

あの伝説のチョコが、装いも味も新たに帰って来た！

新生 「Sarahサラ」 再誕！！！！

2月14日バレンタインデーに向けて

数量限定
50箱

まほろば主人

昨年大好評で、瞬間に完売となった、まほろばオリジナル・バレンタインチョコ「Sarahサラ」。
最初に作った当時、映画「ダ・ヴィンチ・コード」により、世界中でマダラのマリアの存在が俄かに脚光を浴びた。その頃、西野本店が建造され、地下洞「無限心」庵とともに、北緯43度線上のまほろばとマダラのマリアとの関りが、随分取沙汰されたことだった。

その幻のチョコ「Sarahサラ」が、装いも味わいも一新して、2019年に復活したのだ。今回はまさに次世代チョコに変身。

今はソフテリアに居ない玉生シエフに代わり、「奏春楼」のパテシエ永井君が、これを創作した。今までと異なり、二本のチョコバーをイエスとマリアに見立て、若きお二人の愛と夢を象つたものだ。

12年前と違い、チョコの世界も随分深まり、「Bean to Bar (ビントウバー)」といわれるカカオ豆からチョコ作りまでの本格的取り組みがブームになって来た。

この度のサラは、all organic 100% ビターのクーベルチュール(チョコを

板状に加工した原料)と organic や野生種のタンザニア、ペルー、アマゾン、メキシコのカカオビーンズを混ぜ、低温の生(Raw)チョコ仕立て。従来通りイエスの生誕と昇天に関りあるエッセンスシャルオイル、これも organic の乳香、没薬、スパイクナルドと金粉。そこにまほろばオリジナル「一二三糖」と「七五三塩」と organic アガペーイヌリンを練り込み、「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、organic バニラを加えて完成させた。0・1テストによるレシピの、細かい指示通りの仕上がりである。

尚、山羊乳は七飯町の山田農場さんから乳量が少ない時期の中、特別にお分けいただいた。

長短のチョコバーをクロスさせると、十字架の契約となり、経緯を織りなす愛の布ともなる。縦糸はあなた、横糸はわたし、名曲「糸」をも想起させる。

※限定商品のため、お早めにご予約下さい。

Spiritual Aroma
Chocolate **Sarah**
サラ
(二本入り) **3,980円** 税込



Jesus & Maria

どこにもない
次世代チョコ！

Maria

マリア(丸型)は、一二三糖のやさしい甘さが際立つソフトな触感が特徴。ほのかな隠し味の七五三塩とナルドの天然香料が、後引く深い味わいを醸します。

OG カカオマス、一二三糖、OG カカオバター、生クリーム、山羊乳(山田農場)、OG バニラエキストラクト、OG アガペーイヌリン、OG カカオ豆ブラジル(アマゾン)、OG カカオ豆メキシコ、七五三塩、スパイクナルド、銀箔



Jesus

イエス(四角)はダーク系のずっしりした食感の中にも、スッキリとした甘みと、七五三塩やイエスにまつわる天然香料が絶妙にバランスされた、高貴な味わいです。

OG カカオマス、一二三糖、OG カカオバター、生クリーム、山羊乳(山田農場)、OG バニラエキストラクト、OG カカオ豆タンザニア、OG カカオ豆ペルー、七五三塩、フランキンセンス、ミルラ、金箔



※化粧箱は変更となります。