

東京チョコレートサロン2023 -オールアバウトカカオ-【全12 枠セミナー情報更新！】

いよいよ来週末9/16(土)・9/17(日)に開催される「東京チョコレートサロン2023」にて行われる各種セミナーについてご紹介します。

カカオの専門商社である株式会社立花商店が主催する「東京チョコレートサロン2023 - オールアバウトカカオ」(場所：渋谷ヒカリエ9階 ヒカリエホール ホールB)で開催される各種セミナーについてご紹介すると共に既に満席となったセミナーについて、一部枠を追加することが決定しました！満席のセミナーでも立ち見可能ですので、是非会場へお越しください。尚、セミナーへのご参加にはイベント入場券(前売り1,320円/当日券1,650円)が別途必要となります。



— All About CACAO —

2023 **9.16** sat • **17** sun
10:00-19:00 Hikarie Hall

各種セミナーへのご参加にはイベント入場券の購入が必要です。

各種セミナーチケット購入ページは入場券購入ページとは異なりますので、ご確認をお願い致します。

【セミナーチケット購入ページ】 <https://tcs2023-seminar.peatix.com/>

東京チョコレートサロン2023の入場券購入ページは下記リンクよりご確認ください。

【入場券購入ページ】 <https://tcs2023.peatix.com/>

※ 前売り販売の期間が9月15日(金)9:00迄となりますので、お早めにご購入下さい ※

※ 当日券は1,650円になりますのでこの機会にお求めください ※

東京チョコレートサロン2023 開催セミナー内容 全12回

※全セミナー立ち見は可能です。

- 《満席御礼！！》9月16日(土) 10:30 - 11:30
カカオ豆からチョコレートを作ろう！ Bean to Bar 体験セミナー



カカオ豆からチョコレートまで一貫して行う「Bean to Bar」の基礎知識をワークシートと実践の両方から学ぶことができます。カカオ豆の皮むき体験をはじめ、カカオ豆からチョコレートまでの各段階の試食、テンパリング体験なども可能です。Bean to Barチョコレートのお土産付き。

<登壇者> 藤原 達也氏 (VANILLABEANS)

- 《満席御礼！！》9月16日(土) 12:00 - 12:45
CALVA チョコレートトークショー ～誰もが笑顔になる、新たなチョコレートの可能性について～



ワールドチョコレートマスターズ 味覚部門3部門で世界一となった CALVA田中二郎氏に世界のトップシェフに絶賛されたエピソードやショコラティエ、パティシエとしての使命を熱く語っていただきます。また、質問タイムでシェフと交流していただけます。ボンボンショコラのご試食付きです。

<登壇者> 田中 二郎氏 (CALVA)

- 《10枠追加決定!!》9月16日(土) 13:15 - 14:00

日本の次世代を担う若手ショコラティエ対談 ~新作発表を通じて深掘する ~最近の考え、チョコレートに対する思い~



ショコラティエでもあり、カカオ豆からチョコレートを作られているプレスキルショコラトリーの小抜知博氏とnel CRAFT CHOCOLATE TOKYOの村田友希氏に新作チョコレートの開発ストーリーや今後のチョコレート業界のトレンドをお話いただきます。新作チョコレートの試食付きです。

受講料：無料 席数：30席 → 《40席に増枠》 ★新作チョコの試食付き

<登壇者（左から）>

小抜 知博氏（プレスキルショコラトリー）

村田 友希氏（nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO）

- 《10枠追加決定!!》9月16日(土) 14:30 - 15:30

新たなチョコレートの楽しみ方！お家で簡単「チョコレートドリンク」



チョコレートといえば「食べる」のがあたりまえだと思いませんか？今回はmeiji「のむチョコ研究部」が開発した卓上のチョコレートドリンクマシンを使って、産地違いのチョコレートドリンクの飲み比べをして頂けます。「食べる」とはまた違う新しいカカオの魅力を発見することができるかもしれません。

受講料：無料 席数：30席 → 《40席に増枠》 ★出来立てチョコレートドリンクの試飲付き

<登壇者（左から）>

須田 彩歌氏（meiji のむチョコ研究部）

市川 歩美氏（チョコレートジャーナリスト）

- 《10枠追加決定！！》9月16日(土) 16:00 - 16:45
カカオ商社の仕事とは？商社から見たカカオ産業の魅力と課題



普段あまり触れる機会のない「商社」の視点からカカオやチョコレート産業の魅力、課題についてトークセッション方式で話を聞くことができます。仕事を通じてどのようにカカオ産業に貢献しようとしているか？という今後の展望についても注目です。

