

報道関係各位
NEWS RELEASE

2017年1月4日
株式会社スーパースイーツ

一般社団法人日本スイーツ協会主催・エクアドル大使館後援
PACARI 代表サンティアゴ・ペラルタ氏 × 辻口博啓 日本スイーツ協会代表理事
世界を魅了するショコラのスペシャルテイastingセミナーを開催
旭酒造の日本酒「獺祭(だっさい)」とのマリアージュも！

世界的パティシエ・ショコラティエである辻口博啓が代表理事を務める一般社団法人日本スイーツ協会(所在地:東京都目黒区)は、エクアドル発の有名ショコラブランド「PACARI」の代表 CEO サンティアゴ・ペラルタ氏を招き、2017年1月31日(火)にショコラのスペシャルテイastingセミナーを開催します。当日は「エクアドルへのオマージュ」をテーマに、サンティアゴ・ペラルタ氏と辻口との対談のほか、PACARI社のショコラのテイastingや、辻口のショコラトリ「LE CHOCOLAT DE H (ル ショコラ ドゥ アッシュ)」のボンボン・ショコラもご用意します。

対談では、エクアドル産のカカオの魅力、PACARI 社のカカオ作りやカカオ農家を取り巻く環境についてお話いただく他、エクアドルで農業学校を作るサンティアゴ氏と、食べる人にもスイーツの知識を身につけてほしいという思いからスイーツコンシェルジュ検定の実施や、後進育成のために製菓専門学校を設立した辻口による、今後のスイーツ界を支える人材育成などについてもお話いただきます。

また、今回は旭酒造株式会社にご協力いただき、海外からも絶大な人気を誇る日本酒「獺祭(だっさい)」とのマリアージュを行います。

2017年のサロン・デュ・ショコラ開催を前に、ショコラに情熱を注ぐ二人のトークをお楽しみください。

※2016年パリで開催されたサロン・デュ・ショコラ内のショコラ品評会(C.C.C.)において、最高位「ゴールドタブレット」を受賞したル ショコラ ドゥ アッシュの「C.C.C. CHOCOLAT REVOLUTION」に、PACARI 社のエクアドル産チョコレートを使用したショコラ “エクアドルへのオマージュ”が収められています。こちらの試食もご用意しております。



■概要

- 開催日時 | 2017年1月31日(火) 開場 19:00~21:00 ※18:30 開場
- 会場 | ワテラスコモンホール(東京都千代田区神田淡路町2丁目101番地 ワテラスコモン3階)
<http://www.waterras.com/hall.html>
- 出演 | サンティアゴ・ペラルタ氏(PACARI 代表 CEO)
辻口博啓(一般社団法人日本スイーツ協会代表理事)
- 参加資格 | 20歳以上の方限定(身分証をご提示いただく場合がございます)
- 参加費 | お一人様 8,000 円(ショコラテイasting/お土産あり)
- 定員 | 100 名様(予定)
- 申込方法 | 日本スイーツ協会の公式サイト(<http://www.sweets.or.jp/>)の専用お申込みフォームよりお申込みください。協会のメールアドレス(jsa@sweets.or.jp)より【予約受付メール】にて振込銀行口座をお知らせいたしますので、2 営業日以内ご入金ください。
- 申し込み締め切り日: 2017年1月18日(水)
- ご入金締め切り日 : 2017年1月20日(金)15:00
- ※振込手数料は参加者のご負担とさせていただきます。
※振込後の返金・キャンセルは対応いたしかねますので、予めご了承ください。

サンティアゴ・ペラルタ氏 プロフィール



エクアドル出身。“Tree to Bar”をコンセプトに原産地の木からそのままチョコレートを製造する、エクアドル初のチョコレートメーカー「PACARI」社を妻のカーラとともに立ち上げる。カカオ豆をできるかぎり移動させずに加工するというポリシーの元、オーガニックのカカオ豆を使用した深い味わいのチョコレートを提供。また、中南米、アフリカ諸国のカカオ豆生産地がチョコレートというフィナルプロダクトを通じて豊かな生活を送れるよう、3,500 以上のカカオ農家と直接取引をする他、オーガニック農業の学校を作るなど、さまざまな支援を行っている。

2012年~2016年の5年連続で「インターナショナルチョコレートアワード」金賞受賞。2013年にはFCIAにより南米人として初めて、最も優れたチョコレートメーカーに選ばれる。

辻口 博啓(つじぐち ひろのぶ) プロフィール



石川県出身。オーナーパティシエ、ショコラティエとして、「モンサンクレール」「ル ショコラ ドウ アッシュ」など、コンセプトの異なる13ブランドを展開。洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会においては、2013年~2016年の4年連続で最高評価を獲得。素材にこだわり、スイーツで地域振興を行うほか、砂糖不使用のチョコレートなど健康に配慮した“ロカボスイーツ”の開発に取り組む。2011年には、スイーツを日本の文化にすべく、一般社団法人日本スイーツ協会を設立。「スイーツコンシェルジュ検定」を実施する他、お菓子作りを通して人を育てる「スイーツ育」を提唱。また、後進育成のため「スーパースイーツ製菓専門学校」「スーパースイーツ調理専門学校」(石川県)の校長を務める。2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」で製菓指導を務める。石川県観光大使/三重県観光大使/金沢大学非常勤講師/産業能率大学客員教授/スーパースイーツスクール主宰

本ニュースリリースに関するお問い合わせ

一般社団法人日本スイーツ協会事務局(株式会社スーパースイーツ内)
〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 2-3-8
協会公式サイト(<http://sweets.or.jp/>)の【お問い合わせ】フォームよりご連絡をお願いいたします。