



チョコレートの 産地を巡る旅

B班

飯田昌幸、榎本楓、更科美歌、
谷村美奈、望月彩菜、横山未来

課題 3 つの共通テーマ

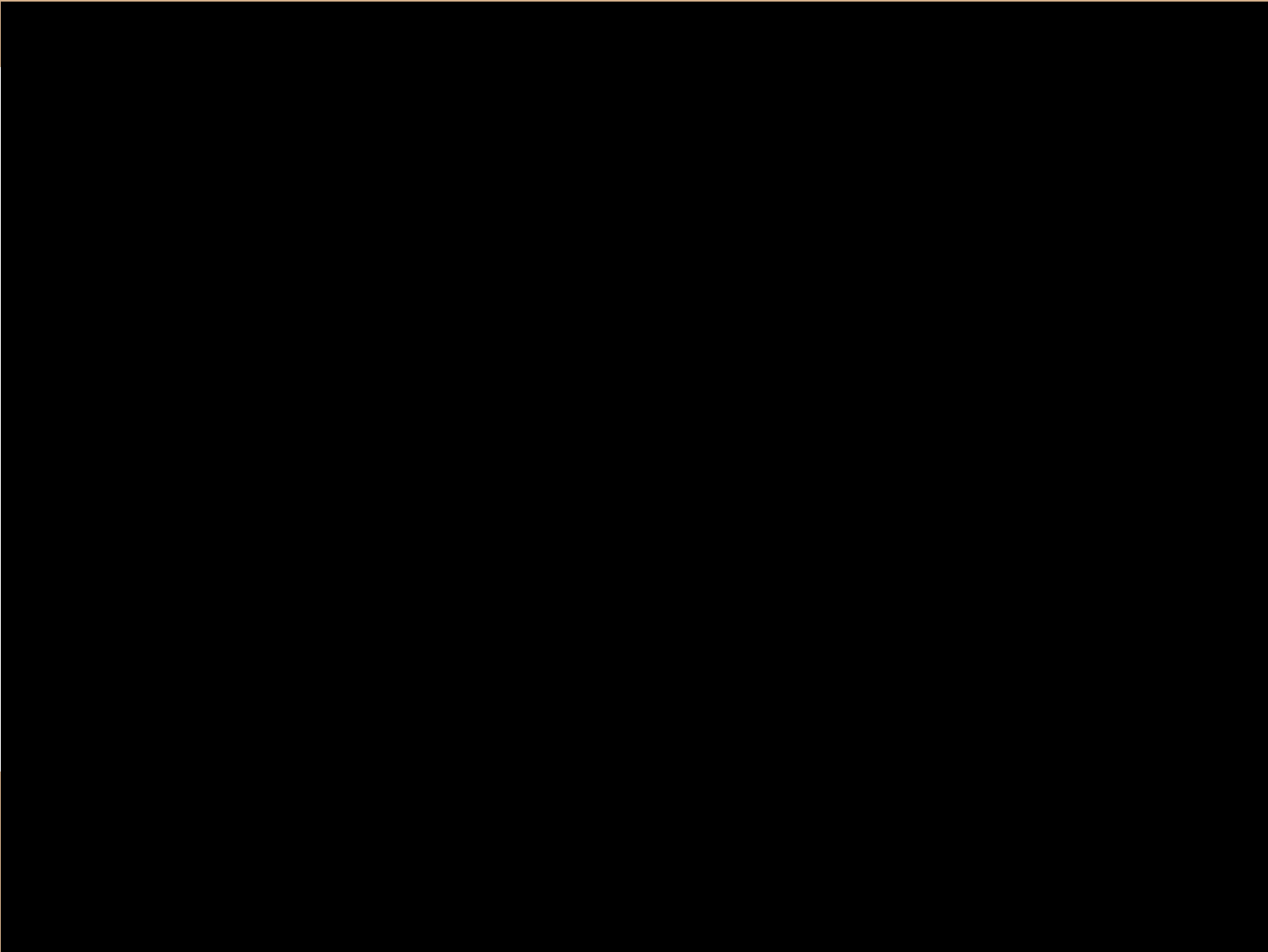


カカオベルト



サステイナブルなチョコレート
の生産・消費の第1歩に

CM



アントルメ〔課題〕 カカオとピューレのマリアージュ



赤道

ターゲット

大人から子供まで





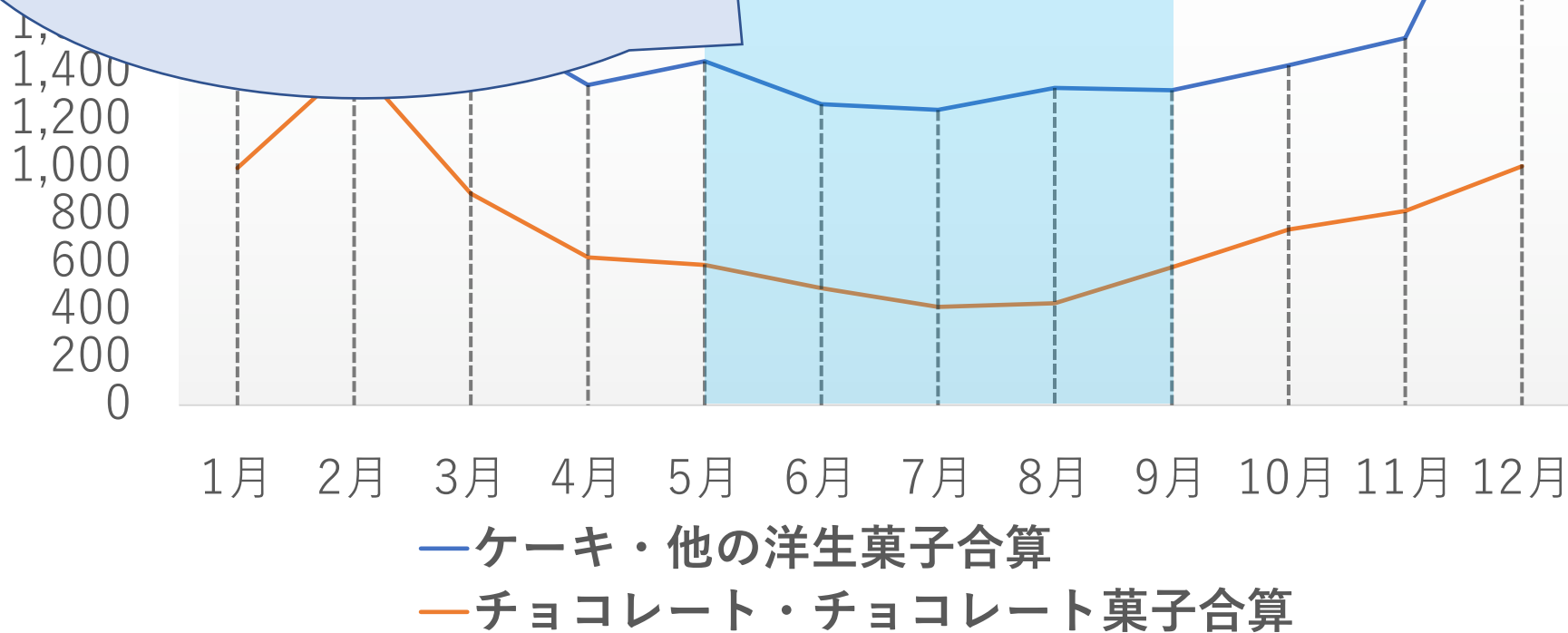
