

2010年(平成22年)2月4日(木曜日)

清酒入り生チョコ



西尾のパティシエ発売

生チョコに幡豆町の吟醸酒「尊王」を混ぜ合わせた新商品「尊王生チョコ」の写真を、西尾市末広町の「お菓子の店ラコンチュル・オカヤス」のパティシエ岡安巨麿さん(35)が3日から発売した。

チョコと生クリームでつくる「ガナッシュ」に、幡豆町の酒造会社「山崎」提供の

吟醸酒の原酒を加えた。原酒の量は全体の3分の1近くを占め、辛口の原酒がチョコの甘さを引き立て、口に日本酒の香りが広がる。岡安さんは顧客だった同社社長の山崎厚夫さん(44)に相談し、これまでも生地に原酒を染み込ませたパウダセリーを開発。今回は14

日のバレンタインデーに向け、生チョコに使った。「地元の清酒とのコラボに挑戦してみた。お子さんには勧められないが、日本酒が好きな友人への「友チョコ」にどうぞ」と岡安さん。400個限定で、1個1300円。○オカヤス 電話0563(56)7781 (広中康晴)