

バレンタインに、 カップル誕生の 予感!?

「チョコ」と「羊羹」合体!
和洋の出会い!!
彼と彼女は一心一体!!!

世界初の試み!!

チョコ
羊羹

チョコマカ

「知古摩訶」試作販売!!!

できるかもしれない?できないかもしれない?
バレンタインチョコ「サラ」は、ついに出来な
い仕舞いで、代わりにチョコ羊羹「知古摩訶」
ができてしまいました!!

何と、羊羹にカカオビーンズをドッキング!!
和洋折衷の新しい時代を開く菓子の提案です。

しかも、チョコはクーベルチュールや出来合い
のチョコを溶かしたものでなく、カカオビーンズ
をストレートに加工したものです。

そして、羊羹はフランスで修行したパテシエ、
金兵美絵子さんの手製。老茶人が第一級の折り
紙を付けた珠玉の羊羹です。

もちろん、原料は「畑の鉄人」北見の伊藤秀
幸さんの自然農法の小豆。

「ひふみ糖」「七五三塩」「無双寒天」そして「エ
リクサー水」。

よりシンプルに、よりダイナミックに、新たな地
平線を開く和洋菓子の逸品!

それを名付けて「知古摩訶」、読んで「チョコ
マカ」。

明治期の「知古齡糖/チョコレート」から、古
きより新しきを知る摩訶不思議な逸品。

「知古摩訶」こそ、お二人の絆を、固く深く繋ぎ
とめるキューピットとなるに違いありません。

(詳しい内容は、3月に発表します)

●材料:伊藤さんの自然農法小豆、ひふみ糖、七五三塩、
寒天、エリクサー水
ガーナ、マダガスカル、パプアニューギニア、
ベトナム各種カカオビーンズ

120g・・・¥980(税込み)