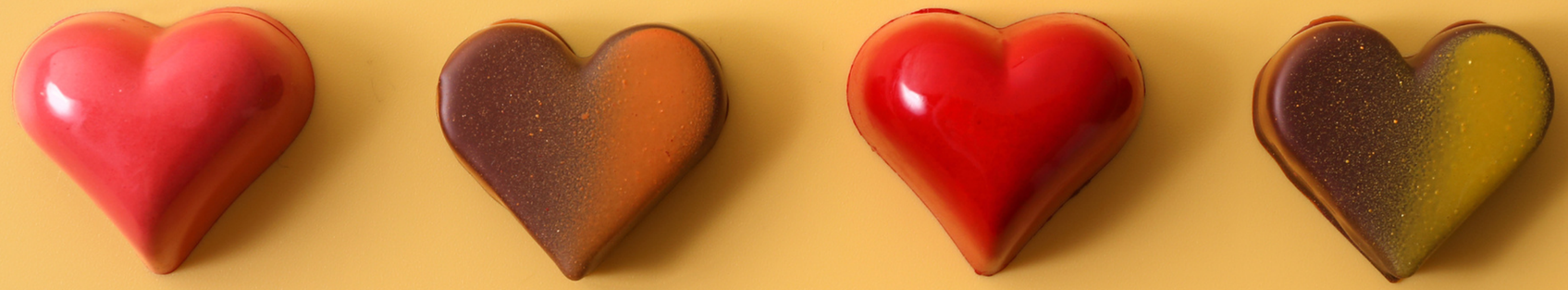
Hopeful Valentine 2024

Chocolatier Masále
Depuis 1988 Sapporo

Hopeful Valentine 2024



愛と希望に満ちた
想いが詰まったショコラ

ほんのひと粒、私たちのショコラが
みなさまの心の中で
希望の種となる事を祈って

2024年　新作ボンボンショコラ

Quatre Parfum

～キャトル　パルファン～

香りの好みはひと様々
同じ香りを求めたり
別の香りを求めたり
でも
お互いの好みの香りを
知っていくと
また一つ近づいた気持ちになれる
今まで以上に心地よい関係が生まれる

４つの香りが二人の距離を近づけます

Quatre Parfume

4種類の香りと
＜マサール ノワール 57%＞の出会い

フルーツや紅茶の香りとナッツの味わいに
マサールオリジナルブラックチョコレート
＜マサール ノワール 57%＞の甘くスパイシーな香りが
マリアージュした４種類のボンボンショコラ。
お互いが高め合い、引き出し合い
バランスの取れた味わい、くちどけ、
そして心地よい余韻を残します。

あなたのお気に入りの一粒を見つけてください。

Story of Quatre Parfum

ショコラティエ マサール
スー・シェフ　ショコラティエ
松田　詢吾（まつだ　とうご）

フルーツやナッツの味わいや紅茶の香り、そしてチョコレートそれぞれの香りや味が重なって生み出される１粒。
この４粒のボンボンショコラはマサールのショコラティエでワールドチョコレートマスターズ2022年のベルギー代表である松田　詢吾（まつだ とうご）が作り上げました。

Story of Quatre Parfum

彼のバレンタインボンボンショコラのテーマは【香り】のシェア。
それぞれのボンボンショコラを作る際に心掛けたことや、
苦労した面を聞いてみました。

ーなぜ【香り】のシェアだったのですか？ー
今年度マサールのテーマ“Hopeful”から連想し色々な香りで希望を与える事は出来ないかと閃きました。

ーまずは順番に＜テ ペッシュライチ＞（紅茶・桃・ライチ）について、このボンボンショコラを作るうえで何を意識しましたか？ー

ペッシュ（桃）やライチのほのかな香りと紅茶の香りが＜マサール ノワール 57%＞の味、香りとマッチして淡く消えていく様な思いを想像して作りました。

ーなぜ桃やライチ、紅茶の組み合わせにしたのですか？ー

桃とライチは淡い香り同士で相性が良いのと、ピーチメルバのようなデザートのイメージがあったのでこの組み合わせにしました。

ー＜マサール ノワール 57%＞と合うと思ったのはなぜですか？ー

＜マサール ノワール 57%＞は味わいに癖がない万能タイプなので、淡い香りや味と合います。（逆に強い香りや味には負けてしまいます。）今回の桃とライチにはそういった意味で相性がとても良いです。

