

あの店この店



「Hatch+Hoolman」はBGCの南側、AFPOVAIという閑静な住宅街の一角に位置する、静かなひと時を楽しむのにぴったりの隠れ家的なカフェ兼スタジオ。一面のガラス窓とテラス席の開放感ある店構えで、センスの良い植物やインテリアも印象的です。

今号は「あの店この店」特別版として、スタジオでの体験型イベント All About Cacao and Chocolateの様子も合わせてご紹介します。ぜひ最後までお楽しみください。



【店名】	Hatch + Hoolman
【住所】	S.01a corner Villamor Street AFPOVAI Phase 4, Taguig City
【電話番号】	09479946978
【営業時間】	11am~10pm(Tues-Sat) 9 am~ 9 pm(Sun) CLOSED(Mon)
【WEBサイト】	http://www.instagram.com/hatchandhoolman/
【料金】	税・サービス料(10%)別
【個室等】	個室なし/テラス席あり



CAFE

カフェ利用はもちろん食事も楽しめます

店内1階はテーブル席、2階はグループ利用にもぴったりのスペースとなっておりソファ席もあります。階段の手摺りがシンプルな作りなので、小さいお子様をお連れの際は1階のご利用をお勧めします。



この日は Best Sellers のメニューをオーダーしてみました。

- Garlic Truffle Fries P 210



厚めにカットしたフライドポテトをトリュフオイル、にんにく、パルメザンチーズで味付けした一品。ガーリックの香りが食欲をそそります。

- Honey Balsamic Salad P310



グリルチキンやトマト、細かく砕いたクルミが入ったグリーンサラダを自家製のハチミツバルサミコドレッシングで和えています。ハチミツの甘味とバルサミコ酢の酸味のバランスが絶妙。

- Carbonara P355



幅広のパスタにコクのある濃厚なソースがしっかり絡んだカルボナーラ。見た目の量と裏腹にしっかり食べ応えがあります。

- Tofu Sisig P375



カラッと揚げられたサイコロ状の豆腐の Sisig は、スライスされた青唐辛子がトッピングされ、甘辛い味付けはビールのおつまみにぴったり。

- H+H Ribeye Steak 330g P1,890



うまみがしっかりあって肉質も柔らかなお店イチ押しのステーキ。Well-done で頼んでもジューシーでした。グレービーソースとの相性も抜群です。

- Brownie a La Mode P250



デザートには、この店自慢の Brownie がバニラ・アイスにトッピングされたものを頂きました。

1階のショーケースにはペストリーが並んでおり、テイクアウトも可能です。

ドリンクメニューも充実しており、ソフトドリンクはもちろん、カクテルやビールも楽しめるのでカフェ利用にもびったり。

ビールはタガイタイの「Monkey Eagle Brewery」が作るクラフトビール（P 200）。ラベルがポップで集めたくくなります。



平日 3 PM～ 6 PM は Happy Hour だそう。大人の隠れ家で読書しながら早めの一杯を楽しむのも素敵ですね！

EVENT

All About Cacao and Chocolate

7月27日、体験型イベント All About Cacao and Chocolate が開催されました。チョコレート専門家による解説付きのチョコレートテイastingということで、スイーツ好きの編集委員 K と N が参加してきました。

イベント当日、緑に囲まれた石畳を歩き店内へ入りました。カフェメニュー取材時はアート作品を配置したインテリアが印象的な店内でしたが、今回はイベントテーマに合わせたレイアウトに変更されていました。ユーカリのアレンジメントを等間隔に配したL字のダイニングテーブル。

