

ヒーリング
ドรามマテツク
Healing & Dramatic Chocolate

「Sarah Sarah」を
あなたに!!

まほろば主人

ほぼ2か月の試作期間を経て、ここにバレンタイン用まほろばオリジナルチョコレート「SARAHサラ」が、遂に完成しました。

前回、ご報告した上に、更に新製法と新素材を加味した内容を、ここに披瀝致します。

RAW CHOCOLATE「生チョコ」

Rawは「生」の意味で、47℃以下の低温で作る生力カオチョコのことです。今回は更に低い、40℃で製造しました。(チョコの融点は17〜34℃。一般に55℃〜75℃前後で加工)カオには、30種類以上のビタミンにポリフェノール、カルシウム、酵素、鉄や亜鉛、カテキン、ミネラルなど、抗酸化物質が多く含まれていて、栄養価が消失されず、生きています。

発酵されたOrganicカオ ビーンズと熟成

オーガニックのカオオマスにカオバターを溶かして寝かせ、熟成時間を置きます。更に豆の段階で発酵

させているOrganicカオビーンズを粉碎して練り込み、あるいはトッピングして露わにします。発酵と舌触りの異なる感触が楽しめます。

山羊乳

「イエスは、神の子羊」の謂れから、極めて珍しい「山羊乳」と生クリームを、チョコに溶かし絡めます。あのシエール(山羊)チーズの独特で濃厚な味わいをチョコで再現させています。



Organic エッセンシャル

オイル

お二人の間を、聖書に因み、イエスとマリアに見立てました。生誕を祝福して東方の三博士が献上したフランキンセンス(乳香)とミルラ(没薬)を練り込み、十字架を象つた長い方形に、金箔とカオオビーンズを鏤めてイエスの栄光と苦悩を表しています。一方、スパイクナルドの香はマグダラのマリアがイエスに捧げたもの。線上のスパイラルは丸い棒状の御足を拭いた髪に擬え、そして銀箔はその愛を象徴しています。それぞれの抑制した香りは、2000年前にタイムスリップしたかのようです。また、聖母マリアを、マグダラのマリアに重ねて思慕敬愛するも、その愛は同様です。お二人で二つの棒を重ねると十字、経緯の糸を織り成す聖骸布、永久の命に繋がります。

「七五三塩」と「一二三糖」

山上の垂訓「汝、地の塩となれ」とは、世の物事の腐敗を防ぐべき譬えです。10年前、まほろば「七五三



塩」をチョコレートに入れることで、世に塩チョコブームが起り、先鞭を付けました。また、イエスは続いて「汝、世の光となれ」と説きます。一二三と続いて最後は糖、即ち灯火、一隅を照らす「世の灯」となることを象徴して、チョコに混ぜ込んでおります。世の甘さと辛さは、陰陽の調和、男女の和合を意味しています。

遠く2000年前に起こった東方の一史実が、今もなお世界を揺り動かしております。

その愛の劇場をチョコレートに仕立て、それを手に取り合うお二人の幾久しき愛の彼方に、神の栄光と祝福が輝きますよう、祈りを込めて「SARAHサラ」を、お手許にお届けします。

ありがとうございました。

2019年2月14日

まほろば主人



Spiritual Aroma
Chocolate **Sarah**

サラ

(二本入り) **3,800** 税込 **円**

※限定商品のため、お早めにご予約下さい。

社長 BLOGより

2007年1月22日

チョコ革命

既に、街中はバレンタイン商戦
たけなわ。そこに、迎合して
参入する気は毛頭ないのだ
が、以前から、まほろばのオリジナルチョコ
コを作ってた見たかった。

それはもう2、3年にもなる。そこ
に昨秋、THDさんからバレンタイン用
のチョコの製造依頼があつて、これは涉
りに船とばかりに、船に乗った訳である。
その間の経緯や思い入れは、HPの商品
紹介に掲載したい。

元々、バレンタインの起源は、異教的
な男女求愛の祭典、古代ローマの「ルベ
ルカリア祭」に行き着くという。そして
その名の由来は、皇帝クラウディウス治
下の三世紀に生きた若き聖職者バレンタ
インから。

皇帝は兵員不足解消のため既婚者は徴
兵免除という制度の撤廃を目論んだが、



バレンタインは従わず若者達の結婚式を
強行したため、捕らえられ、死刑の判決
を受けた。だが、若者達はバレンタイン
を支持し、獄中に花束や共感の手紙を送
り届けた。

