

美味しいチョコレート作りと Tree to bar & Bean to barセミナー

カカオのあらたな知識に興味がある方や、Bean to barの製造で悩んでいる方に向けたセミナーに参加しませんか
～ カカオを愛する会～

内容 : 本物のチョコレートの美味しさを知る、カカオ豆の産地(農家)を知る事が新たな美味しさを発見する事。自然が作り出すカカオ素材がチョコレートの味を一変する。前回の内容が好評だったので、再び開催します。

開催概要

開催日	2019年4月27日(土)
時間	1部:12:00～14:00 ・ 2部:15:00～17:00
会場	〒362-0033 埼玉県上尾市栄町4番6号 ※右の地図を参照ください。
参加料	¥3,000/1人 ※お土産つき
定員	1部 10名・2部 10名 ※定員になり次第締切、又都合により各部への移動をお願いする場合があります。
お問い合わせ	株式会社カリフ・ジャポン TEL: 048-778-6580 担当: 滝田・町田
お申込方法	FAX: 048-778-2015 又は Eメール: e.machida@next-2u.co.jp まで

会場



JR高崎線「上尾駅」東口から「大宮駅東口」行きバスで5つ目の停留所「馬喰新田」で下車、徒歩2分。ローソンななめ前。駐車場はございませんので、電車・バスでのご来場ください。

ご注意)お申込み受付完了はご返信させていただきます。

【講師プロフィール】

CACAO ALUN (株) 代表取締役 米津 干城 氏
平成28年10月設立 (Yonezu Tatsuki)
米津氏自らペルー各地のカカオ農家を訪ね、生産者の声に耳を傾けながら商品開発を行っています。
ペルーを中心に南米カカオ豆を輸入しています。
事業内容 : カカオ・食料品の輸入
チョコレート製造・販売

【(株)カリフ・ジャポンプロフィール】

設立:平成19年3月16日 代表取締役 小田 洋子
(株)ネクスト 代表取締役社長)
事業内容
・フランスカリフ社より製パン生地改良剤、ミックス粉の輸入販売
・PACARI CHOCOLATE 輸入販売
・国内製品の仕入販売

Tree to barとBean to barセミナー 参加申込書

FAX番号:048-778-2015

お名前		TEL	
ご住所		FAX	
Eメールアドレス		参加希望に○	1部 ・ 2部
当日現金にてお支払をお願い致します。			
領収書が必要な方は、予めご連絡をお願い致します。			