ー最後まで残したい余韻はどの香りですか？ー

油分が最後まで残ることを計算して、最後は＜マサール ノワール 57%＞の余韻を残しました。

ーこちらは型に入れてボンボンショコラを作るモールドという製法で作っていますが、理由はありますか？ー
口に入れたとき、桃とライチのジュレをトロっと出したかったので型に入れて閉じ込めました。

ーガナッシュも入っていますか？ー
はい。ジュレとガナッシュの２層になっています。ガナッシュには赤桃が入っています。

ー難しかった点は？ー
香りが薄い食材の為、ショコラとのバランスが難しかったです。

ー次にプラリネオランジュについて教えてくださいー
オレンジ、キャラメル、プラリネ、塩という王道の組み合わせです（所謂プラリネオランジュ）。素晴らしい材料を適切な製法で最大限の美味しさ食感を引き出したボンボンショコラです。
（※プラリネとはアーモンドやヘーゼルナッツなどのナッツ類に、加熱した砂糖を加えてカラメル化（カラメリゼ）させたもの。ナッツをカラメリゼし、チョコレートと混ぜたもの。）

ーこの組み合わせはヨーロッパでは王道なのですね？この王道と言われる組み合わせで、今まで食べたボンボンで美味しかったのはどこのですか？ー

ベルギーのゲントという町で食べたプラリネオランジュが最高でした。

ーここでいう最適な製法とはなんでしょう？ー

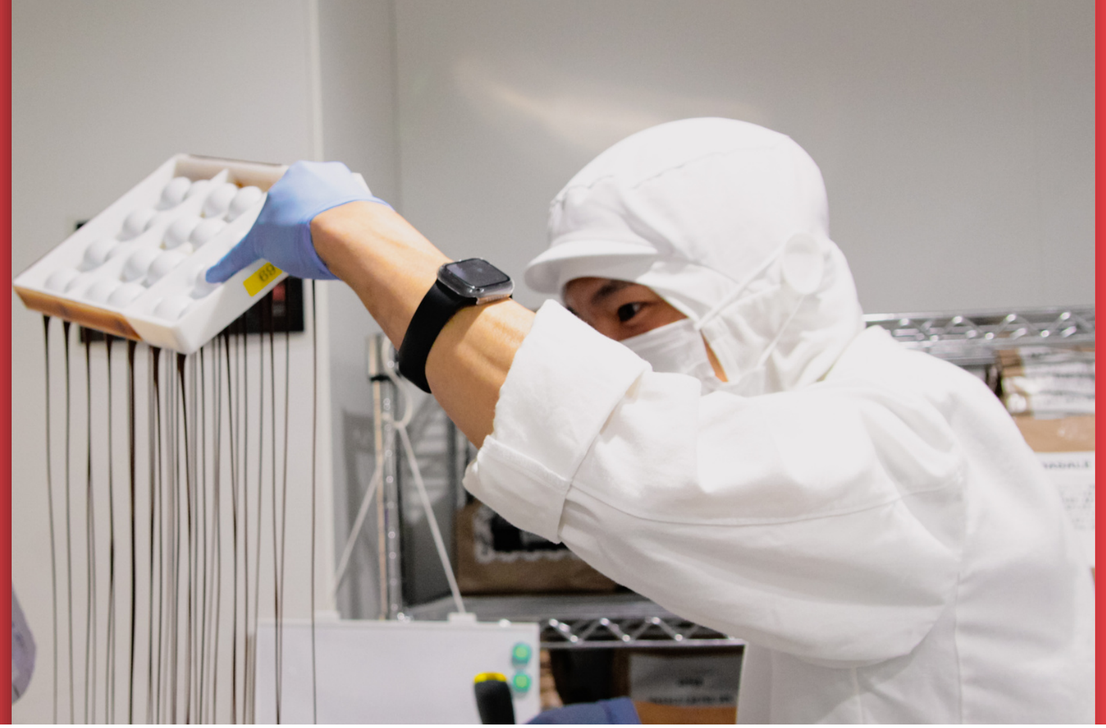
良い素材には良い製法があるという意味です。今回使用したノワゼット（ヘーゼルナッツ）はとても良い品質なので新鮮なナッツの味わいを消したくありませんでした。ですから浅めのローストでじっくりと香りを出す製法をとりました。

