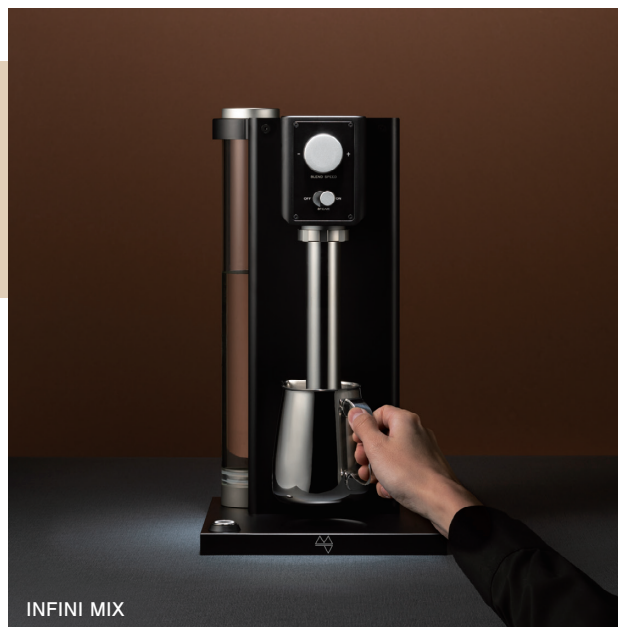




チョコレートドリンクで、新しい食文化を。

もともとは液体にして、薬として飲まれていたチョコレート。現在でもショコラ・ショーとして親しまれているが、提供にはチョコレートを溶かして味を調整するなど決して手軽ではない作業を伴うため、少なくとも日本でショコラ・ショーが一般化しているとは言い難い。そんな状況を打破し、チョコレートドリンクをもっと身近なものにするマシン「INFINI MIX」が完成した。その性能やコンセプトの一端を紹介したい。

チョコレートドリンクを日常へ

このほど、一杯から作れるチョコレートドリンク製造マシン「INFINI MIX」を開発し、2019年3月から販売を開始したミツバチプロダクツ(株)の浦はつみ代表取締役は、チョコレートドリンクをもっと日常的なものとするべく精力的に普及活動を行なっている。「チョコレートは健康に良い発酵食品であり、子どもからご年配まで、どなたにも愛されている食材です。チョコレートを飲む文化を日本で育てることは、そんなチョコレートの新たな魅力を発信するお役に立てるのではと思います、チョコレートドリンクマシンに取り組むことにしました」と浦氏。美味しく、楽しく、健康に。ただの飲み物というだけではなく、人と人がふれあうコミュニケーションツールとしても発展して欲しいというのが浦氏の願いだ。

職人の技も活かされるマシン

「INFINI MIX」は“スチームブレンダー機能”という、蒸気で材料を加熱しながら混ぜ合わせることで、固形のチョコレートと水や牛乳などの液体を30秒でミックスし、一杯分のドリンクにできるマシンだ。スチームのオンオフ切り替えとブレンダーの速度調整ダイヤルのみというシンプルな構造で、使用するチョコレートも混ぜる液体も特に制限はない。それだけに、レ

シピ開発や材料の選定、ブレンダーのかけ具合など、作り手の意図や技術が大きく反映される。「材料を入れてスイッチ一つで全自動というマシンは便利ではありますが、作り手に作る喜びを感じていただきたいというのもコンセプトの一つとなっています。そうすることで召し上がられるお客様一人ひとりに合わせた調整もできるようになりますし、メニュー開発の余地も増え、可能性が広がっていくのではないのでしょうか。いずれ、コーヒーを淹れるプロであるバリスタのように、チョコレートドリンクを淹れるプロとして、ショコラリストと呼ぶべき職人さんが出てくれるほど文化として浸透していければと思います」(浦氏)。チョコレートドリンクがいずれ一般的なものになれば、たとえば会社の給湯室や老人ホームなどにマシンを設置し、誰もがもっと気軽にチョコレートを楽しめるようになる。そこが同社が目指している目標の一つだという。

チョコレートドリンク普及に向けて

「INFINI MIX」は初回生産総数50台、今のところ予約販売のみに絞っているなど、まだまだスタートしたばかりのチョコレートドリンクマシン事業。だが、初回生産分は2019年9月時点でほぼ完売。導入したショコラティエや企業の意見を取り入れ、現行機の

バージョンアップ版であるプレミアムモデルを2019年12月に限定販売(2019年11月より予約受付開始)し、2020年3月からは量産体制を整えて本格販売をスタートさせる予定など、順調な滑り出しを見せている。「まだ規模は大きくありませんが、じわじわとファンを増やし、新しい製品を開発し続けていきたいですね。チョコレート自体が大きな可能性を持った食品なので、こういったマシンが入ることによって、新たな切り口のの一つとなれば」と浦氏。チョコレートの新たな未来を切り拓くきっかけの一つになるかもしれない。