受講料：無料 席数：30席 → 《40席に増枠》 ★カカオパルプジュースの試飲付き

<登壇者（上段左から）>

生田 渉氏（株式会社立花商店）

田中 良知氏（カーギルジャパン合同会社）

水野 光氏（三井物産株式会社）

山口 真氏（伊藤忠食糧株式会社）

- 《残席僅か！！》9月16日(土) 17:15 - 18:15
マリアージュの世界！ショコラとウイスキー



ショコラティエ パレド オールのシェフ・三枝俊介氏とウイスキーテイスターとしても活動するショコラコンシェルジュ（R）平田早苗氏が考えるマリアージュの魅力についてお話しします。ウイスキーとチョコレートの相性がいい理由にも注目です。4種のショコラとウイスキーの試食を予定しています。

受講料：3,500円（税込） 席数：30席

<登壇者（左から）>

三枝 俊介氏（ショコラティエ パレ ド オール）
平田 早苗氏（ポットラックインターナショナル）
※左から3枚目の画像はセミナーのイメージです。

- 《残席僅か！！》9月17日(日) 10:30 - 11:15
児玉寿瑞奈さんによるチョコレートテイastingセミナー

c7h8n4o2

渋谷スクランブルスクエアに店舗を構えるチョコレートのセレクトショップ〈c7h8n4o2〉の代表であるチョコ係の児玉寿瑞奈氏がセレクトしたチョコレートを食べ比べることができます。今回は約10種類のチョコレートの食べ比べを予定しています。

受講料：2,000円（税込） 席数：30席

<登壇者> 児玉 寿瑞奈氏（c7h8n4o2）

- 《残席僅か！！》9月17日(日) 12:00 - 12:45
CALVA チョコレートトークショー ～誰もが笑顔になる、新たなチョコレートの可能性について～



ワールドチョコレートマスターズ 味覚部門3部門で世界一となった CALVA田中二郎氏に世界のトップシェフに絶賛されたエピソードやショコラティエ、パティシエとしての使命を熱く語っていただきます。また、質問タイムでシェフと交流していただけます。ボンボンショコラのご試食付きです。

受講料：無料 席数：40席 ★ボンボンショコラのご試食付き

<登壇者> 田中 二郎氏（CALVA）

- 《10枠追加決定！！》9月17日(日) 13:15 - 14:00

理想のカカオサイクルを実現するために！産地による味わいの違いをアイス食べ比べで体験



メーカーだからこそアプローチできるカカオの「発酵」や「乾燥」研究、そして産地への貢献など、ロツテで一途にチョコレートを研究している社員が、実際にパプアニューギニアに赴き現地の方々とどうコミュニケーションを取っているかなど含めお話しします。パプアニューギニア産のカカオを使ったアイスを、ベースビーンズであるガーナ産のカカオで作ったアイスと食べ比べを予定しています。

受講料：無料 席数：30席 → 《40席に増枠》 ★アイス2種の試食付き
 <登壇者> 五十嵐 拓磨氏（株式会社ロツテ中央研究所 チョコ・ビス研究部）

- 《満席御礼》9月17日(日) 14:30 - 15:15

フィリピンクリオカカオ再生プロジェクト～幻のホワイトカカオを守ろう～



カカオ生産地としてあまり知られていないフィリピンでは、今クリオロ種の遺伝子比率が高いホワイトカカオが発見されています。クリオロブランコトレーディングが現地で行っているホワイトカカオの保全と増産活動について紹介します。フィリピン産カカオのチョコレートの試食付きです。

<登壇者（左から）>

後藤 英夫氏（クリオロブランコトレーディング）

鶴田 絹氏（株式会社立花商店）

- 《残席僅か！！》9月17日(日) 15:45 - 16:30

特定非営利活動法人ACEが語るカカオ生産地における児童労働撤廃のための最新アクション



ガーナのカカオ生産地域で子どもの教育やカカオ農家の自立を支援する「スマイル・ガーナ プロジェクト」に取り組む特定非営利活動法人ACEの白木朋子氏より、現在のカカオ生産地における児童労働の現状とその撤廃に対する活動内容を伺います。設立25周年記念チョコレートの試食付きです。