フィリピン
インドネシア
カオベルト

コスタリカ

ブラジル

ケーキ・チョコレート 消費の季節変動

ケーキ やや減少
チョコレート 減少



※総務省 統計局 家計調査結果（2人以上世帯） 品目別1世帯当たり年間の支出金額を基に作成

チョコレートケーキのポジショニング

さっぱり

さっぱりとした味
大人から子供まで

子供向けの
ショートケーキ

大人向けの
濃厚なガナッシュ

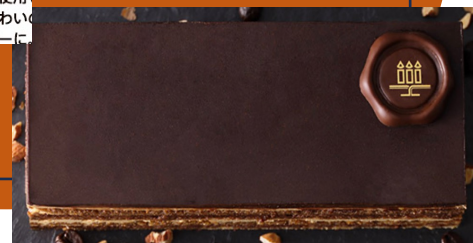
子供向け

大人向け



チョコレートを使用
様々な食感、味わい
パーツをレイヤーに

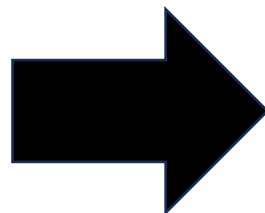
濃厚



濃厚

甘い

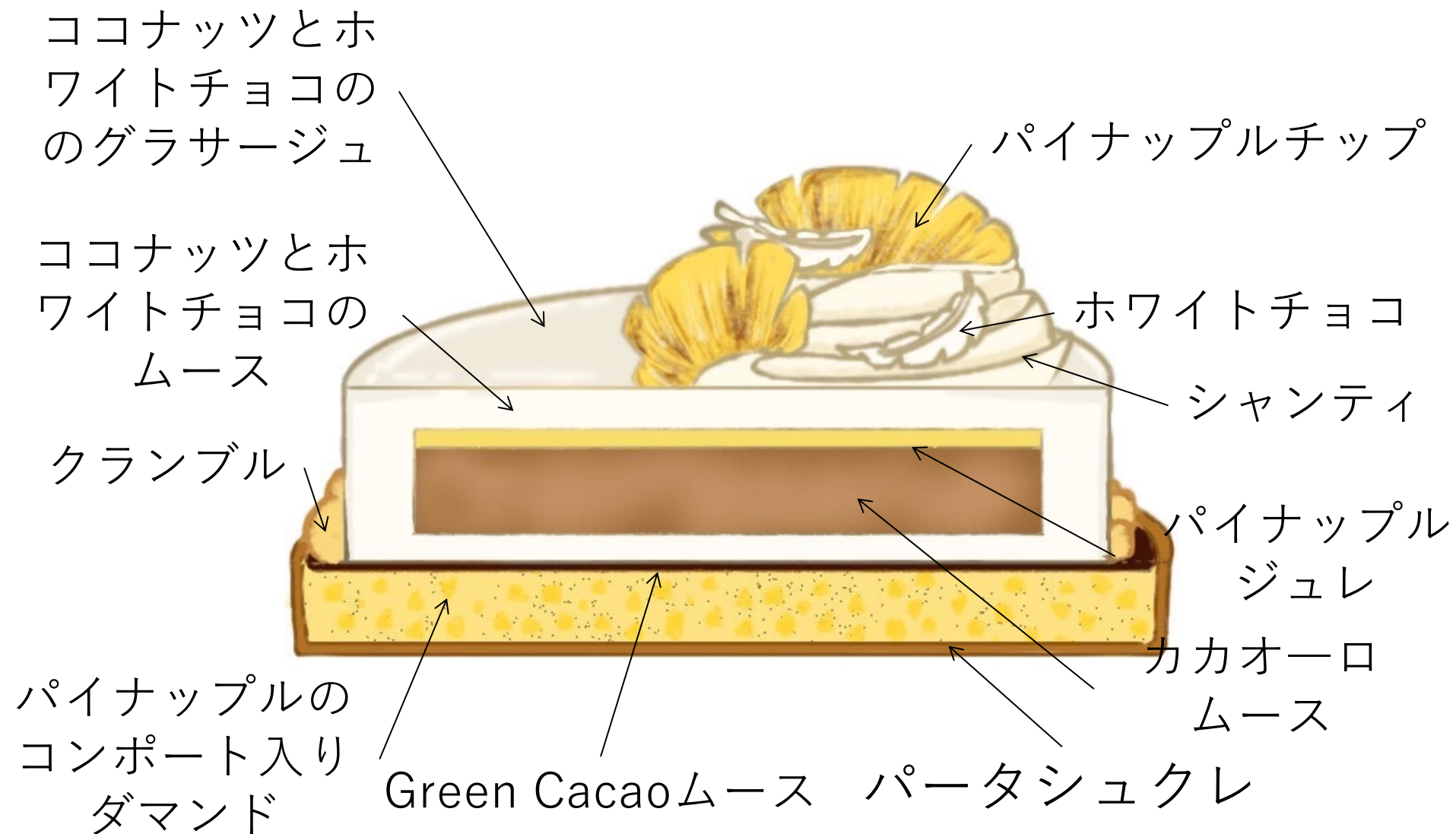
秋冬



爽やか

春夏

構成



構成

ココナッ
ピューレ
39%

ココナッツ
ピューレ
62%

アナナピューレ

カカオーロ
90%

Green Cacao
56%

の

ココナッツとホ
ワイトチョコの
