

12名様限定！

C.C.C.アワード受賞 トップショコラティエ大石 による チョコレートセミナー in メリーズ カフェ

～豆からチョコレートを作るビーン・トゥ・バー～

メリーズ カフェで、チョコレート作りのビーン・トゥ・バー教室を行います。ビーン・トゥ・バーとは、カカオ豆からチョコレートを作る工程のことです。

当日は、メリーのトップショコラティエで、世界最大のチョコレート展 サロン・デュ・ショコラ パリ 2016 のガイドブックにおいて、ゴールドタブレットを獲得し、さらに日本で唯一 外国人部門 C.C.C.アワードを受賞した大石トップショコラティエが講師となります。

チョコレートの知識はもちろん、チョコレートの本場サロン・デュ・ショコラ パリの体験談なども織り交ぜてお楽しみいただけるセミナーです。

バレンタインを目前に、見て作ってそして味わえるチョコレートセミナー。ぜひご参加ください。(要予約)

会場：東京丸の内 JP タワー内「KITTE」(キッテ) 1階 メリーズ カフェ

日時：2017年1月23日(月) 19:00～(終了目安21:00頃)

参加費：3,000円

持ち物：エプロン

予約制となりますので、ご希望の方はメリーズ カフェのスタッフにお声掛けください。

電話でもご予約を承ります。メリーズ カフェ TEL (03) 6256-0885

定員になり次第、受付を終了いたします。

◆当日のスケジュール

- ①講師・スタッフ 紹介
- ②チョコレートの歴史・カカオについて
- ③「ビーン・トゥ・バー」チョコレートを作ろう
- ④チョコレートブレイク (ご試食&ご質問等)



メリーチョコレート トップショコラティエ 大石茂之

1994年 株式会社メリーチョコレートカンパニーに入社。以後、生産本部大森工場に配属されチョコレートの生産に携わる。2000年にメリーチョコレートが初めてサロン・デュ・ショコラ パリに出展した当初からプロジェクトメンバーとして参加し、2003年にはチョコレートショーインニューヨークにも参加。2010年より製品開発室(現 研究開発部)に配属。メリーチョコレートの製品の開発に従事する。2014年よりトップショコラティエとして活躍する。同年、サロン・デュ・ショコラ パリで発表されるチョコレートの格付けで、最高位のゴールドタブレットのランク獲得に貢献した。和の食材や和菓子のモチーフをチョコレートに取り入れた繊細な味わいと精巧な技術が特徴。2016年のチョコレート品評会にはみたらしと抹茶を合わせ「野点(のだて)」をイメージしたボンボンを創出しチョコレートの格付けでゴールドタブレットを獲得、及びC.C.C.アワードを受賞した。