

満席により

受付を締め切りました。

たくさんのお申込みをいただき
ありがとうございました。

バレンタイン企画

ASEAN産カカオ豆使用

生チョコレート作り 体験ワークショップ

チョコレートがとっても気になるこの季節
だれかのために 自分のために おいしいチョコレートを探す方も多いのでは

チョコレートの材料になるカカオ豆は ASEANの国々
ーインドネシア、マレーシア、フィリピン、タイ、ベトナムー
などでも生産されています

今回のイベントでは こうしたASEANの国々の横顔や
チョコレート作りにまつわるお話しと
ASEAN産カカオ豆から作ったチョコレートを材料に
生チョコレートを作る体験ワークショップを楽しんでいただきます



【日 時】2015年1月24日（土）
11:00～13:00 （受付開始 10:30）

【会 場】日本アセアンセンター・アセアンホール
（都営三田線 御成門駅 A4出口徒歩1分）

【対 象】高校生以上の方

【定 員】50名 ※要事前申込

【申込方法】toiawase_ga@asean.or.jp宛に
お名前、お電話番号をご記載のうえ
お申込みください

【参加費】無料

【主 催】国際機関日本アセアンセンター

＝プログラム＝

10:30 受付開始

11:00 ミニトーク

- ・カカオ豆を作っているASEANの国々のご紹介
- ・チョコレート入りのちまき？
ASEANで人気のチョコレート菓子のお話

11:30 ワークショップ

講師：君島香奈子 xocol 代表

Part1

Bean to Bar -カカオ豆からチョコレートへ-
チョコレート作りにまつわるお話

Part2

ASEAN産カカオ豆で作ったチョコレートを
材料に、生チョコレート作ってみましょう

13時終了予定



講師紹介

君島香奈子 xocol(シヨコル) 代表

フィリピンで出会ったチョコレートを
きっかけにチョコレート作りを始める。
2013年にカカオ豆からチョコレートを作る
Bean to Bar工房 xocol（シヨコル）をオープン。

問合せ先

国際機関日本アセアンセンター 広報

〒105-0004

東京都港区新橋6-17-19 新御成門ビル1F

Tel: 03-5402-8118

www.asean.or.jp