

2014年10月吉日

ワークショップ 「カカオ豆から、チョコレートを作ませんか」開催のご案内

無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 金井政明)は、10月16日にインドネシア パプア州の小規模な家族経営の生産農家が作ったカカオを使用したチョコレートシリーズの発売を記念して、ワークショップ「カカオ豆から、チョコレートを作ませんか」を開催いたします。



このチョコレートは、味・品質には妥協せず、顔が見える生産農家と適正な価格で取引し、現地の人々の経済的自立を応援していく取組みでもあります。

今回のワークショップでは、製菓材料のチョコレートを溶かすのではなく、チョコレートの原料である「カカオ」から作るホンモノのチョコレート作りをお楽しみいただけます。

【開催店舗】 無印良品 セレオ八王子、無印良品 グランフロント大阪、無印良品 有楽町

■開催日時:

【無印良品 セレオ八王子】

①2014年10月20日(月)10:10～ ②2014年10月21日(火)10:10～

【無印良品 グランフロント大阪】 2014年11月3日(月・祝)[第1回]11:00～、[第2回]15:00～

【無印良品 有楽町】 2014年11月5日(水)[第1回]11:00～、[第2回]15:00～

■時間: 約120分

■定員: 各回10名

■参加費: 税込1,500円

■参加対象: 12歳以上 ※12歳以下のお客様は保護者の方同伴でお願いします

■準備物: エプロン、筆記用具は持参してください。

■内容: ・カカオマスとカカオバターから作るチョコレート作り
・焙煎したカカオ豆をすりつぶし、チョコレートペーストづくり

■講師: 出張料理「きまぐれや」シェフ 吉田友則

■協力: NPO法人 APLA/㈱オルター・トレード・ジャパン

■申込方法: イベント当日までに、開催店舗の

無印良品 セレオ八王子(042-620-0777)

無印良品 グランフロント大阪(06-6359-2171)

無印良品 有楽町(03-5208-8241)

までご連絡ください。

※定員になり次第、受付を締め切らせていただきますのであらかじめご了承ください