



リファイニングとコンチング

- 粒子の大きさを20マイクロメートル(μm)以下にします。
- ココア脂肪の再分配を促し、均一のとれたペーストに作り上げます。
- ココア脂肪の再分配によってざらざら感をなくし、口当たりをよくします。
- 工程時間: 18~24時間



- このステージで他のものを配合することも可能ですが、アエランチョコレートメーカーでは、2種類の材料: **カカオと砂糖のみ**の使用にこだわっています。
- 粒子が細かくなると、高温(50~65℃)でチョコレート粒子をエアレーションし、酸味を軽減しフレーバーを引き立てます。



テンパリングとモルディング

- チョコレートのきめを安定させます。
- 28℃まで温度を下げる: シルクのような輝きを出します。
- 次に、32℃まで温度を上げる: サテンのようなつやを出し、割りやすいチョコレートバーをつくります。
- β型に流し入れモルディングします。



冷却、パッケージング、梱包

- モルディングの後、チョコレートバーは13℃に冷却されます。
- 型から外され、バーはホイルで包まれます。
- 最終パッケージングには、バッチの識別番号とカカオの生産地が記されます。

ここまでの工程が完了して、チョコレートが食べられます！

AELAN Chocolate を購入できる場所



- バヌアツ首都ポートビラ、ACTIVセンターショップとダウンタウン
- メールで: doyama@melanesian.com.vu
- 電話で: +678-26559 (SPT)
+678-5573079 土山 (Sales Agent)



国際ココア・チョコレートアワード受賞

Best Vegan Chocolate Awards 2018

- | | |
|----|---|
| 金賞 | 70%ダークチョコレート(マレクラ産): 特別称賛賞
70%ダークチョコレート(マロ産): ベストダークチョコレート |
| 銀賞 | 70%ダークチョコレート(マロ産): ベストテイスト、トップベガンチョコレート
70%ダークチョコレート(エビ産): ベストダークチョコレート、トップベガンチョコレート |
| 銅賞 | 70%ダークチョコレート(マロ産): ベストテクスチャー |

Top Spicy Chocolate Awards 2017

70%ダークチョコレート チリペッパー: ベストダークチョコレート

2017 New Zealand Chocolate Awards Auckland - NZ

- | | |
|----|--|
| 銀賞 | 70%ダークチョコレート(マレクラ産)
70%ダークチョコレート(マロ産)
70%ダークチョコレート(サント産) |
| 銅賞 | 70%ダークチョコレート(エビ産) |

2017 Cocoa of Excellence

- カカオ農家 世界ベスト50
マレクラ島 Mabong Nakiさん
マロ島 Moli Luiさん

カカオの木、熱帯雨林の常緑樹

- 通常、赤道付近の北緯10度から南緯10度までの間の熱帯地域で生息する植物です。
- バナアツは例外で、南緯16度に位置しています。
- 木は4、5年で成熟し、実のポッドは5～6ヶ月ほどで、種類に応じて赤やオレンジ、黄色や緑などの色になり熟します。
- 一つのポッドには25～30のカカオ豆が甘い果肉に包まれて入っています。
- カカオの木が実を生み出す期間は25～30年ほどです。



品種と配合

- 2種類の源流：
 - フォラステオ種 (Forasteros) : とても丈夫な品種で、大きな豆と脂肪分が高いのが特徴です。
 - クリオロ種 (Criolos) : ひ弱で豆は小さいが、味に深みがあり、珍重されています。
- 上記の2種類の源流の自然配合種：
 - トリニタリオ種 (Trinitarios) : フォラステオ種に比べ味に深みがあり、フォラステオ種の強みを持ち合せています。



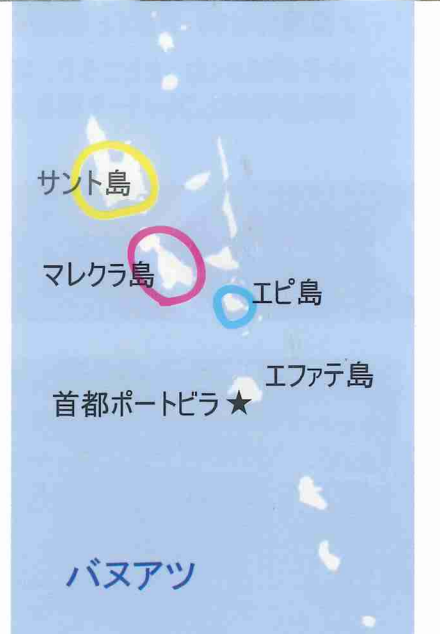
乾燥させると、カカオ種はカカオ豆と呼ばれます

クリーニングと選別

- 手作業で不純物を取り除きます。
- カカオ豆は島からアエランチョコレートメーカーに送られた後、品質別に選別されます。
- カカオ豆のトレーサビリティ(産地): サント島、マレクラ島、エビ島。



サント島(サンマ州)バナアツで面積が一番大きい島。人口約4万人。生産地は黄色。
マレクラ島(マランパ州)バナアツで2番目の大きさ。人口約人口2万3千人。生産地はマゼンダ色。
エビ島(シェファ州)バナアツで中ぐらいの大きさ。人口約5千2百人。生産地は青色。



ロースティング

- 味わいがより引き立つステージ
- チョコレートの生産者にとって肝心な工程で、それぞれの方法や道具を用品。
- 工程時間: 30～40分
- 温度: 100～115℃、品種や生産地に応じて調整されます。
- カカオ豆の色に変化が生じ、色が濃くなります。



カカオポッドの収穫

- なたなどの刃物や収穫用のフックが付いた棒を使い、カカオポッドを幹から切り離して収穫します。
- カカオの種をポッドから取り出し、グレード別に選別します。



カカオ種の醗酵

- カカオの種の周りの果肉部分に含まれるイースト菌から、自然な菌の醗酵プロセスが始まります。
- 醗酵用の大きな木箱(1m³)で3～5日間醗酵させます。
- 発芽を抑制すると同時に、酸味を抑える事によってアロマが作られます。



乾燥

- カカオの種の水分を7%まで下げる、時間を要する難しい工程です。
- 60℃以下の温度を保ちながら1週間ほどかかる場合もあります。
- 湿度によるダメージリスクを下げます。
- カカオの乾燥方法: 天日、薪



ウィノウイング(皮とカカオニブの分離)

- カカオ豆を砕いたあと、機械で皮と豆を選別します。
- この工程は、重力と風圧を利用しています。
- 結果: 砕いたカカオ豆は、カカオニブと呼ばれます。

グラインディング

- ココアニブからカカオマスを作る工程です。
- 花崗岩を使用します。
- カカオマスと砂糖を、用途にあわせて配合します。カカオのパーセントは、62%、70%、85%などもあります。

