

クラブ新鮮組

Club Shinsengumi

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」からオススメのお店などをご紹介します!

<https://c-shinsengumi.jp>

今回のお店

SOIL CHOCOLATE

ソイルチョコレート



ビーントゥバーのチョコレート専門店 力カオ豆の違いを味わえる

大通公園西6丁目の南側、中通りに位置する「SOIL CHOCOLA TE(ソイルチョコレート)」。札幌では数少ない、ビーントゥバーのチョコレート専門店だ。

ビーントゥバーとは、カカオ豆(BEAN)の仕入れから、板チョコレート(BAR)になるまでの焙煎、粉碎、成型等の全ての製造工程を一貫して行

うこと。カカオ豆の産地によって焙煎時間を変えることで癖を無くしつつ、豆ごとの良さを損なわないように絶妙な加減が研究されている。

同店を運営する(株)エンクルは、ケーキ屋、ジエラート屋などを展開している。新たにチョコレートマカロン作りに取り組みたいと考えていた際に、マカ

ロントウバーと、カカオ豆から全てを手作りすることに気が付いた。そこで、自分たち

でカカオ豆から全てを手作りすることにしたのがオープンのきっかけだつた。店舗での販売はもちろん、系列店でも同店で一から作ったチョコレートが使用されている。

「ビーントゥバーはミニアックなチョコレート好きな方向けのイメージだと思いますが、当店では多くの方に手に取っていただきたいので、ダーク感を少なくし、ミルクを入れて食べやすくしています。また、カカオ豆の产地による味の違いを感じていただきたいので、あえて糖度を同じにして豆の違いを分かりやすくしています」(廣島望店長)。

店内はシックな雰囲気で、男性客も多く来店するという。バレンタインやホワイトデーのギフトにもおすすめだ。

一番人気は、マダガスカル、トリニダード・トバゴ、タンザニアの3カ国のカカオ豆をブレンドした板チョコレート「ソイルブレンド」。カカオを感じながらも、ミルクのマイルドさで食べやすい味わいに仕上げている。そのほか、RITARU COFFEEとのコラボ商品や、生チョコレート、チョコレート菓子なども販売している。

「スタートはマカロンで使用することでのチョコレートを作ることでした。が、今後はチョコレートの良さをもつと広く知っていたくべく、当店のチョコレートを使ったクッキー等、商品の幅を広げていきたいです」。



さまざまな産地のカカオ豆を使用



板チョコレート



生チョコレート

Information

SOIL CHOCOLATE



住 札幌市中央区南1条西6丁目20 KYビル1階

TEL 011-596-8884

休 水曜日

営 11:00~19:00

URL <https://soil-choco.com/>