



or
noir™

LE CONCEPT OR NOIR™

or
noir™



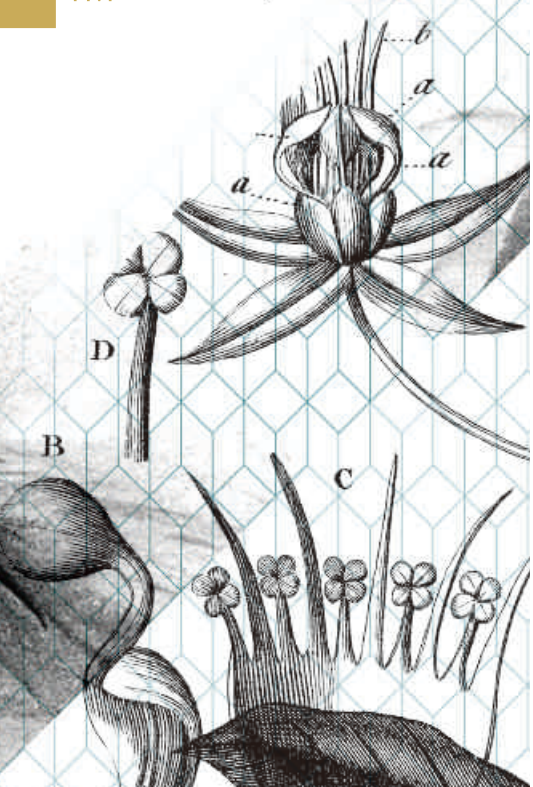
自身の求める味を探すより
唯一無二の味を上げること。
それが、最高傑作への近道。

オールノワール™

Votre inspiration est infinie, votre œuvre est unique.

世界中の職人は、自分が創造した物を差別化したいと考えています。
特徴を出しながらも、きちんと自分が作った物だと識別できる
自身の唯一の味を、これからも追求していくことでしょう。
『オールノワール™』では、皆様が最高傑作と思える唯一無二の
チョコレートの味を、自由自在に創り出すことができます。

Parmi l'immense choix de recettes de chocolat,
les artisans sont toujours à la recherche d'un goût unique
reconnaisable qui soit leur « griffe », leur signature.
Créez et signez votre propre chocolat dans
un "atelier d'assemblage" unique au monde.



オリジナリティを求めるすべてのシェフたちへ

世界にたった一つ、 あなただけのチョコレートが 現実になる。

『オールノール™』は、カカオバリー®が175年以上に渡り蓄積した確かな専門知識とシェフの思い描く味のイメージを融合させることが出来るチョコレートです。厳選された世界各国のカカオ豆、チョコレート製造の設備、品質検査の機械をご自身で用意することなく、理想の味を創れます。「早く理想のチョコレートに出会いたい」そんなシェフの想いを『オールノール™』で実現できます。

Pourquoi penser OR NOIR™?

どうして『オールノール™』 なのか？

[こんな方にオススメです]

- 革新。新しい表現を日々探索している
- 他にはない
オリジナルチョコレートが欲しい
- チョコレートの専門家と仕事がしたい
- 商品にはストーリーやPRが必要だと感じる
- 市場競争の中で自分独自の
ポジションを確立したい



L'expérience OR NOIR™

あなただけの 『オールノール™』が できるまで

1 Entrevue ヒアリング

チョコレートの使用用途と思い描く理想の味のイメージを教えてください。
現地の専用ラボでスムーズに試作が行えるよう、事前に味覚分析を行います。



渡仏

2 Création du goût dans le laboratoire ラボでの試作



オールノールラボ

選択 *Sélection*

苦み、甘み、ロースト香など、チョコレートを構成する上で重要な味覚要因を見ながら、ベースとなる味の輪郭を決めます。オールノール専用ラボで20種類以上のチョコレートやカカオマスを試食し、イメージにあう味を選んでください。

ブレンド *Assemblage*

カカオバリーが独自に開発した味のスパイダーチャートを用いて、あなたが選んだチョコレートやカカオマスをブレンドしていきます。試食をしながら配合を変えて、少しずつ理想のチョコレートへ近づけていきます。

仕上げ *Elaboration*

候補となるチョコレートをいくつか作ります。実際に使用用途に合わせた使い方で試し、仕上がりを確認します。必要に応じて舌を休ませながら、翌日までに最良のひとつを選びます。

