

Tokyo Chocolate Salon 2014～Bean to Bar Experience～イベント開催のお知らせ

2014年10月10日

株式会社 立花商店は、カカオ豆からチョコレート作りが体感・体験できるイベントを横浜赤レンガ倉庫にて、11月1日(土)・2日(日)に開催します。チョコレートが大好きと言う方、チョコレートがどのようにできているか知りたいと言う方、是非皆様お誘いあわせの上ご来場ください。

今話題のカカオ豆からチョコレートを作るBean to Barを手掛けている職人の方々をお招きして、実際にチョコレートを作るワークショップやBean to barチョコレートのテイastingやトークショーなどを開きます。立花商店も現在取り扱っているカカオ豆のご紹介をテイastingセミナーの中でさせていただきます。

また、あまり普段は購入できないBean to Barチョコレートの物販販売と、カカオ豆から作ったチョコレートアイスクリームとホットチョコレートドリンクをお楽しみいただける喫茶スペースもご用意する予定となっております。

今回のテーマは「カカオやチョコレートを五感で体感しよう!」です。実際にカカオ豆を手で剥くところからチョコ作りを体験することで、チョコレートがカカオ豆からできている、ということを実感してもらうことを狙いとしています。また、各ブランドはとて濃厚で個性的な味の表現をしていますので、産地ごとのカカオの味の違いもとてもはっきりと体感することができます。

記

日時:2014年11月1日(土) 13時～20時, 2日(日) 10時～19時

場所:横浜赤レンガ倉庫1号館3階ホール

入場料:前売り券 600円 当日券 1000円

\*小学生以下 入場料無料

前売券購入方法:下記URLよりご注文ください。

<http://sort.eplus.jp/sys/T1U14P0010843P006001P002139625P0030001>

出展ブランド(順不同):本当のガーナチョコレートを作るプロジェクト/Vanilla Beans/Emily's chocolate OKUSAWA/Choco Reko/Dari K/xocol/カカオ・ラボ/Island Made/Andi Chocolate Fiji

イベントFacebook ページ <https://www.facebook.com/events/1570223776539521/>

立花商店会社ホームページ <http://www.tachibana-grp.co.jp/>

このプレスリリースに関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社 立花商店 東京支店 担当 鶴田 絹

電話番号:090-5136-6725

メールアドレス:k-tsuruta@tachibana-grp.co.jp