



ザ ロイヤルパークホテル 京都三条で愉しむ

カカオセミナー

2019年12月17日(火)
18:00 ~ (17:30 ~ 受付開始)

場所：ザ ロイヤルパークホテル 京都三条
パーティールーム「サラ ルーチェ」(B1F)

定員：46名(先着順)
参加費：3,000円
(お一人様、税別)
＼プレゼント付き／

カカオセミナーとは……

カカオ、チョコレートの魅力や奥深さについて、見る、触る、食べる、香りを嗅ぐ……さまざまな体験を通して、愉しみながら学んでいただくレッスンです。カカオの産地や品種による味や香りの違いを学ぶと共に、カカオの実からとれる「カカオパルプジュース」の試飲や、できたてのダークチョコの試食もある充実した内容となっています。

＜セミナー内容＞

- ①カカオセミナー (約60分)
- ②お食事 (約40分)
 - ・ サラダ
 - ・ チョコレートを使ったメイン、デザート
 - ・ パン、コーヒー



レッスン風景



メインの料理



デザート

※画像はイメージです。

講師：古谷野哲夫 氏

(株)明治 執行役員大阪工場工場長
チョコレートを中心とした研究開発に携わる。1992年チョコレート油脂の研究で農学博士号を取得。各国のカカオ栽培、処理状況、品質を調査研究し現地への指導にもあたっている。ショコラアドバイザー。



Hello, Chocolate のご紹介

「チョコレートカルチャーに。」を合言葉につくった、meijiのコンセプトスペース。カカオとチョコレートの基本が五感で楽しめる「ハローチョコレートツアー」や、チョコレートをより深く味わうためのさまざまなテーマごとに学べる「ハローチョコレートレッスン」を開催しております。

Hello.
Chocolate
LESSON

協力：株式会社 明治