

Bean to Bar

焙煎が芸術となる場所



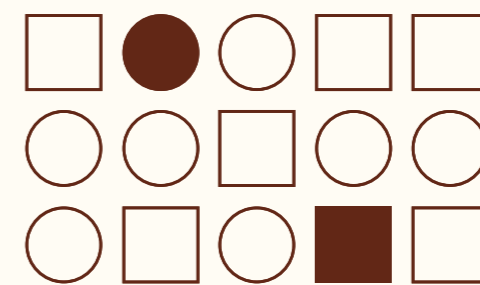
フレデリック・ブロンディール社のチョコレートは、カカオ豆を一つ一つ丁寧に焙煎し、その秘められた豊かさを引き出します。最高級のカカオ豆だけを世界中から厳選し、低温で焙煎することで、自然な香りを保ち、独特の風味を高めています。



食品安全と品質に関する国際的な
監査基準である「IFS Food」認証を取得



2019年/2025年Gault&Millau(ゴ・エ・ミヨ)
「最優秀ショコラティエ」を受賞



Frederic Blondeel

TORRÉFACTEUR CHOCOLATIER

Catalogue des produits

フレデリック・ブロンディール製品カタログ



アート

焙煎が芸術にかわる時。



Torréfacteur Chocolatier

焙煎士であること。ショコラティエであること。

三代つづくコーヒー焙煎家の家系に生まれ、受け継がれてきた焙煎ノウハウとともにピーントウバーの世界へと舵を切ったフレデリック・ブロンディール。

「カカオ豆のひとつひとつには隠された個性がある。」

ブロンディール氏にとって焙煎とは、その秘密を解き明かすための発見の旅。大切にしているのは、豆の品質そして、それを管理する「人の質」。自ら現地へ赴き、カカオ農家と関係を築き、ポテンシャルの高い豆を厳選する。低温でじっくりローストされ、その個性を最大限に引き出された豆は、職人の手によって挽かれ、練り上げられ、チョコレートへと昇華する。

それは、ほかには到達できないピーントウバーの領域。カカオ豆の最適な焙煎方法を模索し、豆ごとの微妙な変化にも目を配り調整しながら、豆の持つ最高の味を引き出す。ブロンディール氏が追い求めるのは、品質の限界点。その挑戦に終わりはない。



2019年/2025年 Gault&Millau(ゴ・エ・ミヨ)
「最優秀ショコラティエ」の称号を獲得

この受賞は、私が選んだピーントウバーの道への想いをさらに強くしてくれるものです。親しみやすく、目に見える存在であり続けるという、私の哲学にも通じます。三代にわたる伝統に従い、後継者、そしてチームを育て、フレデリック・ブロンディールのチョコレートづくりのレガシーと、私たちの味を守っていきます。

フレデリック・ブロンディール

Les Chocolats de Couverture

クーベルチュールチョコレート

INDIA 70%



インド ダーク 70% [1kg×10入]

赤の果実やスパイスの風味が織りなす、
官能的なフレーバー

ひと口目から、いきいきとしたストロベリーを思わせる果実味がふわりと広がります。続いて、ターメリックの温かみと柑橘の爽やかさが重なり、きび糖のやさしい甘さに黒胡椒のような軽やかな刺激がアクセントを添えます。五感を心地よく揺さぶる、個性豊かなアロマ構成です。

CARIBBEAN ST VINCENT 70%



セントビンセント ダーク 70% [1kg×10入]

鮮やかな果実味から、
深みのあるカカオへと劇的に変化する味わい

最初はトロピカルフルーツの明るい芳香とドライクランベリー
の凝縮された甘酸っぱさを思わせるアロマを感じます。次第に溶け進むにつれ、驚くほど深く力強いボディ感へと変貌を遂げます。ドラマチックなフレーバーの変遷を愉しめる、表現力豊かなチョコレートです。

フレデリック・ブロンディールのクラフトマンシップと、カカオ農家との強い絆の結晶ともいえるシングルオリジンのクーベルチュールチョコレートたち。味わい、焙煎具合、それぞれのチョコレートにストーリーがあります。シェフたちの創造力と響きあう、最高のクーベルチュールチョコレートです。

DOMINICAN REPUBLIC 65%



有機ドミニカ ダーク 65% [1kg×10入]

熟した果実の香りと、
花のように澄んだ余韻が息づくオーガニックチョコレート

チェリーのフレッシュな酸味と、ドライいちじくの凝縮した甘みが印象的。ローストアーモンドの芳ばしさとスパイスのニュアンスが奥行きを生み、素材の力強さをそのまま感じられる、ピュアで力強い余韻をお楽しみいただけます。

CARIBBEAN ST VINCENT 55%



セントビンセントミルク 55% [1kg×10入]

果実・蜂蜜・スパイスが織りなす、
多層的でエレガントなハーモニー

トロピカルフルーツや柑橘の明るい香りに、蜂蜜のような濃密な甘さがミルクのまろやかさを引き立てます。余韻には、ローストナッツの繊細な香ばしさとほのかなスパイス感が重なり、豊かな表情をもつ味わいに仕上がっています。