

Hamakita Sweets Community
nicce

ちよっとおかしな



cacao lab. POP-UP STORE



カカオラボ POP-UP STORE 3月3日(水)から期間限定オープン

アマゾンカカオって？

What's AMAZON-CACAO?

世界中の「美味しい」を探して旅をした
太田シェフが行き着いた
アマゾンカカオ。

ペルー北部サン・マルティン県タラボトには
村人のほとんどがカカオに関わる仕事に
従事している小さなカカオ村が存在します。
その村人たちが世界の生産量の5%しかない
クリオロ種 アマゾンカカオを丁寧に栽培・発酵。
発酵の際に使用するのはカカオのヨシバニオンブランチであるバナナの葉。
丁寧に発酵作業がされたアマゾンカカオは
香りが豊かで心地よい酸味をもつ上品なカカオです。
しかし、高品質のカカオを生産する村に住む人達は、
世界がどのようにチョコレートに熱狂しているかは知らず、
低価格の大量生産のチョコレートしか
食べたことがないのです。

カカオは、お米などより
生産が大変。このままだと
カカオから生産をシフト
したほうが楽で、
このカカオがなくなってしまう。
そんなことが起こらないよう、
フェアな価格で仕入れた
アマゾンカカオを
仕入れたスイーツを楽しみながら、
アマゾンカカオを守っていきませんか？



PAR AVION
AIRMAIL



アマゾンの料理人
太田哲雄シェフ
Chef Tetsuo Ota

美味しいって結局なんだ？
「エル・ブジ」、「ガストン」etc.—
世界各地の名店で修業したシェフが
南米アマゾンから教わった、
大地に根ざした“美味しさ”の本質を探し続ける

1980年、長野県白馬生まれ。
19歳で伝手(つて)もなくイタリアに渡って以降、料理人として、
イタリア、スペイン、ペルーと3か国で通算10年以上の経験を積み、
2015年に日本に帰国。イタリアでは星付きレストランから
ミラノマダムのプライベートシェフ、最先端のピッツァレストランで働き、
スペインでは「エル・ブジ」、ペルーでは
「アストリッド・イ・ガストン」などに勤務。

現在では、長野の軽井沢でレストラン
「LA CASA TETSUO OTA」を経営する傍ら、
アマゾンカカオ普及のため幅広く活動している。



AMAZON-CACAO monaca

アマゾンカカオモナカ

幻のカカオ「クリオロ種」のガナッ
シュと菓子職人のあんこを可愛
らしいカカオポッド型のココアが
香るもなか皮に挟んだお菓子。
アマゾンカカオの深い味わいが
広がります。

2個
カカオティーセット 550円(税込)



AMAZON-CACAO GELATO

アマゾンカカオジェラート

アマゾンカカオの香りだかさを
ギュッとジェラートに詰込んだカカオ
ジェラートにカカオニブ、フレッシュ
を合わせたサンデー。チョコレートの
深い味わいながらも軽いアマゾン
カカオならではのジェラートです。

ジェラートカップ 400円(税込)
サンデー 600円(税込)



AMAZON-CACAO BRICK CAKE

アマゾンカカオブリックケーキ

「本当に美味しい」素材をつなぐBrick
(レンガ)のような形のカカオケーキ。
希少で香り高いペルー産アマゾン
カカオの味わいと混ぜ込まれた
紅ほっぺの酸味をお楽しみください。

470円(税込)



AMAZON-CACAO GemFruits

アマゾンカカオジェムフルーツ

奈良県五條市で生産される堀内果
実園様の抜群に甘さを持つあんぼ
柿。その柿を自家製のコアントロー
シロップに漬け込みアマゾンカカオ
のチョコレートをコーティング。

2個
カカオティーセット 600円(税込)

nicoe

【所在地】 静岡県浜松市浜北区染地台6丁目7-11
【代表電話】 053-586-4567 (9:00-17:00)

【営業時間】 10:00-18:00 ※なお3月の月曜、火曜は休館日となります。
※休館日は変更させていただく場合がございます。詳しくはwww.nicoe.jpをご確認ください。