



MIGNART

SDGsに本気で取り組む 新時代のショコラトリー

バニラ、カシス、ダークチョコレート、キャラメルの4種類のサブレに、ジャンドゥーヤのガナッシュを挟んだハンドメイドのサブレサンド。美味しいだけでなく、ECOCERT認証の取得や生物分解可能なプラスチックを包材に使用するなど、時代に配慮した新進気鋭のブランド。

〈ミニャール〉レ・ミニャールディーズ(4種 計8個入) 2,592円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場〔高島屋限定〕 WEB

年に一度開催される 心が躍る魅惑の祭典、 「アムール・デュ・ショコラ」

巨匠から新進気鋭のブランドまで、今年もずらり勢揃いした高島屋が主催するチョコレートの祭典「アムール・デュ・ショコラ」。そのなかでも2021年バイヤーがいちおしする話題の5ブランドをセレクトし、ご紹介いたします。

Amour du Chocolat!

1.美味しそうなジャンドゥーヤをビスケットにたっぷりのせて。
2.フェアトレード、オーガニックにこだわった選りすぐりの材料。
3.オーナーのワファ・クタンさん(写真左)はモロッコ系フランス人。お菓子同様に明るく笑顔の素敵な女性。
4.パッケージに使用しているバイオプラスチックも木材由来のセルロースを使用。日本のお客様用に日本語の解説が付いているところも親切。



photo:Kenichi Yoshida[P21~P23] styling:Azumi Uchijima[P21~P23]



消費者にも自然にも
愛情を注ぐ物づくりの哲学

一枚一枚丁寧に焼き上げた素朴なビスケット。ヘーゼルナッツとチョコレートジャンドゥーヤガナッシュをたっぷり挟んだ昔懐かしいフランス菓子で、今注目されているビスキュトリー&ショコラトリー「ミニャール」。オーナーのワファ・クタンさんは、元イヴ・サンローランのマーケティングディレクターだったという珍しい経歴の持ち主。家族や友人の皆が喜んでくれるお菓子作りを通して、愛を伝えたいという情熱的な思いから一念発起し、ブランドを立ち上げたのは今から4年前のこと。「私たちが一番大切にしているのは、他人と同じことは決してしない、ということ。オリジナルのレシピで、手作りにこだわっています。フランスではスタンダード化という波に飲み込まれ、アルチザンなビスケットを作るメーカーはほぼ消えて、代わりに大量生産の工場ばかりになってしまいまし

た。私たちが作るビスケットはひとつひとつ手作りなので、完璧な形ではありませんが、オリジナルティのある食感、レシピも常に改善するだけでなく、伝統的なフランスの味も再現していきたい」
加えて環境への配慮や社会的な貢献度でも注目が集まっている。「農民思想家であるピエール・ラビ著『幸福で簡素な生活に向けて』を読んだことや国内の農薬汚染問題をきっかけに取り組むようになりました。消費者が安心して食べられるように、原材料もフェアトレードであること、着色料や保存料などの添加物を使用しないのももちろん、パッケージでも再生可能なものを使用しています。私たちの時代は、もっと自然や農業従事者をリスペクトしなければなりません。今回日本で初めてご紹介いただくことにワクワクしています。私は日本の「わび・さび」を知り、仕事の美学として非常に影響されています。フランスと多くの共通点を持った憧れの国へいつか訪れることを楽しみにしています」