浦はつみ・ミツバチプロダクツ(株)代表取締役

問い合わせ先

ミツバチプロダクツ株式会社

〒105-0013

東京都港区浜松町1-17-14 パナソニック浜松町ビル5階

TEL 03-5843-7657

E-mail info@mitsubachiproducts.com

<https://mitsubachiproducts.com/>

「INFINI MIX」使用法

①「INFINI MIX」の給水タンクにスチーム用の水を入れ、スチームの有無やブレンダーの速度を設定する。



②ある程度の大きさに砕いたチョコレート50g程度と水、牛乳などの液体100g程度を専用カップに入れ、スイッチを入れてブレンダーにかける。



③30秒攪拌して完成。そのまま飲んでも、冷やしてコールドドリンクとしても楽しめる(レシピは調整が必要)ほか、冷凍してそのまま食べることもできる。



INFINI MIX スペック



ブランド	MITSUBACHI PRODUCTS
製品名称	∞ミックス(インフィニミックス)／ホットチョコレートマシン
コア技術	ミツバチプロダクツ(株) 独自開発のスチームブレンダー機構(特許出願中)
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力(約)	1010W
スチーム給水タンク容積(約)	500ml
スチーム量(約)	一杯30秒／15～20cc
寸法(約)	幅:216mm／奥行:245mm／高さ396mm ※電源コード、スイッチ類の突起含まず。 (給水タンクの蓋:9.6mm、脚の高さ:2.5mm含む)
重量(約)	9.5kg(内部の水を含まない乾燥重量)
価格	25万円(税別)
特長	①独自開発のスチームブレンダー機構により、テラレーメイドドリンクが約30秒で完成。 ②シームレスでスムーズな操作性と簡単洗浄。 ③スタイリッシュで堅牢感のあるシンプルな機能デザイン。



nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO 東京都中央区

コンパクトさと一杯ずつ作れる利便性。
いろいろな魅力を持ったマシンです。

本年2月、日本の伝統たる手しごとをコンセプトの1つに掲げたホテル『HAMACHO HOTEL TOKYO』が日本橋浜町にオープンした。その1階に同時オープンしたのが、『nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO』である。「クラフトチョコレート」とは同店シェフ・ショコラティエの村田友希氏が厳選したカカオ豆を店内で加工しチョコレートを作り上げ

る、所謂Bean to barの形式だが、bar (タブレット) 以外にも多彩な形でチョコレートを楽しんでもらいたいという意図で考えられたもの。同店ではタブレットはもちろんボンボン・ショコラ、パフェ、ソシソン、テリーヌなど様々なチョコレート製品を堪能することができるが、その内の一つがショコラ・ショーである。「チョコレート専門店でショコラ・ショーは不可欠」と考えてい

た村田氏はオープン時からメニューに加える予定だったが、当初はあらかじめ一日分をまとめて仕込んでおくなど従来の提供方法で販売する方針だった。「もっと良い方法がないかと探していた時にこの『INFINI MIX』の開発が進められていることを知り、とても興味を持ちました。この機械があれば、注文ごとに一杯ずつ作ることができますのでできたてを提供できます



タブレット、ボンボンなど、店内で作られる「クラフトチョコレート」。きな粉や紫蘇、山椒など、和素材との組み合わせも多い



- ① ショコラ・ショーに使われるチョコレートは4種類。タブレットとして食べるのとはまた違った特徴が出ること
- ②③ コールドのショコラ・ショー。濃縮乳を使い濃いめに淹れたものを氷とともにシェイカーに入れて攪拌すると、氷が溶けた時にちょうど良い温度、濃度になるよう調整されている
- ④ それぞれ通常タイプと抹茶タイプ、ホットとコールドを選択できる



し、注文ごとに違う種類のチョコレートを使うこともできます。新作の試作をする際にも鍋である程度の量を作るのではなく、一杯ごとにできますから重宝しています。水道を引く必要もなく、電源さえあればその場に置いて使える手軽さも嬉しいですね」(村田氏)。同店ではショコラ・ショーに適したタブレット4種のうちから1種類を選び、通常タイプと抹茶タイプを選択できる。配合を調整することで冷製のショコラ・ショーも提供可能であり、夏場を含めて一年中活躍できるものとなっている。「お客様にもチョコレートを選ぶ楽しみやショコラ・ショーを作る手作業を見ていただく楽しみがあり、ショップのコンセプトとも合っています」と村田シェフ。今後はスパイスを入れてみたり、凍らせたピューレを使用してみたりと可能性を探り、メニューを充実させていきたいとのことだ。



Shop Information



nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

〒 103-0007

東京都中央区日本橋浜町 3 丁目 20-2

HAMACHO HOTEL 1F

TEL 03-5643-7123

E-mail info@nel-tokyo.jp

<http://nel-tokyo.jp/>