

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房

ショコラ、この言葉を聞けば誰もが甘く官能的な思いを抱き、その美味しさは私達を幸せで包み込みます。その圧倒的な魅力を言葉にすることはできません。想像と創造が広がるショコラの世界。しかしその扉は、ショコラという素材の奥深さを知るショコラティエだけに開かれます。ショコラは緻密で丹念な仕事の結晶。その秘宝にたどり着くには高い技術と厳密さ、優れた技量が必要です。この魅惑の世界に、皆さんをご案内しましょう。

アラン・デュカス



「ル・ショコラ・アラン・デュカス」は2018年3月、シェフ・ショコラティエにジュリアン・キンツラーを迎え、フランス以外では初となるショコラ工房を東京・日本橋にオープンいたしました。

すべてにおいて繊細な気配りと卓越した質の高さを誇る日本に、アラン・デュカスは長年にわたって深い情熱と愛着を感じています。また、日本人のより良いものを常に追い求める姿勢や、技術を進化させる才能を称賛しています。「ル・ショコラ・アラン・デュカス」を外国に初めて出すにあたってアラン・デュカスがその場所を日本に決めたのは、至極当然のことだったのです。

伝統の息づく街、日本橋にオープンするのは工房とブティック。木、レンガ、ガラス、鋼が印象的な機能美を追求したクラフトマンシップ溢れるオーセンティックな空間は、中二階にル・サロンを設け、工房の様子を垣間見ながらショコラをご堪能いただけます。製品はすべて、パリ工房で作られたクーベルチュールを使用し製造いたします。アラン・デュカスからの信頼篤く、東京、銀座の「ページュ アラン・デュカス 東京」でシェフ・パティシエを務めたジュリアン・キンツラーが、パリ工房で2年間の研鑽を経て、東京工房のシェフ・ショコラティエに就任いたします。

エグゼクティブ・シェフ ジュリアン・キンツラー

1999年フランス、アルザスの製菓専門学校を卒業後、「ダロワイヨ」で3年間修行。2003年よりパリのホテル「ル・ムーリス」にてシェフ・ド・パルティ(部門シェフ)を務め、2005年に来日し、「ページュ アラン・デュカス 東京」に入店、2008年よりシェフ・パティシエを務めた。

2015年9月より「ル・ショコラ・アラン・デュカス」のパリ工房で2年間の研鑽を経て、2018年3月東京工房のエグゼクティブ・シェフに就任。

株式会社スティルフーズ 代表取締役 鈴木成和からのご挨拶

元々ショコラ好きの私が、アラン・デュカス氏が日本での出店を考えていて提携先を探していると聞いたのは2年前のことでした。デュカス氏自身のショコラへの情熱と、バスターユの工房での手造りへのこだわりで魅せられた私は直ぐに手を挙げ、その後議論を重ね遂に日本での展開を任せられるに至りました。こだわり満載のパリの工房を立地も含め再現することは至難の業でしたが、デュカス氏にも負けない情熱で、この日本橋の地に日本独自の工房を造る事ができました。全面ガラス張りでショコラ創りの全ての工程を一望できる、オリジナリティーに溢れたこの工房を訪れ、素晴らしいショコラの体験を共有して下さい。

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo



ひとつの世界

パリの中心、活気あふれるバスティーユ地区。その中心にある特別な一角、それが「ル・ショコラ・アラン・デュカス」です。かつて職人たちが使ってきた年代物の機械を用い、手間と時間を惜しまず、ショコラティエがカカオ豆からボンボン・ショコラを一粒一粒作り上げるショコラ工房です。

アートディレクションとフレーバーの決定はアラン・デュカス。日々試作と調整を繰り返し、丹念に創意工夫を凝らし、巧みにその技量を発揮するのはショコラティエです。カカオ豆の産地と個性が最大限に表現されたショコラを作るべく、アラン・デュカスと共に試食を重ね、その味わいを洗練させていきます。

