

レイケア ニュースレター



みなさまと共に
成長する企業を目指して
レイケアセンター

甘いチョコレートのはなし

チョコレートの歴史

チョコレートの主原料のカカオのルーツは、中南米の地域一帯。紀元前後、マヤ文明を代表とする幾つかの文明が栄え、カカオは、その文明に根付いていました。最初はカカオ豆を生のまま食べ、その後ローストしたカカオ豆をすり潰して飲用。

16世紀にヨーロッパは大航海時代を迎え、スペイン人のエルナン・コルテスがメキシコを征服した際、国へ持ち帰りカルロス一世に献上。その後ヨーロッパ各地へ伝わっていきました。

1828年、オランダ人のバンホーテンにより、油分の多いカカオから油分を絞る技術が発明され、『ココア』が誕生。これにより“チョコレート”は非常に飲みやすく改良されます。また、1848年にイギリスの会社が、カカオのペーストに砂糖を加え固めたものを“食べるチョコレート”として発売します。しかし、苦味が強いものでした。

その後1876年にスイス人のダニエル・ピーターが、カカオペーストと砂糖だけだったものにミルクとココアバターを加えることに成功し、『ミルクチョコレート』が誕生します。

日本とチョコレート

「最初にチョコレートを食べた日本人は誰？」

答えは「仙台藩主伊達政宗の家臣、支倉常長」かも、彼は政宗の命により、1614年、メキシコを経由してスペインに渡り、翌年、ローマにも渡っています。スペイン領のメキシコで、あるいはスペインで国王に謁見した際などに、当時の宮廷で流行していたチョコレートを振る舞われた可能性があります。

チョコレートの日本伝来は？

答えは寛政9年（1797年）長崎

遊女がオランダ商人からもらった品物リストが『寄合町諸事書上控帳』に「しょくらあと六つ」とあります。同じ年に書かれた『長崎見聞録』には、「しょくらあと」をお湯の中に削って入れ、卵と砂糖を加えて茶筌で泡立てて飲むと記されています。このときは日本でも薬として用いられていたようです。

メイドイン日本チョコレート？

答えは 加工製造・販売は明治11年（1878年）東京・両国の米津風月堂。

製造販売は大正7年（1918年）森永製菓、明治製菓

チョコレートは「猪口令糖」という当て字で新聞にも報道されましたが、まだまだ日本人の口には合わなかったのか、あまり普及しなかったようです。日本でカカオ豆から一貫したチョコレート製造が始まりは大正7年（1918年）森永製菓明治製菓も製造を開始し、ようやく日本でもチョコレートが普及するようになりました。

チョコレートのはなし
今年のバレンタイン

レイケアレシピ4

株式会社レイケアセンター

〒541-0054
大阪市中央区南本町4-2-10
本町永和ビル8階
06-6245-7441

東京レイケアセンター

〒101-0044
東京都千代田区鍛冶町2-2-9
第二登栄ビル7階
03-6206-0910
info@laycare.co.jp

ファーマクリエイト

<http://www.laycare.co.jp>



巷で噂のチョコレート

今年はどうなかに？

ツマガリ



兵庫甲子園に本店がある洋菓子ツマガリ。店舗数が少ない上に生ケーキは本店でしか購入できないという希少価値もあり、お店は朝から客足が絶えません。スイスで修行をつんだ社長こだわりの洋菓子が関西で幅広く支持されています。

そんなツマガリのバレンタイン

チョコレートの一粒一粒には素材の味を引き出した物語が詰まっています。又、サントリーの山崎・白州を使用したダンディーなショコラも。



カファレル



イタリアと日本のパティシエが創り上げた神戸北野発のイタリアンドルチェ。

イタリアカファレル社はイタリアのチョコレート業界の老舗として、古くからヨーロッパ各地の皇室や貴族のご用達のチョコレートとして有名です。

イタリアンセンスあふれるカラフルなチョコレートや3世紀にわたり世界中のグルメから愛され続けるジャンドゥーヤ チョコレート等、どちらを選ぶか迷ってしまいますね。



一番館



かわいりんごが印象的な神戸うまれが一番館。

長時間ボイルしたりんごをビターチョコでコーティング。ブランド入りの大人味も美味。

りんごとチョコレートと2度おいしいボム・ダムール。容器がりんごの陶器というかわいい商品も。バレンタインの贈り物にいかがでしょうか。



WACO



伝統ある専門店が軒を連ねる大人の街、銀座。

その中心である銀座4丁目の交差点にある和光。

明治14(1881)年に服部時計店の小売部門としてスタートし、進駐軍による建物の接収の時期を挟み、昭和27(1952)年より和光として本格的に営業を開始いたしました。ガス灯通りに面したチョコレートサロンに併設されたアトリエで作られる、バラエティー豊かな「ショコラ・フレ」(生チョコレート)まさに銀座生まれのチョコレートです。

ショコラティエ イナムラ ショウゾウ



世界の菓子コンクールで数々の受賞歴を持つ稲村省三さんが、チョコレート職人としての腕を存分に発揮するために2008年2月にオープンさせたお店。場所は

バリバリの下町、谷中墓地に近い日暮里界限。周りの風情とちょっと違ったムードの店構え。

連日長蛇の列ができています。カフェテリアもあるので、谷中散策の折に立ち寄ってみるのもいいですね。



ファーストセレブレーション



個人的に一番のお勧め(佐藤)東京日野市にあるチョコレート屋さん。迷路のような細い道を入っていくと工場兼本店があります。ショップ販売は

八王子そごうと多摩センター三越。でも、ご安心を、ネットで販売しております。

良質の餅米でふっくらと焼き上げた辛口あられ(柿の種)を、甘さを抑えたチョコレートでコーティング。甘辛の絶妙なバランスは、後を引く美味しさで食べ出したら止まりません。お値段も庶民の味方です。

スコッチウイスキーのボンボンも大人のチョコレート。

