

木槽しぼりの

酒粕入り チョコレート

青砥酒造は、こだわりの純米酒「蒼斗七星」で知られる、島根県安来市の名醸蔵。ムソーの「みやこの料理酒」もここで造っていただいています。

「香る酒粕チョコ」は、木槽(きぶね)しぼりの純米酒の酒粕が入ったチョコレートです。木槽しぼりとは、もろみ

を詰めた酒袋を並べて積み重ね、上から圧力をかけるしぼり方で、「やぶた」という大型機械でしぼった酒より雑味が少なく、柔らかい酒質になります。酒袋に残る酒粕も、木槽のほうが酒たっぷりで柔らかく、香り高いのです。

この貴重な木槽しぼりの酒粕を、上

質な有機原料使用のチョコレートと合わせた大人向けの逸品。生クリームや香料を使っていないのに、生チョコのような食感と酒粕の芳醇な香りをお楽しみいただけます。

37379 (青砥酒造)

香る酒粕チョコ **New**



木槽に酒袋を並べる蔵人

16粒(約70g)

¥1,200

(本体価格)

¥1,296

(税込価格)

【箱サイズ】約88×90×25mm 【原材料】チョコレート(全粉乳、砂糖、有機カカオバター、有機カカオマス)、酒粕、ココアパウダー、乳化剤(大豆由来)【アレルギー】乳、大豆 【賞味期限】60日

手作りレシピ

溶かしたチョコの上にナッツやドライフルーツを色とりどりにのせた、宝石のように美しいお菓子。チョコレートのテンパリングの温度さえ気をつければ、とても簡単。バレンタインのプレゼントにも喜ばれます。(レシピ&画像提供:ノヴァ)

マンディアン



作り方

- ①チョコレートを細かく包丁で刻む。ナッツ、ドライフルーツは適度な大きさに切っておく(生のナッツは炒る)。トレーにクッキングシートをひるげておく。
- ②ボウルに①を入れ、50～55℃の湯をはった鍋にのせ、湯せんにかける。チョコレートに水が入らないよう気を付けながら、ゴムベラで混ぜて溶かす。
- ③かき混ぜながら温度計でチェックし、42～43℃くらいまで下げる。
- ④湯せんからはずし、ボウルの底をぬれふきんにあてながらチョコの温度を26℃まで下げる。
- ⑤再び湯せんにかけ、30～32℃にする。
- ⑥①のトレーにチョコを小さじ1ずつすくって丸くのぼす。好みのナッツ、ドライフルーツを飾る。涼しいところに20分ほどおいて固める(夏は冷蔵庫で20分ほど冷やす)。

材料(3cmくらいの大きさで8～10個分)

33261チョコレート(板チョコレートでも可)…55g

33255アーモンド、33254くるみ、33252カシューナッツ、33247ヘーゼルナッツなど…適量

33258レーズン、33649ドライマンゴー、33253ドライいちじくなど…適量

ご注文は別紙「2017年バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。

【ご注文締切日】**1月31日(火)**

数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