誕生

70年代、アラン・デュカスはフランス南西地方のミッシェル・ゲラールシェフの下で修行する若い料理人でした。その頃ユジェニ・レ・バンの街で、パティシエのガストン・ルノートルに導かれ、スイーツの世界に出会います。ミッシェル・ゲラールのレストランが閑散期の冬には、掛け持ちでパリのルノートルでも働いていました。そこでショコラティエのミッシェル・ショーダンの仕事を垣間見、魂を揺さぶられるような衝撃を覚えます。その後、ミオネーのアラン・シャベルの店で働きながら、休日にはリヨンのショコラティエ、モーリス・ベルナシヨンの店で働くようになったのです。

ショコラへの情熱が芽生えたのはこの時期でした。アラン・デュカスはショコラを「ものすごく官能的で魅惑的な素材」と言っています。その圧倒的な魅力に畏れを抱き、若きアラン・デュカスは料理だけに打ち込むことを決意するも、その後30年以上もの間、ショコラへの夢は捨てずにきました。そして、ついにその夢はショコラ工房という形で実現しました。

アラン・デュカスの料理哲学は良質な素材を厳選すること。そして、その素材本来の味わいと香りを十分に表現することです。これは料理やパティスリーと同様、ショコラについても一貫しています。オリジナルのショコラを作るなら、カカオ豆を世界中から厳選し、ショコラ完成までのすべてを自分で作り上げたい、とアラン・デュカスは望んでいたのです。



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ブランド

“ショコラの原点に立ち返る”この工房はここから始まりました。それは金銀細工のように緻密でクリエイティブな作業、昔ながらの機械を使用した職人の手仕事、時間惜しまない製法…。加速化する現代社会において、時間をかけること、辛抱強さ、良質な仕事への愛着といったものに立ち返ったのです。

アラン・デュカスは、ショコラが持つ感覚的、そして官能的な世界を再発見してもらうことを願い、工房をガラス張りにしました。全てを見渡せる、騒がしく活気あるこの工房で、複雑でありながら非常に興味深いショコラ作りの秘密や仕組みをご覧ください。

この工房ではショコラを伝統製法で作るため、その定められた工程の中でショコラティエは創意工夫を凝らすことができます。素朴で大胆なざらざらとした口当たりのショコラを作ってはどうか？独特でスモークの効いた個性たっぷりの味は？カカオをカフェとブレンドしてみても？同じ産地のカカオとカフェの味比べをしてはどうか？アラン・デュカスはこの工房で行われるショコラティエのさまざまな取り組みを楽しんでいます。「ここではいろいろなことを試すことができます。大量生産の現場ではできない、クリエイティブな選択が可能です」



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

製造工程：複雑なプロセス

選別

本質を探究する情熱に動かされ、アラン・デュカスはカカオ豆本来の味からさらに一歩踏み込んだオリジナルの味わいを求め、品質と個性によってカカオ豆を選びます。12の産地があれば、12の異なる個性・味があり、それぞれに応じた調整が欠かせません。コンチングの回数や火入れ時間を調節したり、ごく少量のココアバターを加えたり、砂糖を少なくするなど。カカオ豆の産地は「ル・ショコラ・アランデュカス」の味わいの鍵なのです。

プランテーション：収穫、発酵、乾燥

カカオポッドは年に2度収穫され、マチェーテ（中南米原住民が伐採や武器に用いる長刀のなた）を使って開かれます。白く甘い果肉を取り出し、選別後、3～6日間木箱の中で発酵させます。これによってカカオ豆に最初の香りが授けられます。その後、日光で乾燥させ、70kgの麻袋に詰めて出荷されます。