受講料：無料 席数：30席 ★チョコレートの試食付き

登壇者名：白木朋子氏（特定非営利活動法人ACE）

- 《残席僅か！！》9月17日(日) 17:00 - 18:00

私たちはカカオの生産者です！～カカオ生産地で活躍する日本人～



チョコレートはとても身近な食品ですが、原料であるカカオの生産地といえば遠い国をイメージする方が多いと思います。今回はアフリカ・ウガンダからオンライン生中継で繋ぎ、南米からブラジルとエクアドル、アジアからフィリピン、そしてなんと我が国から沖縄のカカオ生産者を会場にお招きし、計5カ国のカカオ生産者ならではのストーリーをたっぷりとお話頂くスペシャル対談です。

受講料：無料 席数：30席

<登壇者（上段左から）>

岡野 あさみ氏（Farm of Africa）

後藤 英夫氏（クリオロブランコトレーディング）

武田 真由子氏（アマモスアマゾン）

川合 径氏（OKINAWA CACAO）

高橋 力氏（ノエルベルデ・アンチドート）

- ※各種セミナーのチケット（有料・無料）を購入される際は、必ず東京チョコレートサロン2023の入場券をご購入下さい。

各種セミナーへのご参加にはイベント入場券の購入が必要です。

各種セミナーチケット購入ページは入場券購入ページとは異なりますので、ご確認をお願い致します。

【セミナーチケット購入ページ】 <https://tcs2023-seminar.peatix.com/>

東京チョコレートサロン2023の入場券購入ページは下記リンクよりご確認ください。

【入場券購入ページ】 <https://tcs2023.peatix.com/>

※ 前売り販売の期間が9月15日(金)9:00迄となりますので、お早めにご購入下さい ※

※ 当日券は1,650円になりますのでこの機会にお求めください ※

- 東京チョコレートサロンについて

イベント名	Tokyo Chocolate Salon 2023 - All About CACAO - 東京チョコレートサロン 2023 - オールアバウトカカオ - HP : https://tokyo-chocolate-salon.com/ Instagram : https://www.instagram.com/tokyochocolatesalon/ Facebook : https://www.facebook.com/profile.php?id=100093554567332 Twitter : https://twitter.com/tokyochocosalon
開催日時	2023年9月16日（土）・9月17日（日） 両日／ OPEN 10:00 ～ CLOSE 19:00
会場	渋谷ヒカリエ9階 ヒカリエホール ホールB（渋谷駅直結） 東京都渋谷区渋谷2-21-1 MAP: https://goo.gl/maps/2aM2P4geicLHQ5kB6 ●JR線・京王井の頭線「渋谷駅」2階連絡通路直結 ●東京メトロ銀座線「渋谷駅」1階直結 ●東急東横線・田園都市線・東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」B5出口直結
入場料 （一日券）	前売券：1,320円（税込）＊小学生以下無料 当日券：1,650円（税込）＊小学生以下無料 ※入退場は自由です。
チケット販売	https://tcs2023.peatix.com/
主催	株式会社立花商店

• お問い合わせ

株式会社立花商店
東京チョコレートサロン2023事務局
担当：野呂
メール：tokyochocolatesalon@gmail.com

当プレスリリースURL
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000002.000126182.html>
株式会社立花商店のプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/126182

《※※当イベントは、メディア取材を受け付けます。※※》

① 「イベント前夜」でのご参加

日時：2023年9月15日（金）17時頃～18時頃
場所：渋谷ヒカリエ 9F ヒカリエホールB
内容：出店者様との事前交流会

② イベント営業時間でのご参加

日時：2023年9月16日（土）もしくは9月17日（日）10時～19時（営業時間）
場所：渋谷ヒカリエ 9F ヒカリエホールB
内容：一般公開

◆ メディア関係者の参加方法:

当日ご取材いただけるメディア関係者の方は、9月14日までに、お電話もしくは下記メールアドレスにご一報ください。

株式会社立花商店 TCS事務局：野呂 / 電話：080-8529-8795 / メールアドレス：tokyochocolatesalon@gmail.com