

直売・カフェ ころろや 体験教室 参加者募集中です！

開催日 2月12日(火) 定員 6名

時間 14:00～16:00 場所 ころろやカフェにて
～富久栄珈琲協賛・バレンタインチョコ作り教室～
ビントゥーバーチョコレートで作る
フォンダンショコラ

●今回は、東北初ビントゥーバーチョコレート専門店『CHOCOLATE FRONTIER BEAN TO BAR by 富久栄珈琲』さんのチョコレートを使用した料理教室です。

*ビントゥーバーチョコレートとは？

ビーン(Bean)はカカオ豆、バー(Bar)は板チョコのことで、カカオ豆を仕入れて焙煎・粉碎するところから、板チョコになるまでの全ての製造工程を、ひとつの工房で行うことを意味します。

富久栄珈琲さんでは、これまでの珈琲焙煎で培った技術をカカオ豆の焙煎に応用し、厳選したプレミアムカカオ豆とオーガニックシュガーのみを使用し、良質なカカオの持ち味を最大限に引き出すよう一つ一つ丁寧に仕上げています。そのチョコレートを使用し、フォンダンショコラやチョコレートバーを作ってみましょう。ご参加をお待ちしております。

●参加費用 1500円 ※試作しますので、エプロンをご持参ください。

※駐車場について…駐車スペースが限られている為、お車の乗り合わせや、奥の駐車スペースへの駐車のご協力をお願い致します。

●定員 6名 先着順とさせていただきます。●お申し込みは ころろやカフェ江藤 まで。下記電話にて受付け致します。



直売 カフェ
ころろや

福島県西白河郡泉崎村川畑 37-1 TEL:0248-53-5568 FAX:0248-21-8553
MAIL cocoroya@cocoron.or.jp URL http://www.cocoron.or.jp