工房：焙煎から粉碎まで

ショコラ作りにおける重要な工程は、カカオ豆の風味を引き出す焙煎です。この工程では、適切な温度と均一な回転によって苦味や甘味、焦がした風味や燻された風味を引き出します。焙煎はおおよそ120度で、20～30分間。焙煎されたカカオ豆は、粉碎機の中で弾けて砕かれ、カカオポッドのかすは風選機で取り除かれます。

粉碎から精製まで

粉碎機から集められたカカオニブは、まず2つの石臼の間で細かく砕かれます。この工程で使用されるミルは元は芥子（マスタード）の種を砕くためのものでした。磨砕されたカカオニブは、摩擦による熱でカカオ豆の油脂分（カカオバター）が溶け、粒状で酸味のあるペーストになります。このペーストを攪拌機の中で砂糖やミルクパウダーを混ぜ合わせて、ショコラ・ノワールやショコラ・オ・レを作ります。ここで混ぜて練り上げることで、最終的な微粒化に適した質感にしていきます。

その後カカオペーストは大きなローラー式の機械を通すことですり潰され、20ミクロンの単位まで砕かれます。この工程を何度も繰り返し、相応しい細かさの粒子にしていきます。

コンチングと仕上げ

パウダー状のショコラに残留している酸味を取り除き、ショコラにとろみのある滑らかさを与えるため、コンチングマシンで練り上げます。ショコラは機械の中で攪拌されて熱を持ち、水分と酸が蒸散して滑らかにまとまっています。これはカカオ豆それぞれの個性を引き出すための工程で、10～48時間かけて行われます。

テンパリングとモールディング

コンチングされたショコラは、成型の為に冷やされます。ココアバターの分子を結晶化することでショコラの滑らかさや輝き、食感や口溶けが生まれます。この工程はテンパリングと言いますが、伝統的技法では大理石のテーブルの上でショコラを冷やすことから「テーブルリング」という名前でも知られています。ショコラはテンパリングの後、ガナッシュまたはボンボン・ショコラのコーティングに使われるもの以外は、モールド（型）の中に流し込まれ、ブロックやタブレット、またクーベルチュールにして、約17度の最適な温度の暗所で保管されます。

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

ボンボン・ショコラ

産地と芳しい香り、広がる味わい

いつの時代も愛される定番から、美味しい再発見まで、製菓ならではの製法で繊細な目印が施された正方形や長方形のボンボンは、ガナッシュ・オリジンとガナッシュ・グルマンド、そしてプラリネ・ア・ランシエンヌの3タイプで16種類のフレーバー。濃厚さや食感の異なるボンボン・ショコラの詰め合わせをご用意しています。

ピュアなガナッシュ・オリジンは、ジャワ、マダガスカル、ペルーと3つの味をご用意。産地による微妙な味の違いをお楽しみいただけます。ガナッシュ・グルマンドは、やわらかな口溶けや特別な舌触りが楽しめる7つのフレーバー：爽やかなライム、フランボワーズ、プルーン&アルマニャック、トンカ豆、バニラ、カフェ、キャラメルがあります。

昔ながらの製法で仕上げたプラリネは、クラッシュアーモンドとクラッシュヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ココナッツの4種類。クラッシュアーモンドとクラッシュヘーゼルナッツは、ショコラ・ノワールとショコラ・オ・レの2つの味わいです。



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo



タブレット

ユニークなデザイン、ストレートな味わい

グラフィックデザイナーのピエール・タシオンによりデザインされたこのタブレットは、工房の煉瓦を思わせる様な凹凸があります。

「ル・ショコラ・アラン・デュカス」のタブレットは世界12の産地から混じりけのない12の異なる味わいが作られます。産地の個性そのままの味わいは、爽やかな酸味あるマダガスカルや卓越した風味のベネズエラ・チュアオやペルー・ポルチエラナなど。タブレットは、ショコラ・ノワールではカカオ75%を12種類とカカオ100%を1種類ご用意しています。またカカオ45%のショコラ・オ・レは3種類あります。

