

Publicity Report

新聞・インターネット・情報誌などで
紹介されたミックの記事のご紹介

mic
House & Life

ミックグループ 株式会社三春情報センター

[Ufu] 2023年10月7日掲載 (運営会社:株式会社風讃社)

スイーツがないと始まらない。
ufu.
ウフ



カフェ&食べ歩き部 2023.10.07

一流シェフが「LOTTE DO Cacao STORE」で最高の カカオデザートに挑む「カカオの限界」REPORT

2022年10月にオープンした「LOTTE DO Cacao STORE」。ロッテは1964年のチョコレート事業開始以来、約60年もの間チョコレートと向き合ってきました。カカオの可能性を広げることを目的に2015年からスタートさせた「LOTTE DO Cacao PROJECT」の情報発信を行う場所として、またカカオの新たな魅力に触れられる”体験型”のカカオ専門店として、そしてカカオの味わったことがない新たな魅力を楽しめるカフェとしても人気を集めています。ロッテグループの思いが詰まったお店です。



そんな「LOTTE DO Cacao STORE」と、スイーツメディアufu.がコラボレーション。ufu.が選んだ今最もHOTなシェフを呼び、「カカオの魅力」を、そしてカカオが持つ無限の可能性を多くの人に楽しんでもらいたいと「カカオの限界」イベントを開催。計2回行われる本イベント、第一回目となる、イベント開催の様子をお届けしていきます。

若くして大会のタイトルを総なめしてきた佐々木元シェフが「カカオの限界」に挑む



イベントの第一弾の開催は、9月22日(金)～24日(日)。国内・世界大会で数々の受賞歴があり、見た目にも美しく繊細なスイーツを作る、佐々木元(げん)シェフ。

「la boutique de yukinoshita kamakura(ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ)」(鎌倉)でシェフパティシエをつとめ、世界大会「Concours Charles Proust in paris」に日本代表として出場、味覚部門1位、総合準優勝。国内コンクールでは三度日本1位に輝く。若くして国内・世界大会で数々の受賞歴があり、見た目にも美しく繊細なケーキを作る次世代の若手シェフとして注目されています。SNSでも人気があり、催事では行列ができるほど。



今回佐々木シェフは、「LOTTE DO Cacao STORE」の「Cacao ICE」を使用したパフェを手掛けます。「Cacao ICE」は、ナッツのようなコク深さを感じる“ガーナ”、フルーティーな香りと酸味のある“パプアニューギニア”、真っ赤なベリーや森林の香りを持つ“インドネシア”の3種類がラインアップ。この3種類の中から佐々木シェフが1つ選び、そのカカオの魅力に合うパフェを作りました。

使用するカカオはフルーティーな香りと酸味が特長の“パプアニューギニア”産



佐々木シェフが選んだのは“バブアニューギニア”産カカオの「Cacao ICE」。「フルーティーで、フルーツを始め食材との相性がいいと思った」と佐々木シェフ。フランス語で「縁」を表す「Lien(リアン)」とシェフが名付けたパフェは、カカオと人との縁、シェフとこのイベントに関わるすべての人の縁を意味する素敵なネーミングです。



“バブアニューギニア”産カカオの「Cacao ICE」をエキゾチック系のフルーツと合わせ、上から食べるとカカオとオレンジ2種類のジュレ、その後に力強いカカオのアイスとバナナのキャラメリゼ、パッションのグラニテで構成されています。カカオのチュイールを挟んでその下からココナッツのなめらかなクリームグラスセ、最後に香りの良いポタニカルジンでマリネしたオレンジで爽やかな余韻を演出しています。

カカオニブのジュレから始まるため、食べ始めからカカオを感じられ、食べ進めるうちに様々な食感を楽しめる、そんな仕上がりです。それでは実際イベントの様子をご紹介します。

カカオのトリビアやシェフの話で盛り上がる会場



イベントは完全予約制で、1回に8席。イベントは、ただ提供するだけでなく、シェフが目の前で作業するデモンストレーションを見ることができ、予約したお客さんはスマホを片手に動画を撮るなど、大盛り上がり。



デモンストレーションを経て2階のカフェスペースへと移り、パフェの構成の説明や今回のコラボレーションについて佐々木シェフから語っていただきました。お客様からは質問が飛び交い、トークショーのようでした。

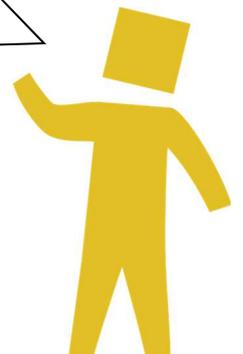


その後、「LOTTE DO Cacao STORE」のカカオスタッフによるトークも。実際に今回使われた“バブアニューギニア”の農園や現地の様子も写真を交えながら説明があり、来場者からは「カカオってこんな色をしているんだ」など、驚きと発見の声をいただきました。

ロッテが2022年10月にオープンした体験型カカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」。スイーツメディアufu.がコラボレーションし、今最もHOTなシェフを呼び“カカオの魅力”そしてカカオが持つ無限の可能性を多くの人に楽しんでもらいたいと「カカオの限界」イベントが開催され、ミックグループの洋菓子店 la boutique de yukinoshita kamakura のシェフパティシエ佐々木元（げん）が参加いたしました。シェフがお客様の目の前で作業するデモンストレーションやカカオのトリビアやシェフの話で盛り上がりました。
本件が、スイーツメディアUfuに掲載されました。

掲載サイト

<https://www.ufu-sweets.jp/cafe/20231007lottedocacaostore/>



ミックくん