

6
ショコラ ベル アメール 京都別邸
Chocolat BEL AMER
瑞穂のしずく

4 伝説のレストランオーナーが愛した菓子がモチーフの、ダンディズムあふれる逸品。赤ワイン(下)とシャンパン(上)を使ったガナッシュの2種。バリバリ&しっとり、の食感が至福。木箱入り。各¥3,000(ジョンカナヤ)

5 リキュールを使った限定チョコ。赤ワインとスパイスが効いた「サンクリア」、ホワイトラム入りのライムミントガナッシュですっきり味の「モヒート」など5種のカクテルフレーバーが甘くとろける夜を演出。5個¥2,500(和光)

6 枳に見立てたチョコに京都の名産の日本酒を使ったみずみずしいジュレを流し込んだ、京都別邸の限定品。ビターチョコ×齊藤酒蔵の「古都千年」ほか全5種。日本酒好きの彼に。1個¥240(ショコラベルアメール 京都別邸)

7 スペイン王室御用達ショップの、カカオ原産地別のボンボンショコラ。かつて王だけが食べられたカカオを使った「シヨコヌス」など、ソウも噛る9つの味をふたりで食べ比べて。9個¥3,500(カカオサンバカ 丸の内本店)

9 国のカカオが
楽しめる!



7
カカオサンバカ
CACAO SAMPAKA
カカオの旅 9か国コレクション

男友達や同僚に
義理チョコはトレンド系で!
ジャケ買い
ビーン・トゥ・バー

カカオ豆から板チョコになるまでをつくり手が行う「ビーン・トゥ・バー(BTB)」。
注目のタブレットチョコは、こだわりの味と洗練パッケージで差をつけて。

8
カカオストア
CACAO STORE
BTBベトナム / BTBペルー



11
マルウ
MAROU
ビーン・トゥ・バー
チョコレート



11 元銀行員&元クリエイターのフランス人が、ベトナム産カカオ豆と砂糖だけでつくるタブレット。革命的ともいわれる艶やかな味。上からフルーティな「ティエンジャン」・スパイシーな「ダグラク」各¥420(カカオストア)

10 2015年のオープン以降、評判のBTB。産地ごとに異なる和柄も魅力。上からベリーを感じる「パプア・ニューギニア」・後味にジンジャーが広がる「トリニダード・トバゴ」各¥1,000(クラフトチョコレートワークス)

9 ローカカオ豆を2日かけてひいてつくる大人味。野性的なのに上品なカカオ本来の苦さは食べるほどにハマる。イラストも素敵。右からバニラビーンズ入りの「Blessings」・クロップなどが効いた「Love」各¥1,440(カカオマジック)

8 「テオプロマ」の土屋シェフが手がけるBTB。水牛柄はレーズンのような酸味のベトナム産70% (22g ¥650)、アルパカ柄はフルーティなペルー産70% (22g ¥800)と、産地ごとの動物柄もカワイイ。(カカオストア)

恋人に

カカオもお酒もたっぷり
ふたりで
しっとり楽しめる系

チョコを食べたときの気持ちよさは、
キスのそれを上回るという研究結果も。
ふたりで食べれば、目の前のあなたに彼がまた恋するはず。
しっとり大人ムードを演出するチョコを選んで♡

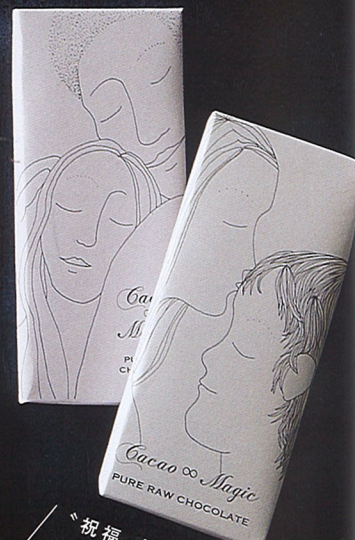
4
ジョンカナヤ
JOHN KANAYA
葉巻ショコラ



5
和光
セリドゥ コクテル



9
カカオマジック
Cacao Magic
ロー・チョコレート・ビーン・トゥ・バー
アリシア



10
クラフト チョコレート ワークス
CRAFT CHOCOLATE WORKS
ビーン・トゥ・バー・チョコレート

