

カカオ豆の焙煎から始める  
混ぜ物のないピュアなチョコレート作り  
ワークショップ 『カカオ・ラボ』

(基本的なワークショップの流れ)

- ・カカオ豆の焙煎～
  - ・グラインダーでカカオマスに～
  - ・テンパリング～
  - ・型に流す
- (待ち時間にコーヒードリップ教室を行います)
- ・出来上がり～・試食



今回は、板チョコのワークショップです。



<プロフィール>

一般社団法人日本焙煎技術普及協会  
理事 竹林利朗 氏

東京都在住、本業はエンジニア。

8月に、邑南町日貫に古民家を借り、焙煎所を始める。

日本全国、さすらいの焙煎人として、カカオ豆から作る本格チョコレート作りのワークショップを開催されている。

～～「自然食」を楽しむ～～

併せて昼食に、月森先生の自然食をご用意しております。

<プロフィール>

月森紀子 氏(島根県生まれ。)

六本木の日本料理店に入り修行。自身のアレルギー体質がきっかけとなり、食事と健康への関心が高まる。

後にマクロビオティックレストランに就職。野菜が主体の新しい料理法に出会う。野菜の可能性に触れ、斬新なアイデアと繊細な味付けが評判となり、その後、オーガニックレストランでのシェフを経て、2007年に独立。

目黒に自身の店「WOODMOON(ウッドムーン)」をオープン。

2012年に故郷の島根県邑南町に移転。菓子工房としてリニューアルオープン。



日時 平成29年10月12日(木) AM10:00～  
場所 浜田市金城町七条イ574-1  
 鄙の花 Tel.090-3747-8970  
会費 4,000円  
募集人員 25名  
申込締切 10月5日(定員になり次第締め切ります。)

