

おいしく 学んで・感じる チョコ学 WorkShop



KAISEI
chocolate
laboratory

「誰にでも食べられるチョコレート」をコンセプトに、
こだわりのカカオと砂糖のみのシンプルな本物のチョコレートの
作り手 KAISEI chocolate laboratory を
神奈川県開成町からお招きました！
カカオ生産者から消費者まですべての人が幸せでいられる
価値あるカカオを追求しているからこそ伝えられる、
カカオの真実・本物のチョコレートの味を
学び・感じるチョコ学ワークショップを開催します！



樹翠菴

2/12
(月)

2/24
(土)

monthly pop up event
2月は開成チョコラボ商品販売中



Workshop
お申し込み



会場 樹翠菴 湯河原町宮上 458-24

料金 4,500 円 (税込)

時間 ①13:00-14:30 ②15:00-16:30

定員 各回 6 名様

カカオとチョコレートのお話し (30 分)

世界のカカオ生産の現状。生産地の紹介と食べ比べ。一般的なチョコレートと開成チョコラボのチョコレートの違い、チョコレートの製造工程などの解説。

カカオ豆からつくる手作りチョコレート体験 (60 分)

ローストしたカカオ豆を手で剥き、ミルで粉碎しペースト状にしてオーガニックシュガーと一緒に練り込み、ドライフルーツやナッツで飾り付け。

あしたの箱 (真鶴) のカカオドリンクと湯河原産のドライみかんディップ

チョコレートが固まるまで、今春オープン真鶴のスパイスカレー店「あしたの箱」プロデュースのオリジナルスパイスと開成チョコラボのカカオニブを使ったホットカカオドリンクと湯河原ドライみかんに出来立てチョコをディップして楽しもう！



開成チョコラボ



あしたの箱



イベントについてのお問合せ TEL090-7236-6477/050-8887-5466