ムース

クランブル

パイナップルチップ

ル

ユレ

カカオーロ
ムース

パイナップルの
コンポート入り
ダイヤモンド

Green Cacaoムース

パータシュクレ

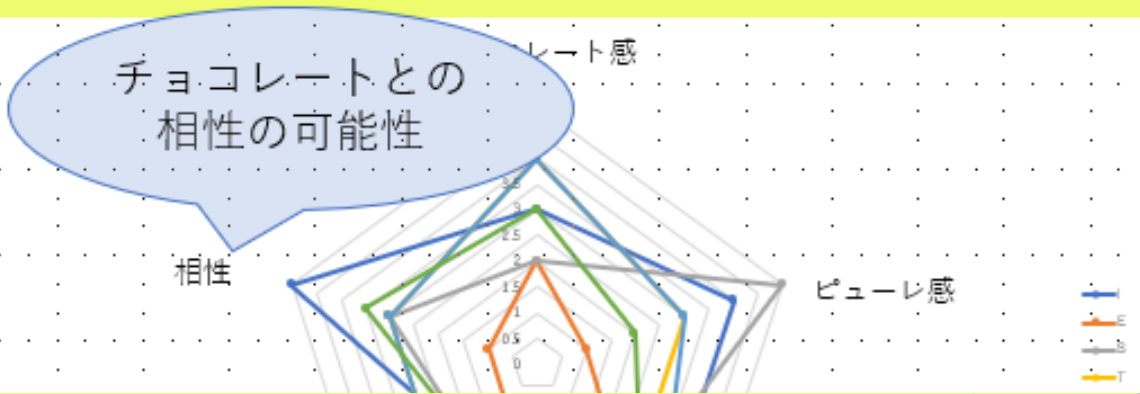
写真



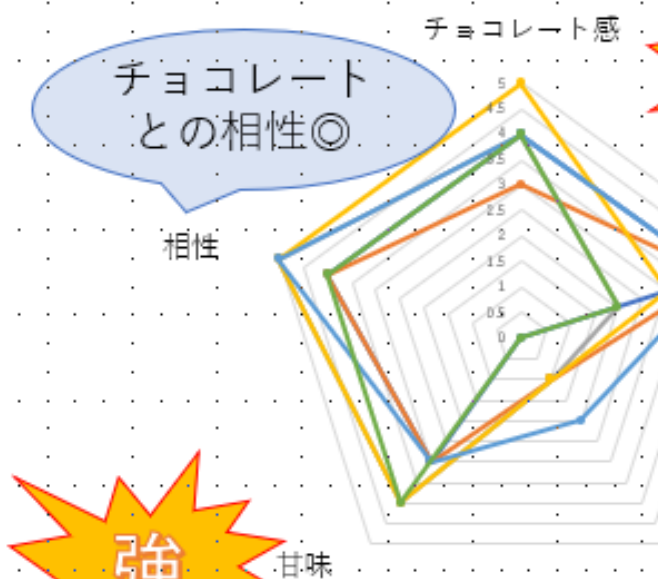
フリュイトロピコー



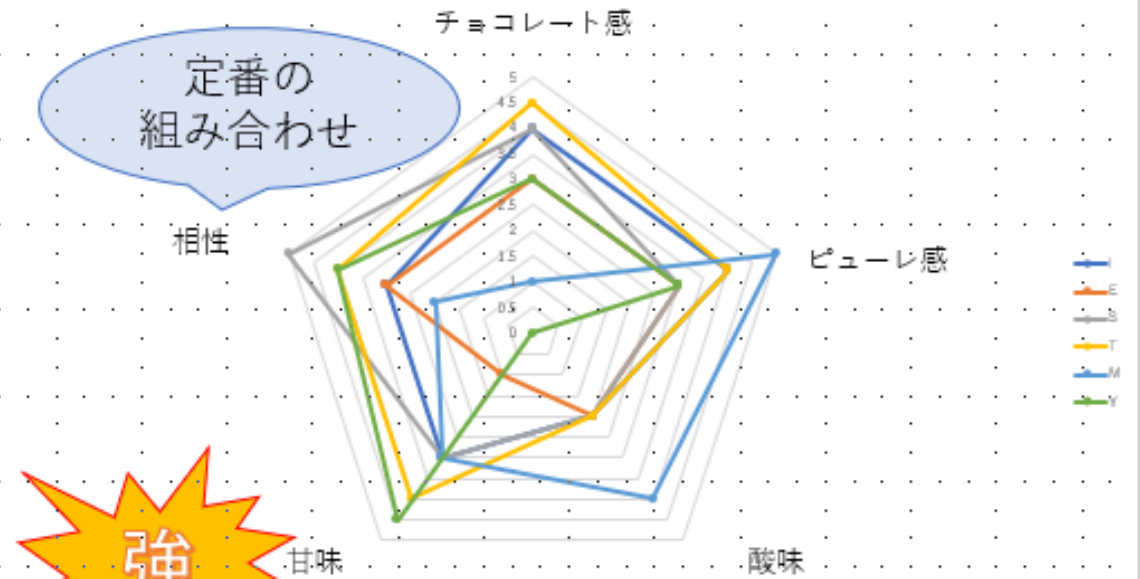
アナナ (パイナップル)



