



**ボリビアの森林の奥地に自生している、自然完熟の稀少な野生のカカオ。
「ボリビアンワイルドカカオ」を用いた<虎ノ門蒸留所>の「カカオジン」が発売。
ジンとチョコレートタブレットの「ペアリングセット」も数量限定で販売。**

<虎ノ門蒸留所>は、ボリビア北東部にある熱帯地域に自生する収穫量が通常の1/10000、収穫時期はカカオが完熟する12~2月のみという、とても希少なBeniano種と呼ばれるワイルドカカオを蒸留した「カカオジン」を発売しました。

同時に、日本市場でも良質なカカオを求めるショコラティエから信頼をおかれており、世界最大級のチョコレートの祭典“サロン・デュ・ショコラ”の常連である、吉祥寺<プレスキル・ショコラトリー>の小抜知博シェフによる同カカオを用いたビントゥバータブレットの「ペアリングセット」もオンラインストアより数量限定にて先行販売します。

「カカオジン」

東京八丈島の麦焼酎とボリビアンワイルドカカオ。

カカオのフレーバーノートは、アメリカンチェリーやリンゴの皮、紅茶のような雰囲気のあるカカオニブにベースアルコールの八丈島、黒潮麦と合わせるとダークチョコレートのような香ばしさが引き立ち、余韻まで深みを感じさせます。

カカオについて：

南米ボリビアの野生のカカオ。熱帯雨林の奥地で自生しているものなのですが、流通量の多い農園で栽培した“ワイルドカカオ”とは別物で、収穫量は農園栽培の1/10000。自然に完熟する限られた期間しか収穫できない希少なカカオです。

原料生産者から適正な価格で直接購入し継続的に取引する「フェアトレード」により、生産者の生活向上と現地の絶滅危惧種保護をはじめとする環境保全に取り組んでいる「Forest Heritage Treasures」に所属し、ボリビアの野生のカカオのプロジェクトリーダー、元ダンデライオンチョコレートのロースター尾崎雅章氏が、自らボリビアで探し仕入れてきたものを今回蒸留しました。



■内容量：500ml ■度数：52.8% ■原産国：日本 ■カカオの産地：ボリビア



「カカオ ジン ペアリングセット」 (数量限定)

「カカオ ジン」 「PRESQUILE chocolaterie(プレスキル ショコラトリー)」のピーントゥバータブレット (1種) をセットにし、オリジナル限定BOX入りのこの時期だけのギフト仕様で、タブレットのパッケージカラーはお選びいただけます。ラベルのアートワークは、型染作家の宮入圭太氏によるもの。

■販売価格：8,690円 (税込)

■販売場所：虎ノ門蒸留所 オンラインストア <http://toranomondistillery.jp>

【ピーントゥバータブレット】

BENIWILD (ベニワイルド) 70%

サティスファクトリーのForest Heritage Treasures Projectとプレスキル・ショコラトリー小抜 知博シェフがコラボレーションしたポリビアのベニ川周辺で採取された野性のカカオを使用した、カカオ豆の選別から焙煎、摩砕、コンチング、テンパリングを手掛け、カカオの風味を最大限に引き出したピーントゥバー。

収益の一部をプフェオ(アマゾンカワイルカ)の生態系保護などに活かしています。





■ 虎ノ門蒸留所

2020年6月11日(木)に虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3Fにグランドオープンした<虎ノ門横丁>内に、東京発、店内で蒸留されたジンを楽しめる蒸留所併設の居酒屋&バー <酒食堂 虎ノ門蒸留所>の中央に設けられたスピリッツ蒸留所。“TOKYO LOCAL SPIRITS”をコンセプトに、八丈島や新島で作られた島焼酎と奥多摩沢井の山あいの湧き水をベースとしたオリジナルジン「COMMON」と、日本各地の生産者との出会いや日々の暮らしで見つけた時季を感じさせるボタニカルで香りづけをするシーズナルジンを提案しています。

■ Forest Heritage Treasures

2021年8月27日に発足したプロジェクト。このプロジェクトは南米ボリビアアマゾンの自然資源を流通させ収益化、現地の絶滅危惧種である“ピンクイルカ”を保全することを目的としています。リーダーの尾崎雅章が、株式会社サティスファクトリーの代表小松武司氏と、ロースターとして培った知見を活かし全体の指揮を執っており、カカオ豆を通して、原料生産者から適正な価格で直接購入し、継続的に取引する「フェアトレード」により、生産者の生活向上と現地の環境保全に取り組んでいる。

■ PRESQUILE chocolaterie (プレスキル・ショコラトリー) ショコラティエ 小抜知博

水野直巳氏に学び、その後フランス人シェフ・ステファン ヴュー氏、都内ショコラトリーやザ・リッツカールトン東京を経て2016年東京・吉祥寺にオープン。カカオ豆からつくるビントゥパーをはじめ、『上質な素材』、『香りのマリアージュ』にこだわったショコラを生みだしています。

インターナショナル・チョコレートアワードアジアパシフィック大会2023年に金賞受賞。

<https://presquile.co.jp/>

■ 販売に関するお問い合わせ

名称 虎ノ門蒸留所 (とらのもんじょうりゅうじょ)
住所 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3F
TEL 03-6205-7285
URL <http://toranomondistillery.jp/>

PRESS CONTACT 取材・ご掲載に関する問い合わせは以下までご連絡ください。
小林 香織 Tel 090-2658-2105 Mail kor.kobayashi@gmail.com