ーこの食感を表現すると？ー

粗めのプラリネを感じてもらいたく。サクッシャリッという食感になっています。

ー難しかった点は？ー

キャラメルオレンジガナッシュの固さのバランスが難しく試行錯誤しプラリネの水分量に合うベストなガナッシュの固さを見つけ出しました。



ー＜テ ペッシュライチ＞の作り方と同じで、こちらも型にチョコレートを入れて作りますが、なぜ型に入れて作ったのですか？ー

＜テ ペッシュライチ＞と同じくジュレのトロっとした感じを出したかったので型に閉じ込めました。

ーこちらでの苦労した点を教えてください。ー

中のソースの固さに苦労しました。切った時にトロっと出てくるように何度か作り直しました。

ープラリネの水分量はどれくらいなのですか？ー

プラリネの食感を出したいため、水分はほぼゼロに近いです。

ーこのボンボンショコラは食感に注目して味わいたいですね。ー

ー次に＜テ フリュイルージュ＞（紅茶・赤い果実）について教えてください。ー

フランボワーズのしっかりした味だけでなく、フレーズやリュバーブの特徴的な香りも加わり次々とフルーツの香りが押し寄せてくるボンボンショコラです。

ーこの粘度の調整はどうやって出すのですか？ー

固すぎるととろりと出ないし、ゆるすぎても一体感が出せませんので、煮詰め具合で最適な硬さに調整します。

ーこちらにもガナッシュは入っていますか？ー

はい。入っています。フランボワーズがガナッシュに入っています。ジュレにはイチゴやリュバーブを使用した紅茶が入っています。

ー最後にプラリネユズについて教えてください。ー

オリジナルの糖度低めのプラリネノワゼットと徳島県産完熟木頭柚子の香りがマリアージュしたボンボンショコラです。

ーなぜこちらのユズを使ったのですか？ー

知り合いが世界大会で使用していたのでまず興味を持ちました。実物を前にして熟成した芳醇な香りに惹かれました。食べてみると香りの強さと同じく酸味の強さにも衝撃を受けました。チョコレートと合わせたら素晴らしいマリアージュになると思いました。

ープラリネノワゼットの糖度を低くしたのはなぜですか？ー

砂糖をたくさん使うと甘さが勝ってしまい、ノワゼットの味が薄れてしまいます。ノワゼットの味わいも出したかったので糖度を低くしました。

ー何が一番大変でしたか？ー

ユズの香りを移すのに苦労しました。

ーユズの香りをどうやって移行したのですか？ー

ユズの香りを移すのに大変苦戦しました。ですがユズが採られてから１週間以内の良い状態のときに皮をプラリネに混ぜてすぐ真空にしてみました。開けてみるとユズの香りがプラリネに移行して香りを保つことに成功しました。

ーユズの香りも使用していますか？ー

はい、使用しています。果肉を絞りガナッシュに使用しました。

ーユズとヘーゼルナッツが合うと思ったのはなぜですか？ー

好きな組み合わせということもありますが、油分と油分同士は相性が良く、ユズ表皮の油分がナッツに移行するのでヘーゼルナッツにもユズが移行して良いマリアージュになると思ったからです。

ーありがとうございました！最後に、一番のお気に入りの１粒は何ですか？ー

プラリネユズです。

ーそれはなぜですか？ー

先ほどもお伝えした通り、個人的に好きな組み合わせです。柑橘類がもともと好きなのですが、希少な木頭柚子の香りと丁寧にローストしたヘーゼルナッツの香りが想像以上にお互いを引き合ってくれています。そこに食感も加わり１口食べて思わず“うまいっ”と口に出ちゃうほどお気に入りです。

４種類の香りと
＜マサール ノワール 57%＞の出会い

フルーツや紅茶の香りとナッツの味わいに　マサールオリジナルブラックチョコレート
＜マサール ノワール 57%＞の甘くスパイシーな香りがマリアージュした４種類のボンボンショコラ。
お互いが高め合い、引き出し合いバランスの取れた味わい、くちどけ、そして心地よい余韻を残します。