ココナッツ



バナナ



酸味



調和



フルーティーな風味
酸味・苦味



ポイント②食感

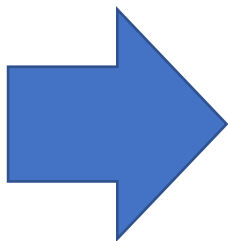
【パータシュクレ】

- バター70%（対粉比）
- 卵黄使用
- アーモンドプードル使用
- サブラージュ法

サクサク
食感

中間発表からの変更点①

飾りの
ごちゃごちゃ感

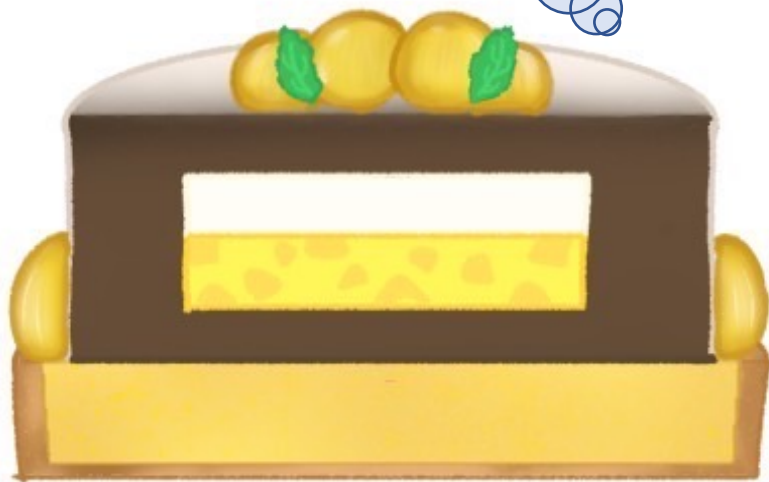


パイナップル果肉
をダイヤモンドへ



中間発表からの変更点②

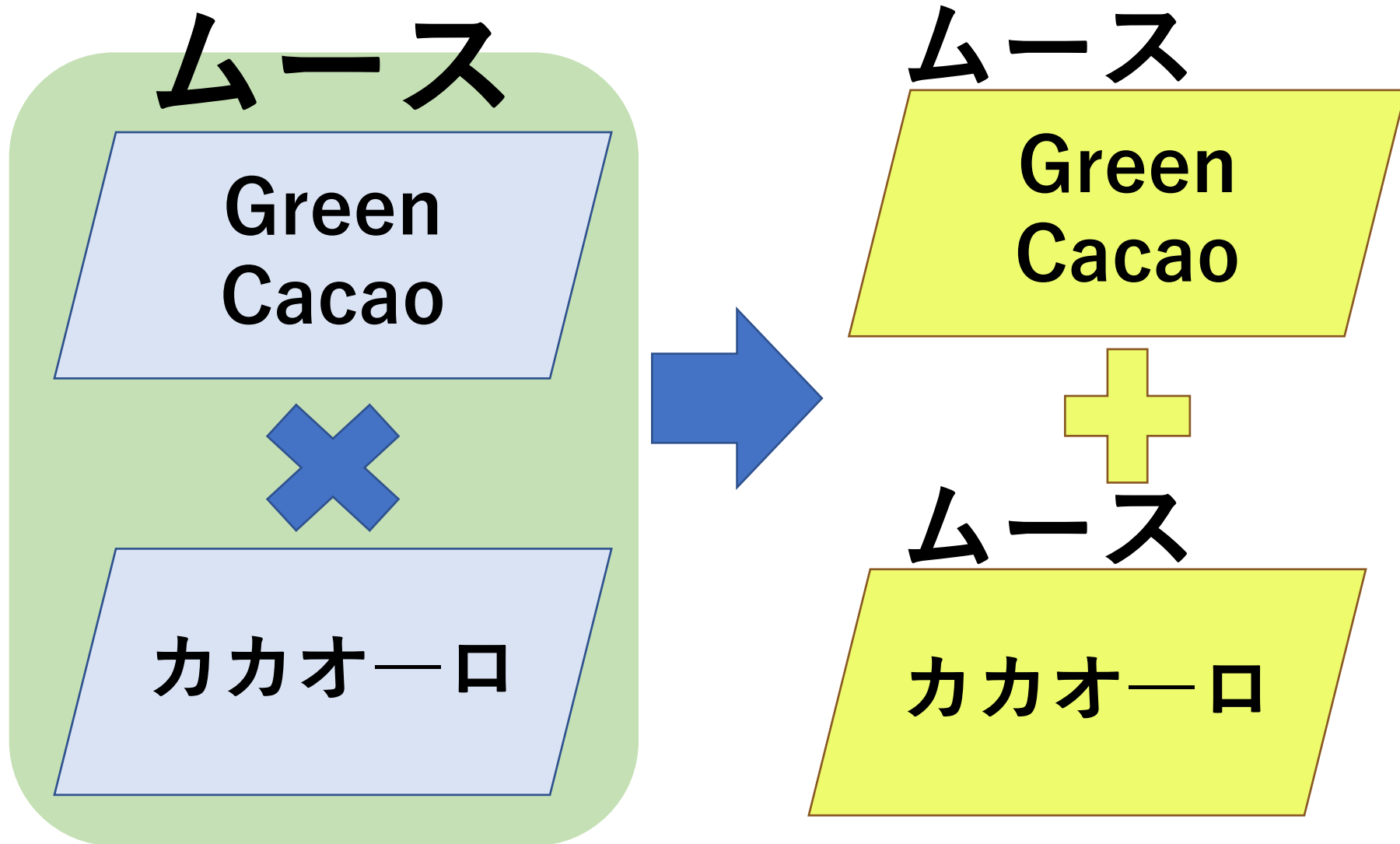
まとまりのない
構成



- ・ 素材をシンプルに使う
- ・ 食感を揃える



具体的には



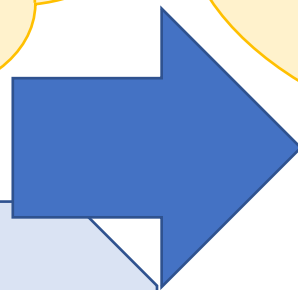
具体的には

ココナッツ
プリン

ココナッツ
ムース

チョコレート
ムース

チョコレート
ムース



パイナップル・ココナッツ・チョコレートが紡ぐ



赤道の調和

ボンボンショコラ〔課題〕

カカオの香味を活かしたボンボンショコラ



ブラジル

〔ターゲット〕

量より質

1粒を
じっくり

お酒とともに