名付け *Nommer*

『オールノール™』では自分のチョコレートの名前を決められます。あなたの想いがつまった名前をつけてください。またビストールやタブレットなど、ご希望の製品形態も選びます。

帰国

3 Fabrication-Importation-Livraison 製造～輸入～納品

決定したレシピをもとにカカオバリーの工場であなただけの『オールノール™』が製造されます。フランスから日本への輸入には約2ヶ月。世界でたったひとつのチョコレートがあなただけのものへ届きます。



Témoignages des chefs

175年の伝統を 自分のものにしていきたい

ラヴニュー 兵庫県・神戸
平井茂雄 さん

僕の『オールノワール』は、カカオの含有量が65%前後です。それまで使っていたのが55%から60%でしたから、とても高い。それなのにしっかり精度が感じられる。パリ郊外にあるカカオパリーのラボでの試作では、この甘さを出すために何度も試食を繰り返しました。

『オールノワール』の発注は、1ロット500kgから。僕のような規模の店では、2年の賞味期限のうちに使い切れるような、店の軸となる味の方がいい。『オールノワール』の試作をきっかけにチョコレートと素材の相性について深く考えることにもなりました。少量ならいいけど、と思っていた原産地指定のカカオの商品なども、合わせる素材によっては違和感なく食べられるな、とか。新しい発見も多く、まだまだチョコレートの良さを活かし切れていないことを痛感しました。

カカオの栽培からチョコレートまでを一貫して管理する「ビーン・トゥ・バー」に注目が集まっていますが、今は『オールノワール』を使っていきたいと思っています。175年の歴史をもつカカオパリーのチョコレートに対する知識や考え方を自分のものにしたその先に「ビーン・トゥ・バー」があると思っています。



Shigeo Hirai

1974年生まれ、神戸市出身。カカオパリーのアンバサダー。2001年から2年間フランスで腕を磨き、帰国後、グランドハイアット東京へ。2009年ワールドチョコレートマスターズで優勝。12年に独立、神戸・北野に「ラヴニュー」を開く。オールノワールは、独立時から使い続けている。

チョコレートの 無限の可能性を再確認した

タルトタタン 岩手県・盛岡
椎名俊雄 さん

西洋菓子全般を扱う『タルトタタン』では、お客様の特別な日に食べていただけるような商品として、2015年からボンボンショコラを作り始めました。スタートから1年が過ぎた頃、「オンリー・ワンの何か欲しい」と、思っていた時に出会ったのが『オールノワール』です。

さっそく試作のためにパリ郊外のラボへ。『タルトタタン』のボンボンショコラには、酸味のあるフルーツや、苦味を活かした抹茶や紅茶など合わせますから、チョコレートの酸味と苦味は強調したくありませんでした。それでいながらカカオの風味はスッキリとした後味が欲しくて試作を重ねていくなか、最後にラボからの提案で、スモーキーな風味を少し加えたのですが、これが決め手になりましたね。さすがチョコレートのプロ。この道40年近いですが、自分たちのさじ加減で一から味を決めていく貴重な経験から、チョコレートが持つ無限の可能性を改めて学ばせてもらいました。その経験は今も、新しい商品の開発に活かされています。



Toshio Shiina

1959年生まれ、北海道出身。大学時代のアルバイトがきっかけで製菓の道へ。札幌「洋菓子きのとや」のシェフを経て、89年、後にタルトタタンを創業する岩手「小松製菓」に入社。2000年、「タルトタタン」創業時からシェフを務める。16年から『オールノワール』を使用している



Questions et Réponses

OR NOIR™

『オールノワール™』に関する
あらゆる疑問に答えます

最小ロットを
教えてください！

500kgから
製造可能です。

※賞味期限はダークチョコレートが2年、
ミルクチョコレートが1年半です。

自分の理想のチョコレートの
イメージが決められません！

『オールノワール』の
専門スタッフと
一緒に開発するので
心配ありません。

ヒアリングから納品までの
期間はどれくらいですか？

おおむね
8ヶ月必要です。

現地ラボでの試作期間は
どれくらいですか？

1日～2日です。
納得いくまで
試作を繰り返します。

納品はピストールタイプ
だけですか？

個包装にした
タブレットや
ミニバータイプも
可能です。

日本で『オールノワール』を
作ることはできませんか？

フランス・パリ郊外にある
『オールノワール』の
専用ラボにお越し
いただく必要があります。