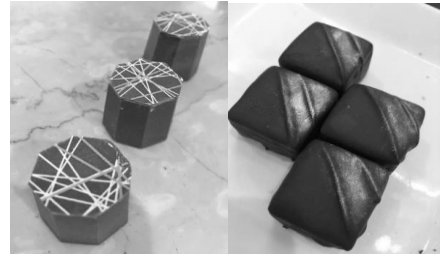




チョコレートのお話し

チョコレート業界のこぼれ話あれこれ

- ・日時: 4月17日(火)午後1時~午後2時30分
- ・講師: パティスリー・ケー・シマオ
パティシエ 島尾 和孝さん
- ・会場: 一宮駅 i-ビル3階 市民活動支援センター
- ・会費: 1,000円
- ・定員: 30名(要予約)



近年、様々な高級チョコレートのブランドが日本に上陸し、バレンタインの時期には、チョコレート売り場の混雑ぶりがメディアを賑わせています。また健康にもいいと話題になり、いろいろな場面でチョコレートを買う人が多くなりました。

とはいえ、高級ブランドのチョコレートの値段には驚かされますよね。

そんなチョコレートですが、ではどのような材料があって、どのように作られ、どのような経路で私たちの手元にやってくるのでしょうか？

今回は、1月10日の中日新聞でも紹介された、一宮では数少ないチョコレート専門店パティスリー・ケー・シマオのパティシエ 島尾 和孝さんに、チョコレートの基礎知識や、チョコレート業界のこぼれ話・裏話をたくさんお話していただきます。



大豆由来の乳化剤を使わない本格チョコレート「Bean to Bar」を手にする島尾さん。一宮市の「パティスリー・ケー・シマオ」で

島尾 和孝さんプロフィール

神戸の老舗で10年以上修行し、チョコレートの高級ブランドの商品開発に携わる。

チョコレートの数々の大会での受賞歴あり。

2013年 一宮市でパティスリー・ケー・シマオ(一宮市緑2-2-21 TEL:0586-72-7172)をオープン。



市民活動支援センター(i-ビル)の駐車場・駐輪場の利用について

自動車でお越しの方は、駅東側正面の信号から降車場に入り、i-ビルに向かって右側に入口のある駐車場に停めてください。地上、立体どちらでも大丈夫です。

自転車の方は、i-ビル1階左側、交番横にある駐輪場をご利用ください。

自動車・自転車ともに、センター利用者は最大2時間まで無料となります。

いずれも講座後に、市民活動支援センターのカウンターにて駐車券をご提示の上、サービス券をもらってください。i-ビル以外の駐車場(市営地下駐車場など)は、助成対象となりません。ご注意ください。

◆お問合せ・お申込み いちのみや大学事務局へ以下のいずれかの方法でお申込みください

①ホームページから <http://ichinomiya-daigaku.com/>

②メール info@ichinomiya-daigaku.com

③電話: 080-4227-8641(平日 10:00~17:00) / FAX:0586-72-5445(電話は平日 10:00~17:00)