

Lindt Difference

リンツのチョコレートはなぜこんなにおいしいのでしょうか？

すべては最高品質のカカオ豆から

リンツのチョコレートの核となるのは最上級のカカオ豆です。リンツのメートル・ショコラティエは、年月をかけ、どの生産地のカカオ豆がリンツの独特な味に最適であるのかを見出してきました。ガーナ、ラテンアメリカ(主にエクアドル)、マダガスカル、及びカリブ諸島などの世界有数の生産地から最上級のカカオ豆を厳選しています。リンツ独特の風味を生み出すため、クリオロやトリニタリオなどのフレーバービーンズも多く使用しています。

最上級のカカオ豆を選んだ後、リンツのメートル・ショコラティエは現地のパートナーと共に、農家が適切に豆を熟成、そして乾燥させることができるよう努めています。焙煎時に風味をしっかりと引き出すためには、このプロセスは必要不可欠です。また、リンツのメートル・ショコラティエは、チョコレートのそれぞれの風味を生み出すために、様々な生産地のカカオ豆をブレンドする技術も培ってきました。

上質なカカオ豆を厳選、加工、そしてブレンドすることは、極上のチョコレートを作り出す上で、非常に重要な第一ステップです。これこそが、リンツのメートル・ショコラティエが何十年もかけて完成させてきた芸術であり、科学でもあります。

極上のチョコレートを作るための次なるステップ - 焙煎とグラインド

カカオ豆を焙煎し、リンツチョコレートならではの洗練された風味を実現するためにはノウハウと経験が必要です。リンツのメートル・ショコラティエはこの技術の達人であり、何十年もかけリンツ独自のプロセスを磨き上げてきました。カカオ豆を準備し、最適な温度で、また最適な時間をかけて焙煎することは非常に重要です。リンツはこの重要なプロセスを外部に任せるのではなく、自社工場で行っています。このことにより、リンツのメートル・ショコラティエの最適な焙煎レシピとガイドラインが約束され、カカオ豆の豊かな風味が、リンツのチョコレートの様々な焙煎されたフレーバーとなって反映されるのです。

完璧な状態に焙煎された後、カカオ豆は複数の工程を経て精製され、人間の目では確認できないけれども、しっかり味が確認できる状態まで非常に細かくグラインドされ、リンツチョコレートの上品な風味、そしてなめらかにとろける食感を実現します。

上質なカカオ豆を焙煎してグラインドすることは、カカオ豆を最上級のチョコレートに変身させる上で必要不可欠なプロセスです。リンツのメートル・ショコラティエは、秘伝のプロセスと最上級の精製基準を設け、この技術を完成させました。

ロドルフ・リンツが発明したコンチングプロセス

1879年、ロドルフ・リンツは有名なコンチングプロセスを発明し、チョコレート業界に革命を起こしました。コンチングとは、温めた液状のチョコレートをかき混ぜ、空気を含ませることにより、不要な酸味と苦味を取り除くプロセスです。

カカオ豆を焙煎そしてグラインドし、精製して、味の基盤となるチョコレートが完成した後、何時間、時には何日間もコンチングプロセスにかけます。

今日になっても、このコンチングプロセスは、リンツチョコレートのなめらかにとろける食感の決め手となっています。リンツのメートル・ショコラティエは一世紀以上この重要なプロセスを極め、改良してきました。コンチングプロセスを極めることは、リンツチョコレートのまろやかで上質な味、そしてなめらかにと

とろける食感の要であり、それを可能にしています。

コンテングに最適な条件が揃って初めてバランスの取れた風味が生まれます。コンテングの際に、高品質な純度の高いカカオバターを加え、極微の粒子までもコーティングします。こうすることにより、あの丸みのあるまろやかな味の実現し、リンツならではのあのなめらかなとろけるチョコレート体験となるのです。

リンツのメートル・ショコラティエは、改良を続け、最も素晴らしいチョコレート体験をお届けするために、ロドルフ・リンツが発明した革新的なコンテングプロセスの伝統をこれからも守っていくことを非常に光栄に思っています。

最上級の材料を厳選し、チョコレートを完成させる

良質なカカオ豆で極上のチョコレートを作った後、リンツのメートル・ショコラティエはその他のプレミアムな材料を世界有数の地域から厳選し、なめらかなとろけるリンツチョコレートを完成させます。例えば、ピエモンテや、トルコの黒海地域の有名な生産地のヘーズルナッツ、太陽の光を十分に浴びて成熟したカリフォルニアのアーモンドなど、リンツの最高品質基準を満たす素材を使用しています。

リンツのメートル・ショコラティエは、最も新鮮な収穫を求め、最適な貯蔵環境を整え、完璧な品質を維持することに細心の注意を払います。例えば、ヘーズルナッツやアーモンドは、リンツの自社工場でローストし、新鮮な状態で製品に加え、より香ばしい香りを約束します。

リンツのメートル・ショコラティエは、新しい革新的なプロセスを開発し、リンツならではのチョコレートの製造工程を改良し続けながら、一方で伝統的な製菓技術も重んじています。ヌガーは独自の伝統的な製法にのっとり、すなわち銅鍋を火にかけ、砂糖をカラメリゼし、最適な均一性と質感が得られるまで調理し続けます。

またミルクはリンツが指定したサプライヤーにより、特別なローラー乾燥方法を用いて加工しています。これがリンツのミルクチョコレートの特徴的なキャラメル風味を生み出します。

リンツのメートル・ショコラティエは、チョコレートの製造工程の中で使用する全ての材料を厳選することにより、明らかに違うリンツのチョコレートのおいしさを実現しています。

リンツチョコレートの最後の仕上げを極める

リンツのメートル・ショコラティエはチョコレートのおいしさと同様に、そのプレゼンテーション、見た目も重要であることを知っています。チョコレートの美しさは偶然に生まれるものではありません。リンツのメートル・ショコラティエは長年に渡り完璧なチョコレートを作るための知識そして技術を確認してきました。チョコレートの製造における最終工程はテンパリングーリンツのメートル・ショコラティエは何代にも渡ってテンパリングの知識を極めてきました。テンパリングとは、液状のチョコレートを一定の時間をかけ、最適な温度まで冷やし結晶化させることです。これにより、リンツのメートル・ショコラティエが絶えず生み出すすべての製品において、食欲をそそる光沢感、そしてパキッと割れる独特の音を実現しています。

デコレーションの最終工程も、細部にまでこだわりを持って行われています。リンツのメートル・ショコラティエは、愛情を持ってチョコレートを、時には手作業でデコレートし、完璧にローストされたナッツやアーモンドを飾ったり、リンツチョコレートで極上のフィリングを覆います。また、リンツゴールドバニーには、赤いリボンを施し、金色のホイルで仕上げる前に、チョコレートを磨き上げます。リンツチョコレートの食欲をそそる風味、味と食感を維持し、閉じ込めるため、厳選したパッケージがチョコレートを守ります。チョコレートは五感すべてを刺激する至福の体験です。そして完璧なチョコレートは目でも十分楽しみ味わえます。