



4



3



2



1

## 2018 Amour du Chocolat

# 幸せは“ショコラ”とともに

ショコラ大国のベルギーで、祖国・ギリシャの素材を用い創作を行うミナさん。日本初上陸にあたり、現地のアトリエ兼ショップを訪ねました。

photo: Taisuke Yoshida text: Miyuki Kido

ギリシャ産の素材で作る  
美味なる新味ガナッシュ

ベルギーの首都、ブリュッセル郊外の閑静な住宅街、ドウ・オーク。およそ1年前、ギリシャ人ショコラティエのミナ・アポストリディスさんが「ミナ・ハンドメイドショコラティエ」を開店した。「こどもの頃からショコラ作りが好きで、8歳のときに自作のショコラを箱に入れ、シエ・ミナ」と書いて家族にプレゼントしました。アメリカの大学を出た後はイベント関係のプレスの仕事につきましたが、わたしのショコラを口にした友人のジャーナリストたちから『プロになりなさい』とすめられて。当時住んでいたドバイで創作活動をはじめ、2007年にギリシャで商品化しましたが、結婚を機にベルギーへ」

こだわりはギリシャ産の良質な素材。ナッツ類、オリヴオイル、ドライフルーツなどすべて現地で探し、舌にかなったものを選ぶ。

「高島屋のアソートボックスに入るガナッシュのひとつに、故郷の母が作ったグリオットチェリー酒が入ります。トリュフに用いた肉厚のドライイチジクはギリシャの島で見つけました。創作にギリシャの素材を使うのは自然なこと。幼少期の記憶、家族、故郷がインスピレーション源だからです」

職人というよりクリエイター、というミナさんは、日々、新作の研究を重ねる。完璧主義の彼女は、商品の完成に2年の歳月をかけることも。ショコラ作りでもっとも大切なのは平常心と集中力、そして温度や湿度。アトリエではオペラを聴きながら作業をする。「悲しい気持ちのときは作れない」という彼女の夢は、誰もが笑顔になり、幸せをわかちあえるような美味なるショコラや、さまざまな国の食材で、その国へと旅情を誘うフレーバーを作ること。今回の「アムール・デュ・ショコラ」で初来店するにあたり、新作の素材探しも楽しみのひとつだ。

「豊かな文化を持つ憧れの国・日本の、百貨店初登場をとっても光栄に感じます。ショコラを通じて、祖国ギリシャの文化を知っていただけなら嬉しいです」

5



1. 「ショコラでギリシャの食文化を外国に伝えるのが使命」とミナさん。2. ショコラはヴァローナのヴェネズエラ産カカオを主に使用。3. ブルーやグレーが基調のセンスの良い店内。インテリアの指揮はミナさんがとった。お客さんの笑顔を見られるから接客も好き。4. グリオットチェリー酒のガナッシュ、ギリシャの黒ぶどうで造る赤ワインとドライイチジクのトリュフ、オレンジ風味のオリヴオイルとオレンジピール、シナモンのガナッシュ。(ミナ・ハンドメイドショコラティエ) トリュフチョコレート [高島屋限定] (9個入) 3,024円/日・新・玉・横・大宮・柏・高・大阪・堺・泉・京・岐・岡・米「アムール・デュ・ショコラ特設会場」、立・港・洛「洋菓子」WEB 5. ブリュッセル近郊、ドウ・オークの店。この町に住む同郷の男性と結婚し、5人のこどもたちと賑やかに暮らす。