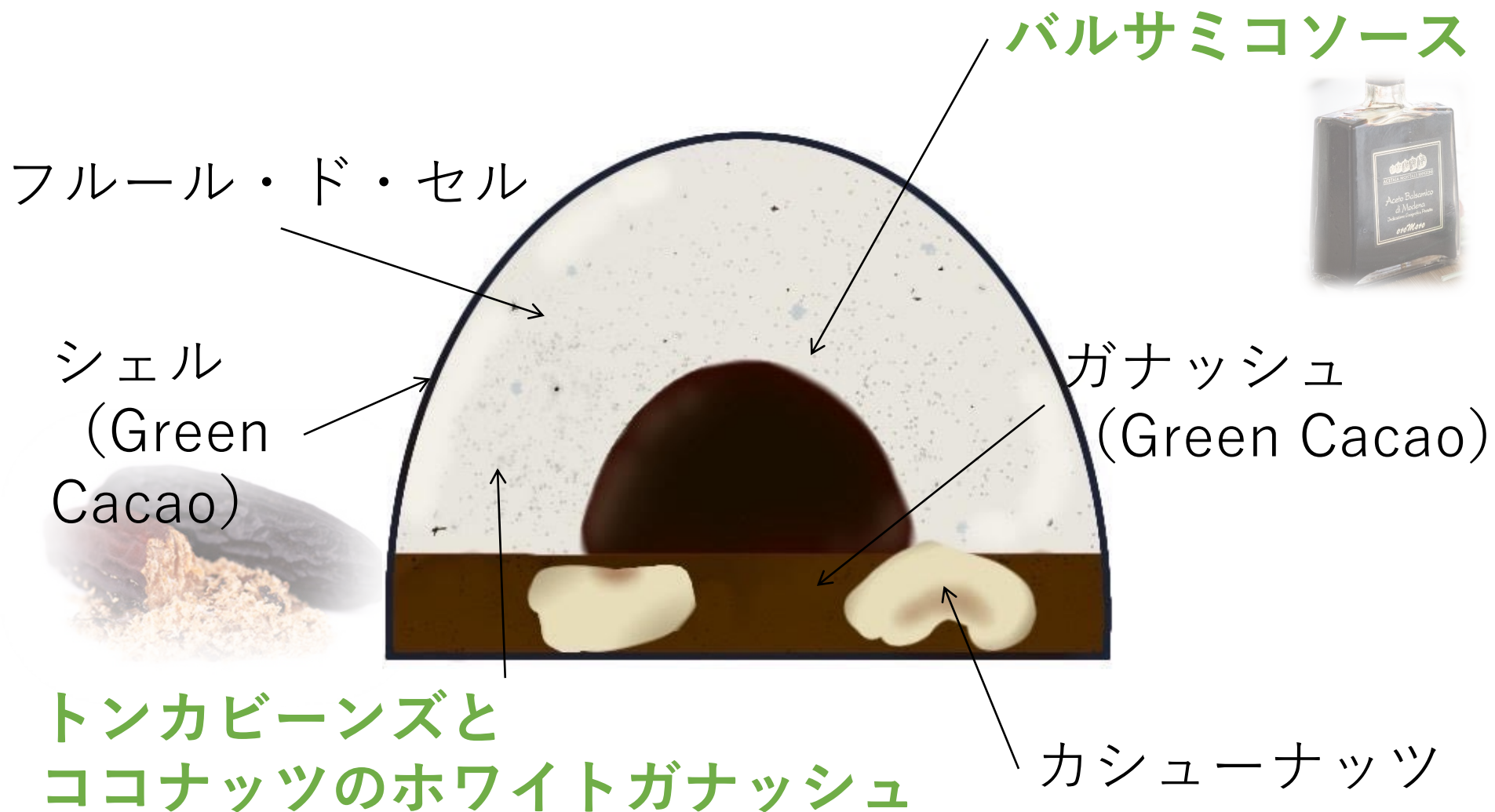
サステナブルな
取組みへの興味

甘いのが苦手

こだわりのある
中高年層に



構成



使用食材



トンカビーンズ



バルサミコ酢

写真



ポイント① ガナッシュを2層仕立てに

まろやかな
ガナッシュ

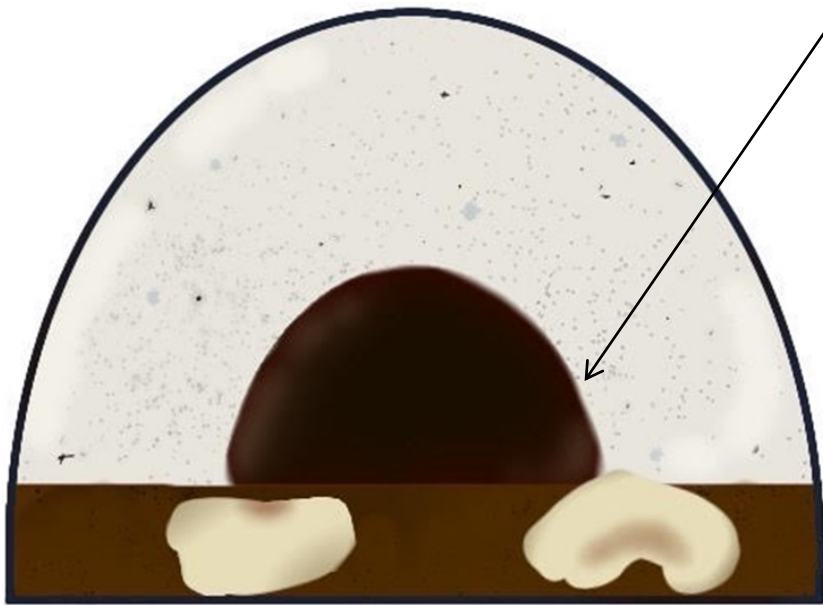


グリーンカカオ
のガナッシュ



ポイント②バルサミコソース

バルサミコソース



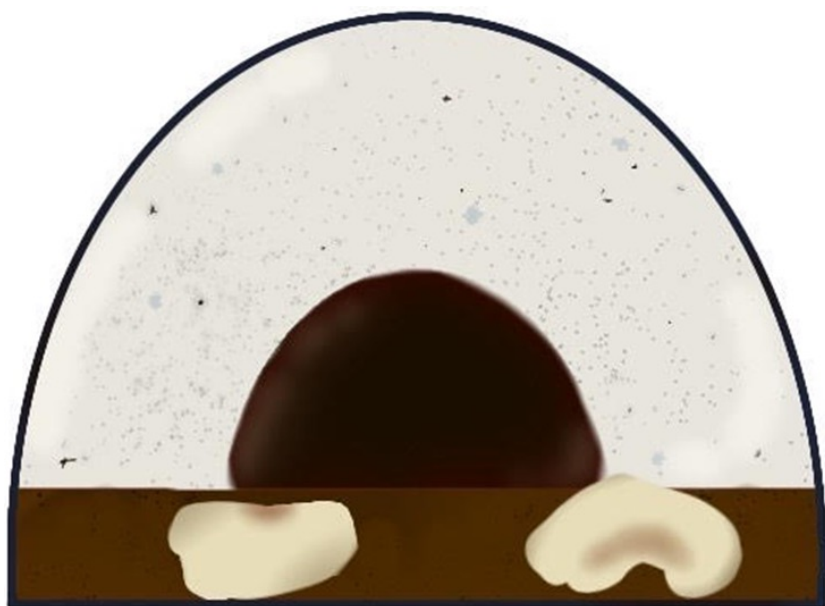
使用量

位置

中間発表からの変更点①

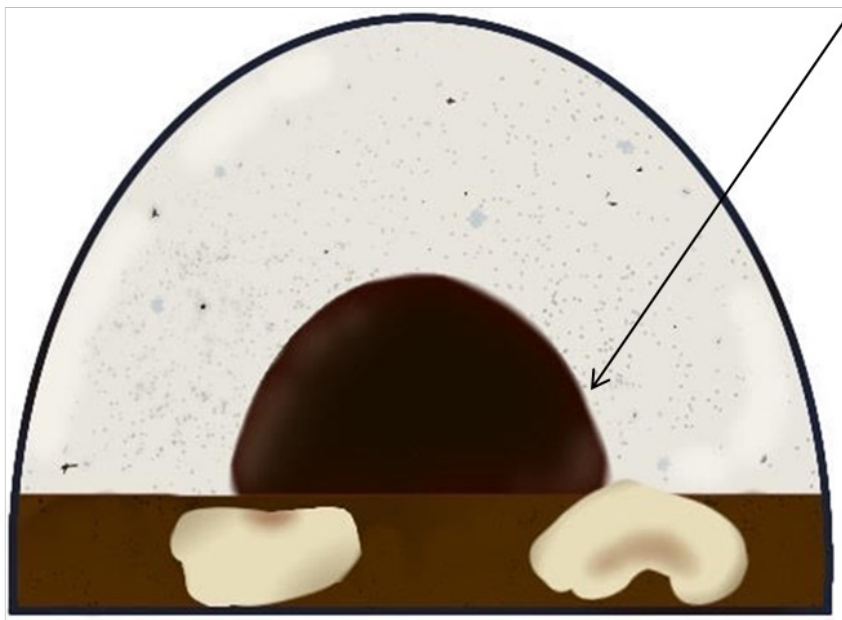
トンカビーンズと
ココナッツのホワイト
ガナッシュ

味わいホワイト使用



中間発表からの変更点②

バルサミコソース



使用量

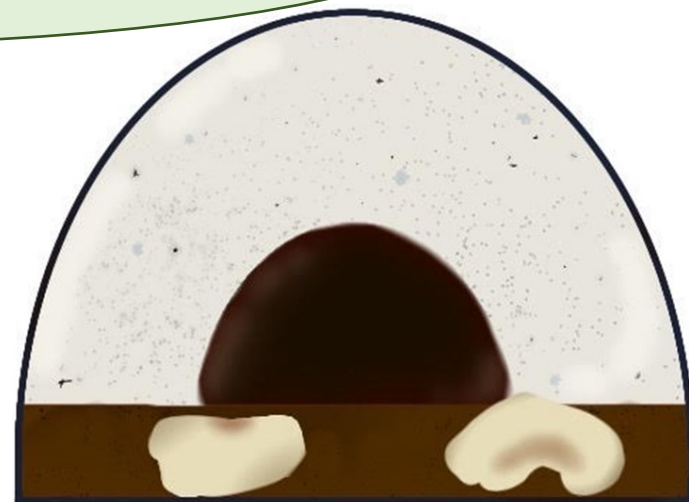
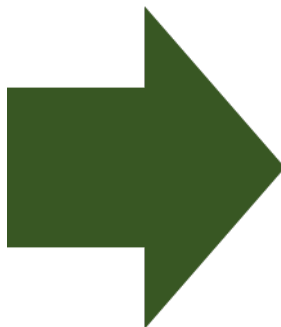
DOWN

中間発表からの変更点③

食感の調整



ココナッツ
ファイン×



ガナッシュの
固さを統一

酸味、甘味、塩味の絶妙なバランス