伝統菓子を代表するマンディアンはアーモンド・キャラメリゼ、ヘーゼルナッツ・キャラメリゼ、ミューズリー、アーモンド／イチジク／オレンジコンフィの4種類で、それぞれにカカオ75%のショコラ・ノワールと45%のショコラ・オ・レがあります。また、ノン・シュガーのサン・シュークルや、コンチングされていないノン・コンシエも個性的な表現をお楽しみいただけます。



その他のクリエイション

多彩なレシピと多様なテクスチャー

また、懐かしさを感じさせるロックはドライフルーツと果物の砂糖漬け、さらにシリアルパフと薄く焼いたクレープ生地をひとつに丸めてショコラでコーティングしています。味の組み合わせと食感、手作りならではの形も魅力の後引く美味しさです。昔ながらの製法で作られたクラシックなレシピには、キャラメリゼされたアーモンドとヘーゼルナッツをショコラ・ノワールとオ・レでコーティングしたドラジェや、果物の砂糖漬けをショコラ・ノワールでコーティングしたフリュイ・コンフィ(オレンジ、シトロン、グレープフルーツ、ジンジャーの4種類)があります。その他にも、ショコラバーをノワールとオ・レでご用意、ショコラ・スプレッドも販売いたします。遊び心を感じさせる1kgサイズのブロック・ド・ショコラは、ショコラ・ノワールとショコラ・オ・レがあり、特別なギフトや、製菓材料としてもお勧めです。

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

焼き菓子

日本限定の焼き菓子は、その特徴に合わせて個性あふれる単一カカオ豆のクーベルチュール・ショコラを使用しています。シャモニーや、マカロン、フィナンシェなど、ショコラ本来の味わいの特徴を感じていただけます。

ケーキ・トゥ・ショコ
クッキー オートミール&ショコラ
パン・ド・ジェーヌ・シトロン
フィナンシェ・オ・グリユエ
サブレ・オ・ザマンド
マカロン・フランボワーズ
シャモニー・オレンジ・ショコラ
フォンダン・ショコラ・カフェ



ル・サロンのデザート

ル・サロンでお召し上がりいただける日本限定のデザートは「ル・ショコラ・アラン・デュカス」オリジナルブレンドのクーベルチュール・ショコラを中心に使用しています。

ミルフィーユ ヌ・トゥ・ショコ
ムース・オ・ショコラ
モンブラン・グラニテ・カシス
クープ・グラッセ・オ・カフェ
バー・クロッカント (六本木 限定)
タルト・クラッカント・オ・ショコラ (東京工房 限定)
エリクシール・ド・ノエル ショコラ/フリュイ・ルージュ (クリスマス限定)

<季節により商品の変更いたします>



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

Manufacturé à Tokyo

店舗概要

ル・ショコラ・アラン・デュカス 東京工房

住所：東京都中央区日本橋本町1-1-1

営業時間：11:00 - 20:00 (19:30 L.O.)

電話：03-3516-3511

オープン日：2018年3月26日(月)

業態：ショコラの製造・販売と飲食営業

座席数：30席

六本木

住所：東京都港区六本木6-12-2

六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り

営業時間：11:00 - 21:00 (20:30 L.O.)

電話：03-5775-1185

オープン日：2018年4月27日(金)

業態：ショコラの販売と飲食営業

座席数：24席

日本橋高島屋

住所：東京都中央区日本橋2-4-1

日本橋高島屋S.C.本館B1

営業時間：10:30 - 19:30

電話：03-3211-4111 (日本橋高島屋代表番号)

オープン日：2018年9月19日(水)

業態：ショコラの販売



〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉
ル・ショコラ アラン・デュカス PR事務局 (株式会社TANK内)

TEL 03-4330-4469

FAX 03-5469-0680

高本 070-3547-6321 / takamoto@tankpr.jp

富寄(とみさき) 070-3815-6247 / tomisaki@tankpr.jp