



キートス  
kiitosの

## 「ビーン・トゥ・バー・ チョコレート」

昨年、菅原小学校跡にオープンした「ユクサおおすみ海の学校」。この一角で製造・販売されているのが「kiitosの「ビーン・トゥ・バー・チョコレート」です。こだわりは、原料となるカカオ豆。味や香り、生産方法などから厳選した、世界各地のものを使用しています。もう一つのこだわりは、シンプルでいて丁寧な製造工程。ま

ガーナ、ペルー、ベトナム、トリニダード・トバゴ産のカカオ豆を使用。豆の状態からチョコレートができるまで、選別・焙煎・調温・包装など全工程を行う工房は全国的にも珍しい。

ずオープンで焙煎・粉碎したカカオ豆を実と殻に分け、ピンセットでカカオの薄皮を取り除き、さらに細かく挽いてペースト状にします。そこで加えるのは有機栽培で育てて作ったきび砂糖のみ。その後、温度調整をしながら固めていくのですが、この工程で口溶けの良さや艶が決まります。これらの工程を経て、個性的な風味と香りが味わい深いチョコレートに仕上がります。工場長の白坂純一さんは、「海外で自社のカカオ農園を作るのが夢。また、鹿児島産のオーガニック系きび砂糖を使うなどして、さらにおいしいチョコレートを追求していきたい」と、熱く語ってくれました。



kiitos  
(鹿屋市天神町 3629-1)  
Tel 0994-45-5731



### 編集後記

**東** は串良、北は高隈、南は佐多、そして西は海を越えて指宿からも人々が詰め掛け、にぎわっていたという江戸期の鹿屋の市(いち)。当時、市が立ったとされる現在の本町通り付近を歩いて、思いを巡らすのも一興です。(前田)

**北** 風が身にしみた年末。福祉美容師の瀬下さんには、「新年をきれいな髪で迎えたい」と、福祉施設やその利用者さんから多くの散髪依頼があったそうです。髪を切ってもらった方々の、うれしそうな笑顔が印象に残った取材でした。(田嶋)

**東** の方角から顔を出し、いつも私たちの世界を明るく照らしてくれる太陽。その光を受けたパンジーが力いっぱい咲き誇り、まるで太陽が2つあるかのように、輝北のまちを明るくしてくれることを願っています。(上古殿)

## お便り&メッセージ

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

ご協力ありがとうございました。

ご応募の際にご記入いただきました個人情報、抽選・賞品(賞品引換券)の発送・アンケート統計以外の目的で使用することはございません。