



# カカオ豆から チョコレートを作ってみよう

カカオ豆の産地に思いを馳せて

- ・日 時: 2月3日(日)13:00~16:00頃(受付 12:30~)
- ・講 師: 修文大学短期大学部 非常勤講師  
木野 照代 先生
- ・会 場: 人の森ハウス(一宮市北園通 3-20)
- ・会 費: 3,000 円(できたチョコレートを持ち帰れます)
- ・定 員: 10 名ぐらい
- ・持ち物: エプロン・筆記用具・持ち帰り用容器(弁当箱ぐらい)



毎年バレンタインの前になると、様々な高級ブランドのチョコレートがデパートに並び、メディアを賑わせます。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。さらに近年は、カカオ豆からチョコレートまで、すべての工程を一貫して手がけた“Bean to Bar”がブームです。

そんな人気のチョコレートですが、材料であるカカオ豆がどんな場所でどのように生産されているか、カカオ豆からどのようにして、お菓子としてのチョコレートになるのか、意外と知られていないのではないのでしょうか？

今回は、講師の木野 照代先生から、カカオ豆の生産地についてお聞きします。その後、実際にカカオ豆からチョコレートを作ってみます。よけいな添加物のはいついていないチョコレートの美味しさを味わってみてください。

## 木野 照代先生プロフィール

日本スペシャリティコーヒー協会認定コーヒー  
マイスター コーヒー文化学会会員  
修文大学短期大学部で製菓にかかわる様々なこ  
とを教える傍ら、「焙煎工房999」を主宰。



人の森ハウスの場所です。  
駐車場は建物の東側に  
10 台分あります。

◆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://ichinomiyaigaiku.com/>
- ②メール [info@ichinomiyaigaiku.com](mailto:info@ichinomiyaigaiku.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)