あなたのお気に入りの一粒を見つけてください。

ショコラティエ マサール
スー・シェフ　ショコラティエ

松田　詢吾（まつだ　とうご）

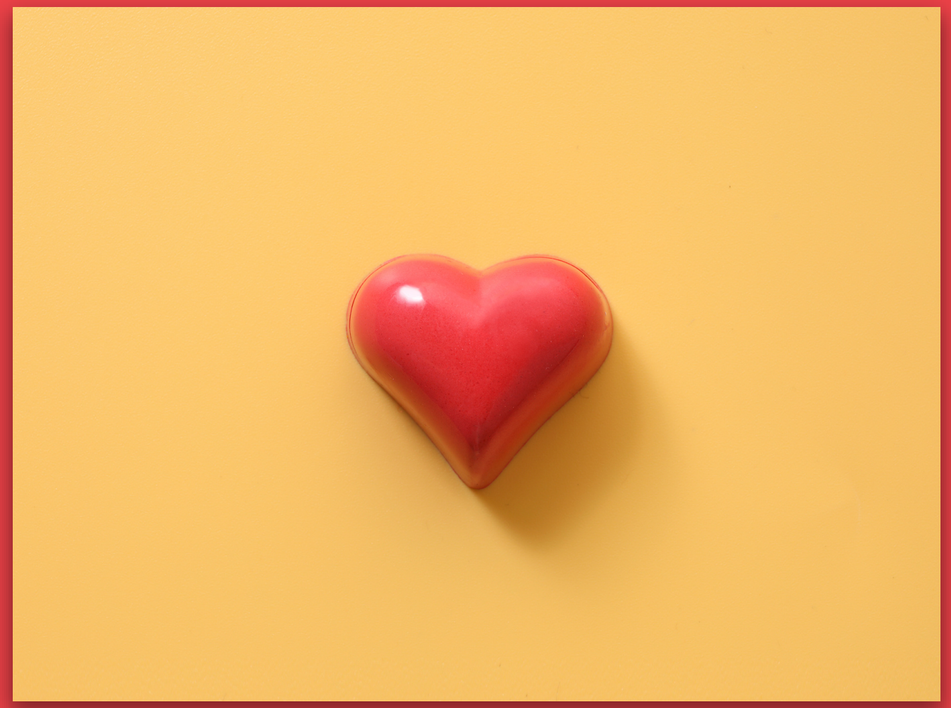
ワールドチョコレートマスターズ（以下WCM）
2022年大会（フランス／パリ）
ベルギー国内予選 最終決勝大会ファイナリスト５名に選出。

日本人ながらも、チョコレート大会ベルギー代表となりました。
世界大会本選では18か国出場中／８位入賞。
（WCMはアーティスティック／テイスト／プレゼンテーションなど、全８品目を競い合うパティシエの最高峰の大会の一つであり、パティシエのオリンピックとも称される大会です。）

次回WCM2025年大会に向け準備を開始しております。
この北海道から日本代表を勝ち取り、世界大会出場に挑戦しております。

オススメのお酒とのマリアージュ

テ ペッシュライチ
×
デザートワイン



「マサールのオススメ」

ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ・ヴィニュロン

ブドウ品種
（ミュスカ・ア・プティ・グラン種）

フランス最高のミュスカ酒から作られるデザートワイン。アロマに富み、桃、アプリコット、キャラメルのフレーバーを持ち、チョコレートとの相性が良いとされています。

テ ペッシュライチの華やかな香りと甘み、ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ・ヴィニュロンの華やかな甘さが合わさり、チョコレートとの味わいと共に白桃やライチの余韻を長く楽しめます。

オススメのお酒とのマリアージュ

テ フリュイルージュ
×
貴醸酒

マサールの
オススメ

満寿泉　貴醸酒

通常の日本酒の仕込みと違い、貴醸酒は仕込み水にお酒を使用して作るお酒。

通常の日本酒と比べ糖度が高くとろみがあり、甘いお酒です。この貴醸酒は出来上がったお酒をさらにオーク樽で熟成させ、貴腐ワインのような黄金色、とろみもさらりとし、すっきりとした甘さと心地よい酸味を残します。熟したモモ、黒糖、ハチミツのような味わいも感じます。

テ フリュイルージュの爽やかな果実感と甘い香りが貴醸酒と溶け合いながら爽やかな酸が口の中に広がり、すっきりとした余韻を残します。

オススメのお酒とのマリアージュ

プラリネユズ／プラリネオランジュ
×
甘口 白ワイン

「マサールのオススメ」

シャトーエニエ トカイ・アスー５プットニョッシュ

１粒ずつ手摘みし、乾燥させた貴腐ブドウを同じヴィンテージ白ワインに漬け込み作るワインです。

綺麗な琥珀色でアプリコットやハチミツのような濃厚な甘さに、爽やかな酸が大変魅力的な気品ある甘口ワインです。

プラリネユズ・プラリネオランジュの爽快な香りとナッツの味わいにトカイワインを合わせるとユズ・オレンジ（柑橘）の香りがさらに引き立ちます。プラリネユズ・プラリネオランジュとトカイワインの甘さと酸味のマリアージュをお楽しみください。

Hopeful Valentine 2024

Quatre Parfum ーキャトル パルファンー

⇐ご購入ページはこちらの画像をクリック！