

お寺でつくる「ホンモノのチョコレート」ワークショップ

インドネシアのパプアの森で大切に育てられたカカオを使って、「ホンモノのチョコレート」を作ってみませんか。焙煎したカカオ豆をすりつぶしたり、カカオマス溶かしたり、ホンモノのチョコレートを作る作業には、ドキドキの発見がいっぱい！

このワークショップでは、カカオを作る人たちのことを知り、私たちが日頃当たり前前に食べているチョコレートについても深く学びます。つながりを大切にするお寺という場所で、チョコレートの世界を一緒に楽しみましょう。

◆ワークショップ内容

- ・カカオマスとカカオバターから2種類のチョコレート（ビターとミルク）をつくる。
- ・次に焙煎したカカオ豆をすりつぶしてチョコペーストをつくり、試食する。
- ・チョコレートやカカオの産地（パプア）などについて知る。

詳しくはこちら (APLA HP)
<http://www.apla.jp/archives/2222>



◆持ち物 三角巾（バンダナ、手ぬぐいなどでも可）、エプロン、筆記用具

◆お申し込み・お問い合わせ先

西光院 Tel 052-832-2541 (お申し込みは FAX か E-mail でお願いいたします)

Fax 052-836-6113

E-mail eikou-ohzeki@h8.dion.ne.jp

- ①午前・午後どちらの回を希望か ②お名前 ③ご住所 ④お電話番号
 ⑤乳製品のアレルギーの有無 ⑥(小中高生の場合は) 学年をご明記の上、
 上記宛先までお申し込みください。

「ホンモノのチョコレート」ワークショップ申込書

参加希望の回 午前 / 午後

※他に参加者がいる場合は以下にご記入下さい

お名前(代表者 中学生以上)

お名前(代表者以外)

ご住所

ご住所(左記と異なる場合)

お電話番号

お電話番号(左記と異なる場合)

学年(中高生の場合)

学年(小中高生の場合)

乳製品のアレルギーの有無

乳製品のアレルギーの有無

申込人数