。自分もこのまちも、また違って見えるかもしれない。

Marc's chocolate

① Haiti シンガポールハイチ 150円

② Orangette オランジュゼット 180円

③ Cherry Bonbon チェリーボンボン 300円

④ Tanzania シンガポールタンザニア 150円

⑤ Papua シンガポールパプア 150円

1酸味とのバランス、口溶けが美味
2苦味をなくしたオランジュゼットにはほんのりビターなチョコレートにコーティング
3ラム酒に漬けたさくらんぼ(佐藤錦)がじゅわっと口の中に広がる
4パンチのある香ばしさが魅力
5まろやかな酸味が特長

＝取材協力＝

マール ドウ イグチドウ
Marc de Iguchido

【住所】池田市井口堂 3-2-3
【営業時間】11:00~20:00(L.O.19:00)【定休日】月
【電話】: 090-6249-4135
【HP】http://marc.cafe

巻頭特集

Marc de Iguchido

マール ドウ イグチドウ

阪急「石橋駅」から歩いて10分、地元の人たちに「まーるさん」との愛称で親しまれている井口堂の『Marc de Iguchido』。そこには、美味しいチョコレートとコーヒー、人と触れ合う楽しさ、豊かな時間が詰まっている。



豊かなひとときをチョコレートとコーヒーで

「美味しいもの」「上質な時間」で豊かな気持ちになれる場所

『石橋商店街』を抜けた先の、落ち着いた雰囲気のある住宅地。ツバメのロゴと青い外観が印象的な店の周辺は、香ばしいコーヒーの香りが漂っている。

店主の吉松絵都子さんには、地域情報誌のライターとして取材やイベントの開催を経験するなかで抱いた思いがあった。それは「地域で一緒に豊かな気持ちになれるような時間を提供したい」ということ。製菓衛生士の資格を持っていたこともあり、カフェを開くことを決意。長屋だった場所を北歐風の瀟灑な店舗に改装し、「幸せを運ぶ鳥」と言われるツバメをロゴに添えた。「鳥が豆を啄むむくむく、美味しい豆があるお店です」というメッセージも込めて。「自家焙煎のフレッシュなコーヒーで、上質な自分の時間」を感じてもらえる店にしようと思ったのがきっかけだ。

ここでなら、知らない人同士でも会話できるような楽しさみ方ができるのではないかと感じられて」と、優しい笑顔で話してくれた。7坪というスペースが、人と人との距離を縮めている。

人気のコーヒー「まーるブレンド」はグアテマラ産を中心に4種類のスペシャルティを配合した当店のオリジナル。深いコクがありながら、まろやかでふっくらとした優しい味わいは、ブレンドの妙に加えて「ネルドリップ式」によるものが大きい。「ネル」とは起毛のある、手触



1ガラスケースには、スワロフスキーと共にチョコレートが美しく並ぶ
2オリジナルブレンドのコーヒー豆はテイクアウトも可能
3カカオを蜂蜜に漬けた人気商品「カカオハニー」(M:100g)580円、S(35g)280円

りの柔らかい織物「フランネル」のこと、で、「ネルシャツ」の「ネル」と同じものを指す。一般的とされている「ペーパードリップ式」と比べ、豆の雑味がないまろやかな味わいになり、口当たりも滑らか。使う豆の量は2倍だが、「毎日飲める味」と「上質」への思いから、このコーヒースタイルに拘っている。全国でも珍しい自家焙煎の特製チョコレートはガーナ産、ハイチ産、タンザニア産など各国から特徴のあるものを使い分けて、個性豊かなラインナップにしているそう。

店内にいと、香り、音、様々な焙煎の瞬間に立ち会える。「焙煎マシンをカウンターの外に出しているのも演出の一部です。コーヒー豆やカカオ豆を焙煎する時にパチパチという音や煙が上がりますが、作業が見える環境を作り、流れも含めて五感でお店を楽しんでもらいたい」と吉松さん。お客様に対する細やかな気配りや愛情が端々に込められていた。