

大人気ワークショップ!!

KAISEI chocolate laboratory の

チョコと柑橘のWorkShop

「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!



KAISEI
chocolate
laboratory



樹翠菴

2/8
(土)

2/23
(日)

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



開成チョコラボ



会場 樹翠菴 湯河原町宮上 458-24

料金 5,500 円 (税込)

時間 2/8 ①11:00-12:30 ②13:30-15:00 ③16:00-17:30
2/23 ①13:00-14:30 ②15:30-17:00 ③20:00-21:30

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。

湯河原産様々な柑橘類のドライでできたてチョコでディップ味比べ

チョコレートが固まるまで、柑橘の町湯河原産の様々な柑橘類のドライに出来立てチョコをディップして味比べを楽しもう!

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