小鳥の置物や葉の形をした食器で彩るコーディネートは、テーブルというキャンバスを使ってカカオ農園を表現されているようにした。



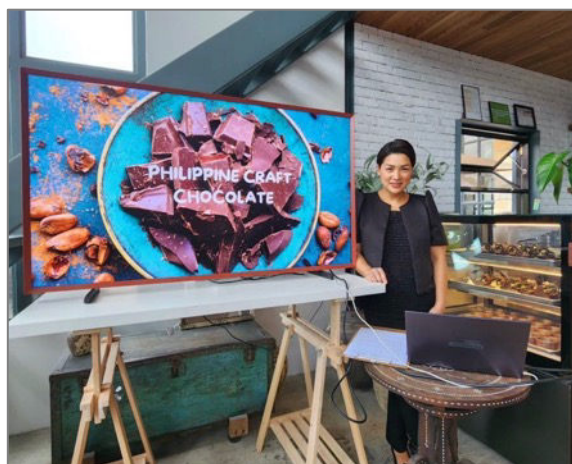
イベントは、主催者であるトリリーナ・テクソン (Treena Tecson) 氏のご挨拶から始まりました。True Chocolate PH の創業者であるトリリーナ氏はチョコレートテイスターの資格を持ち、フィリピンの良質なチョコレートを広めるために定期的にテイastingイベントを開催し

ています。今回はテイスティングだけでなく、フィリピン国内に2店舗展開している Patisserie Le Choux-Colat のシェフ、エリー・サラール (Ely Salar) 氏によるコラボレーションメニューも準備している



るとのこと。エリー氏もショコラティエとしてご自身の農園でカカオ豆を育て調達するほど、品質に深くこだわっているそうです。

第一部では、チョコレートの製造工程やカカオの種類を学びました。私たちがスーパーで購入する一般的なチョコレートは、インダストリアルまたはコマーシャルチョコレートと呼ばれ、大規模農園で収穫されたカカオの実を使い大量生産されます。一方で、使用するカカオを厳選し時間と手間をかけて一貫製造するチョコレートはクラフトチョコレートと呼ばれています。



◆ビーントゥバー (Bean to Bar)

クラフトチョコレートの製造工程

1. カカオ豆の収穫

2~3mまで生育したカカオの木から25~30個ほどのカカオの実が採れます。実を縦半分に割ると、白い果実が何列かに連なっています。外側の白い部分は食べられますが、実際チョコレートになるのは内側の種の部分、これがカカオ豆です。



2. 発酵

カカオ豆を入れた木箱をバナナの葉で覆い、1週間ほど発酵させます。風味の変化はこの工程で起こるそう。



3. 乾燥

余分な湿気を取り除くため6~7日間乾燥させます。

4. 焙煎

ドラムロースターに入れ、温度と時間を調整して均一に焙煎していきます。この工程でカカオの風味をさらに豊かにします。



5. 分別

カカオ豆をチョコレートの原料になるニブと皮に分けます。以前は皮の部分を棄てていたそうですが、ポリフェノールを豊富に含んでいるため最近ではお茶として飲まれているそう。



6. 磨砕・精製

1~3日間かけて石臼のような機械でニブを砕き、滑らかな液体に仕上げます。

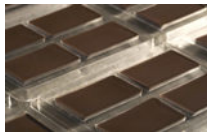
7. テンパリング

冷やし過ぎてチョコレートの油脂が白くならないように、適正な温度管理で油脂を安定させてきめ細やかな質感にします。



8. 成型

用途に合った型に流し込み、固まれば完成です。



説明を聞くまでは、チョコレートが味噌や納豆と同じ発酵食品だとは思ってもみませんでした。また実際に分別で分けられた皮や、ニブを砕いた際に抽出されるココアバターを手にとると、長い年月と工夫で現在の美味しいチョコレートがあることが感じられ、感慨深くなりました。



◆カカオについて

カカオは赤道から 20 度の範囲で生育しやすいため、南米、アフリカ、東南アジアで栽培され、世界各国に輸出されています。スペインの植民地時代に南米からフィリピンへ渡ってきたカカオは、ダバオやビサヤを中心に栽培されています。主な 3 品種は以下の通りです。