このバレンタインの処刑された日が2
月14日に当たっていたことから、200
年後、ローマ教皇によって聖バレンタ
インの祝日と認定された。

その後、愛の聖人になるには、14世紀
のチヨソーの『カンタベリー物語』の「エ
リザベス朝のイングランドでは、恋に落
ちた者は、誰もがその対象に愛の印を贈
る事が許される日とされていた」を待た
ねばならない。

そして、それがチョコレートの形に
なったのは、「フェニルエチアミンとい
う『愛の分子』……まさに『愛の媚薬』
が発見された」との発表に、1890年
代、アメリカの菓子職人がこれに目をつ

け、「ハート型の箱に詰められたバレンタインチョコレート」を作り、プレゼントに加わることになった。『ヨーロッパ祝祭日の謎を解く』より』

最近、カカオ分が多いハイカカオチョコレートが流行している。

2005年のイタリアの研究発表で、50%のハイカカオチョコとカカオのないホワイトチョコを食べる群の比較をすると、「ハイカカオ群でインスリン感受性が改善された」とあり、このことは、「この数値が改善すると、脂肪細胞に脂肪を貯めにくい体になる。またカカオには、脂肪燃焼を促す成分であるポリフェノールが含まれる。カカオの苦味成分、テオブロミンが血流を促し、代謝が活発になる」との指摘もある。

カカオには、ダイエット効果のみならず、欧米の研究で、「糖尿病や心臓病、ピロリ菌、血圧などのリスクを下げる可能性がある」とされている。最近では、「血栓予防に有効である」「紫外線の害を減らす、保湿力を高める」ともいえる。

しかし、乳脂肪や砂糖が多く入るとカロリーも当然高くなり、逆にリスクが高くなり、ダイエット効果など望むべくもない。

それと添加物の害も言わねばならない。



光沢性、流動性、柔軟性、透明感を際立たすための乳化材コーテング材。苺（赤）、卵黄（黄）、オレンジ、ホワイト、ブルーベリー（青）、グリーンなどの人工色粉やトッピング材。他の素材や乳との加合を良くし、増量するためのボデイ材。などなど、次第に純粹のカカオも添加物の塊になってゆく。それと大手企業経営の農業まみれのカカオも気になる。

上記のロマンスの行方や相手の健康を望むなら、賢明な方の判断は如何なるものを選択をされるか……明日、2000年を越える恋の結末をかたどった革命のチョコをご紹介します。

2008年2月13日 「サラ」、読売新聞に

今

朝の読売新聞朝刊にまほろばチョコ「サラ」が掲載された。玉生君、最後のチョコの仕込みとなった。

それが彼自身も満足した最高の出来!! 彼が去った後、どうしようかと思うのが……

この調整には難儀を極めたものだった。彼との共同作業の中で、生まれた「サラ」。

乳香にしろ、没薬にしろ、ナルドにしろ、この香料自体、癖があり過ぎて、食には向かない。それを絶妙に使って、独特な世界を演出した。

改めて一年ぶりに食べてみて、何とも言えぬ深い味わいに感銘を受ける。バレンタインに関わらず、しばらく在庫したい。

そして、驚くことがもう一つ。この「サラ」を作ってから、急に一般市場に塩チョコレートが出てきた事だ。

これが、シンク口であるうが。

スイーツで、塩を隠し味に使い出した。まほろばの売り出す物、作り出す物、何時も時代を先取りしている。しかし、早すぎる傾向がある。世の中が流行り出した頃には、まほろばでは何時もブームが去っている。

25年前、紅花油の危険性を訴え、オリーブ油を推奨していた。ここ十年、世の中しかし、その時はαリノレン酸のゴマや亜麻仁油に、まほろばのお客様は洗脳（笑）されていた。

ピクノジェノールを、一般で初めて耳にする頃、既に家の常備薬に収まっていた。

「サラ」も年を重ねて、きつと世に知られるようになるのであろう。そんな息の長い逸品に仕上げたい。今から楽しみである。



世界の塩や香料がブレンドされたチョコレート

塩と香料使ったチョコ

札幌の自然食品店が販売

札幌市西区の自然食品店「まほろば」(宮下周平社長)が、14日のバレンタインデーに合わせ、世界各地の塩や、イエス・キリストにちなんだ香料を使ったユニークな手作りチョコレートを販売している。

「約聖書に記されている「香料」(乳香、没薬)と「黄金」にちなんだ金箔をあしらった。チョコの名は「サラ」。口に入れると、甘さとともに香りが広がる。宮下社長は「物語性のあるチョコを作りたい」と話す。70円、税込み3800円。西区の本店と厚別店、ネット販売 (<http://www.mahoroba.jp.net>) で、バレンタイン後も注文に応じて、まほろば ☎011-665-6624へ。