

世界中の国賓が絶賛！フランスが誇るショコラティエ



今回は、本当に、すごくおいしいチョコレート屋さんが、Paris郊外、LAGNYという町にあるので紹介します。ここでは正真正銘「シェフの手作り」チョコレートが味わえます。

フランスのコンクールで優勝したチョコレート



私達が普段の生活で食べているものは残念ながらほとんどの場合、機械で大量生産されたものだと思うと、味の違いは歴然です！今日ご紹介する「LEPINAY」のチョコレートは国内のコンクールで何度も優勝し、革命記念日にはフランス政府から直々に指名を受けています。元サルコジ大統領の官邸であるElysées（エリゼ宮）のパーティで全世界の国賓に振る舞われたこともあります。ちなみに副首相もこのチョコレートが大好きでプライベートでよく買いに来るそうです。

以前、フランスのデパートで取り扱いたいと依頼があり試食会をしたら初回オーダーが7トン！！とてもじゃないけれど、そんな量のチョコレートは手作りできないときっぱりお断りしたこともあるそうです。あくまでも手作りにこだわる、職人の心意気を感じますよね。ですからこのチョコレートはLAGNYのお店しか買えないのです。



こだわりの絶品チョコ、どんなお味かと言いますと。。。
専門家ではないので上手く表現できませんが、カカオの風味がしっかりと主張されていて甘さ控えめの日本人好みな味です。口に入れた瞬間、噛んで味わっている最中、飲み込んだ後...その都度風味が変わる気がします。1粒のチョコレートで3層の味が楽しめるというわけです。チョコレートを食べて人はこんなに幸せになれるんだって、「人生観を変えてしまうチョコレート」と言う人もいます。

あとがき

ぎっしりの詰め合わせ、でも良心的なお値段。ぜひ日本の皆さんに、手作りだからこそ美味しい、「LEPINAY」のチョコレートを食べてもらえたらと思います。一生忘れることの出来ないチョコレートになるはずでしょう。少なくとも私はそうなってしまいましたからね！ああ、書いててまた食べたくくなりました（笑）

執筆 Miki

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

