

高級チョコレート菓子といえばボンボンショコラの宝石のようなきらめきを思い浮かべるだろう。しかし、昨今は生菓子や焼菓子など様々な商品がショーケースを賑わせ、嗜好の多様化が進んでいる。今回は、日本歴代ワールドチョコレートマスターズによるチョコレートの持ち味を存分に引き出した絶品チョコレート菓子を紹介。レシピに秘められた日常に味わう組み合わせの考えに学びたい。

# 特集／ワールドチョコレートマスターズ プレゼンツ 日常に味わう絶品チョコレート菓子

▶ 本文 79 ページ参照

制作／植崎義明 協力／ラ・リヴィエ・  
ドウ・サーブル(茨城・つくば市)



「クローヌス」



制作／和泉光一  
協力／アステリスク(東京・渋谷区)



「サクリスタン」



制作／和泉光一 協力／アッサンブラー  
ジュ カキモト(京都市・中京区)



「ソシソンショコラ」



制作／水野直己  
協力／洋菓子マウンテン(京都・福知山市)



「ショコラタン」



制作／小野林 範  
協力／ショコラトリー ヒサシ(京都市・東山区)



「クラシックショコラ」



制作／平井茂雄  
協力／ラヴニュー(神戸市・中央区)



「フォンダンショコラ  
オールノワール」

