



Q チョコレート作りで大事にされていること、そして美味しく頂くためには？

A 一番大事にしていることは、美味しいのはもちろん、目にも美味しいものを作りたいという思いが、私とパートナーの中で共通していることです。また、チョコレート美味しく頂くには、15度～19度の湿気が少ない日陰の場所に保存し、冷蔵庫はお勧めしなすね。

Q この度、2013年の『The Perth Royal Show』のMILK AND DARK CHOCOLATE 部門でチャンピオンを受賞されたとのことですが。

A 4つのチョコレートを出展して、全てゴールドを頂き、中でも1番点数が高かったチョコレートでチャンピオンを頂きました。

Q 中村さんにとってチョコレートとは、どんな存在ですか？

A 毎日チョコレートのことしか考えていないので、人生ですかね。生活の一部というか。例えば、公園に行った時や美しい景色を見た時とか「この景観はチョコレートに使えるな…」と考えてしまいます。これからも、もっと美味しい、人が喜んでくれるようなチョコレートを作っていきたいと思っています。

2013年の『The Perth Royal Show』で受賞したチョコレートとトロフィーの前で。