大人のためのチョコレー

焼菓子〔課題〕

ホイップ用途以外のカカオ一口活用

The background of the slide features a stylized representation of the Ethiopian flag, consisting of three horizontal stripes of green, yellow, and red, with a blue circular emblem containing three yellow rays in the center.

エチオピア



ターゲット

仕事や家事の一息に



構成

Green Cacaoのコーティング



カカオーロ
スポンジ

Green Cacaoとコーヒーの
ガナッシュ

写真



ポイント① カカオーロを最大活用



作業性の高さ

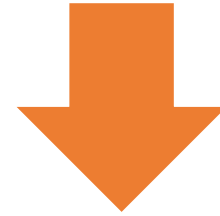
砂糖・香料不使用

ポイント① カカオ一口を最大活用



【カカオ一口生地】
カカオ一口（32%）

チョコレート不使用



作業性の確保

ポイント① カカオを最大活用



Green cacao使用の
ガナッシュ

コーヒーマグの香味

ポイント②気軽につまめるお菓子

手が汚れない

ちょこちょこ食べ

食べやすいサイズ

ポイント②気軽につまめるお菓子

手でつまめること

小さめのカット

軽い味わい

ポイント②気軽につまめるお菓子

手でつまめること

小さめのカット

- 2×6 cm
- 生地：センター：生地
= $1 : 0.5 : 1$

ポイント②気軽につまめるお菓子

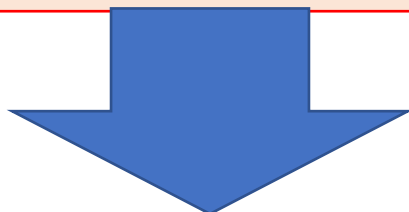
軽い味わい

**配合・焼成温度
の検証**

**エチオピア モカ
の爽やかな酸味**

中間発表からの変更点①

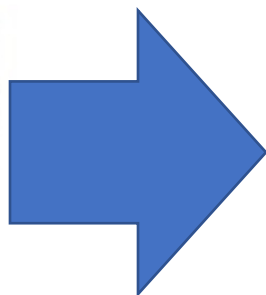
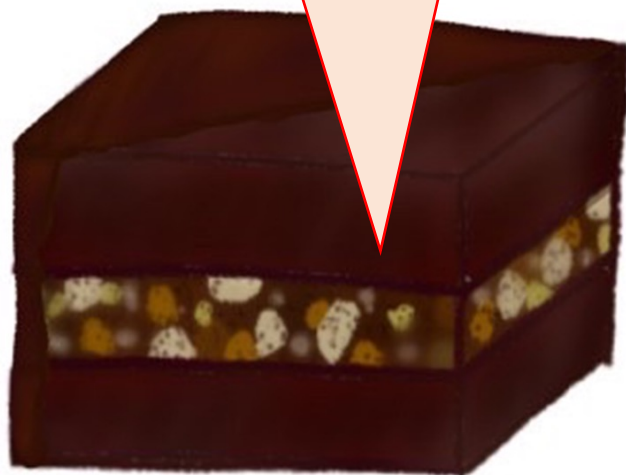
- $3 \times 3 \text{ cm}$
- 生地：センター：生地 = $1 : 1 : 1$



- $2 \times 6 \text{ cm}$
- 生地：センター：生地 = $1 : 0.5 : 1$

中間発表からの変更点②

Green
Cacaoの
センター



Green Cacaoと
コーヒーの
ガナッシュ



中間発表からの変更点③



あなたの一息に



優しく寄り添うチョコレート

チョコレートの 産地を巡る旅 Fin

