

2023 年度「ホンモノの手作りチョコレート」ワークショップ 概要

みんなが大好きなチョコレート。でもどうやって作られているかは、なかなか知ることができないもの。製菓用チョコレートを溶かして固めるのではなく、カカオから豆「ホンモノの手作りチョコレート」を完成させるワークショップです。原料として使用するのは、インドネシア・パプア州で小規模農民たちが丁寧に育てたカカオです。

■ワークショップ開催体制

【主催】各地の主催者の方々

【講師】APLA スタッフ

【参加人数】目安として最大 20 名くらいまで

※定員は、会場の広さや設備などによりますので、ご相談ください。

【対象年齢】小学生高学年以上



■ワークショップ内容

所要時間:1時間半~2時間(事前準備と片付けをのぞく)

基本内容:

- ・原料のカカオ豆の焙煎&試食
- ・焙煎したカカオ豆をすりつぶしてチョコレート&チョコペーストづくり
- ・試食
- ・チョコレートの基礎知識やクイズ、カカオ産地(パプア)のお話

■必要経費

◎講師料(材料費込):10人まで一律20,000円 +参加者11人目以上は大人1,500円/人

親同伴の子ども(小学生以下)はご相談ください。

◎交通費:東京都内~会場までの往復実費分

※キャンセル料:開催7日前以降は、キャンセル料を申し受けます。

※なお、学校での授業等につきましては、別途ご相談に応じますので、下記までお問合せください。

■タイムスケジュール(2時間の基本バージョン)

開始

10分 導入&ワークショップ概要説明

60分 チョコレート&チョコレートペースト作り

30分 チョコレートとカカオの産地についてのお話

20分 試食、Q&A

終了

【参考写真】



カカオ豆をフライパンで焙煎

焙煎したカカオ豆をすりつぶしてチョコペーストづくり

■ APLA側で用意するもの:

- ・チョコレートづくりに必要な材料すべて
- ・参加者に配布するパンフレット(カカオについての基本情報とチョコレートづくりのレシピ)

※会場で APLA SHOP で販売しているカカオ商品を販売することも可能です。ご相談ください。

■ 主催者側で用意していただきたいもの:

- ・会場(熱源や水まわりの整っている調理室がおすすめですが、そうでなくても開催可能ですのでご相談ください)
- ・ワークショップに必要な道具(開催決定後に詳細をお送りします)

※どうしても揃えられないものがある場合には、ご相談にのります。

■ お問い合わせ

特定非営利活動法人 APLA 担当:野川、福島

TEL: 03-5273-8160 / FAX: 03-5273-8667

E-mail: info@apla.jp / URL: www.apla.jp