フォラステロ：比較的生育しやすく、大量生産のチョコレートに向いている。味はやや平坦。

クリオロ：天候に影響されやすく生育が難しい品種。全体の 10%程度かそれ以下。

トリニタリオ：フォラステロとクリオロを交配した品種。花やフルーツの香りがする。



実際にカカオを割って白い実の部分を食べると、マンゴスチンのような甘みがあります。生のカカオ豆は歯で砕けるくらいの固さで、少し香ばしさがありました。

◆テイスティング

そして待望のテイスティングタイム。産地が異なる3種類のカカオから同じ条件下で製造したチョコレートを食べて比べました。



- 左 : ダバオ・パキバト産 苦味が少し強め
中央 : レイテ産 まろやかで華やかな風味
右 : ダバオ・ブナワン産 酸味のあるフルーティーな風味

テイスティングには、チョコレート全体を見て (LOOK)、鼻の近くで香って (SMELL)、耳元で割って (LISTEN)、口に入れて溶かして (TASTE) という4つのステップがあるそうです。それぞれに違いがあり、興味深かったです。

◆コラボレーションメニュー

第二部ではエリー氏によるコラボレーションメニューを頂きました。「テイスティングとチョコレートデザートを同時に楽しめる企画をしたい」というトリーナ氏の想いに、エリー氏が賛同し



今回のイベントが実現したそうです。ビントゥバー (クラフトチョコレートの製造工程) から着想を得たフランス料理で、プレートの中にもチョコレートの世界が広がっていました。

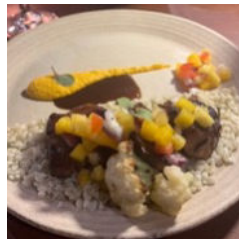
●栽培 (Cultivation)

ペストリーシェフとして自慢のシュー生地を使い、アボカドとホワイトチョコレートのクリームにサーモンをのせた一品。カカオの苗が植えられたようなかわいらしい盛り付けです。フレッシュで爽やかな味わいでした。



●収穫 (Harvest)

Hatchman + Hoolman で煮込んだ豚バラ肉にシェフ特製のチョコレートソースとマンゴーピューレを添えて。モリンガの調味料を混ぜたハト麦や豊作を表現したようなフルーツのトッピングがユニーク。意外な組み合わせに思いましたが、特にソースが大人気でした。



●発酵 (Fermentation)

木箱に見立てたミルクチョコレートの箱にバナナのスポンジケーキ、パッションフルーツクリーム、パンナコッタを三層にして仕上げたデザート。デコレーションの葉もチョコレートでした。



●乾燥と焙煎 (Drying and Roasting)

ドラムロースターをイメージした飾りの中にカカオ形のチョコレートムース。異なるチョコレートの風味と食感を一度に楽しむことができました。滑らかでビターなムースが美味でした。



●カカオハスクアイスティー

分別で分けられた皮を使ったお茶。柑橘系のすっきりとした味わいで見た目も華やかでした。カカオのハスクティーは特有の風味や健康効果があることから、近年注目を集めています。



● テンパリングと成型

(Tempering and Molding)

チョコレートで作られたミニチュアは、まるで絵画から飛び出してきたような美しい作品。カカオの実にはホワイトチョコレートのホイップガナッシュが入っており、細部へのこだわりを感じられました。



チョコレートの形や質感を変化させて一皿を作り上げるシェフは、まさに芸術家の領域でした。参加者は一皿ごとにシェフが描いたストーリーを頭に浮かべて食事を楽しみました。食を通じたアートは、舌の記憶にも残る忘れられない体験となりました。

Hatch+Hoolman のカフェスペースでは様々なワークショップやイベントが不定期で開催されています。詳細はお店の公式インスタグラムやフェイスブックから随時ご確認いただけますので、興味のあるイベントがあれば参加してみたいはいかがでしょうか？思いがけない素敵な出逢いがあるかもしれません。

