

# Workshop

La chocolaterie NANAIRO では、カカオ豆からチョコレートを製造しています。

「どうやってチョコレートがつくられているのか知りたい!」という方のために、  
チョコレートに関するさまざまなワークショップを開催しています。

## お申込み方法・ご相談

- 定期開催のLesson.1~5にお申込み → 開催時はワークショップ内ページにて告知いたします。  
 不定期開催の特別Lesson.にお申込み (お申込みの受付は外部サイトPeatixにて予定しております)

- 出張Lesson.(4人以上のグループ)のご相談 → サイト内Contactページ、または(chocolate@7iro.co.jp)まで  
ご相談内容をご記入の上お問い合わせください。

## ワークショップ各レッスン内容

### Lesson 1. | チョコレートの歴史を学ぶ(初級コース) 所要時間：2時間 3,500円

チョコレートがいつ、どうやって生まれたか、チョコレートの長い歴史を分かりやすく解説します。現在のカカオ農園を、写真やムービーで解説。いろいろ学んだあとは、ショコラミルを使って出来立てのチョコレートを食べいただけます。ミニタブレットのお土産付き。

### Lesson 2. | カカオ豆からチョコレートを作る(中級・上級コース) 所要時間：2~3時間 5,000円

カカオ豆の殻むきから、板チョコになるまでを実際に行います。中級コースでは、テンパリングをシーリング法で行います。上級コースになると、テンパリングを調温で行い、より本格的な作り方を学べます。ご自分で作ったチョコレートはお土産としてお持ち帰りいただけます。チョコレートの冷却中には、チョコレート専用石臼を使ったカカオ100%チョコレートをドライフルーツにつけて食べていただけます!ナナイロのミニタブレットのお土産付き。

### Lesson 3. | 親子で学ぶBean-to-barチョコレート(小中学生向けコース) 所要時間：2時間 6,000円

親子で学ぶBean-to-barチョコレート(小中学生向けコース) 所要時間:2時間 6,000円  
ごどもと保護者の方ペアでの参加とさせていただきます。「チョコレートってどうやってできるの?」「カカオ豆ってどんなもの?」など、チョコレートを実際に[つくって]、[食べて]、[学べる] 内容です。チョコレート専用石臼を使ってガナッシュづくりにも挑戦!参加者には、おうちでもつくれる「チョコレート製作キット」をプレゼントします。

### Lesson 4. | Bean-to-barチョコレートを作る(上級コース) 所要時間：4時間 15,000円

カカオ豆のロースト、殻むき、粉碎、コンチング、テンパリングまでBean-to-barチョコレートを作るすべての工程を実際に体験していただけます。使用する機材は、実際工房で使っているものではなく、小型のワークショップ専用のものを使用します。作ったチョコレートはお持ち帰りいただけます。レギュラーサイズのタブレット1枚とカカオ豆300gのお土産つき。

### Lesson 5. | チョコレートのテイスティング 所要時間：1時間 2,500円

製法やカカオ含有率の違う様々なチョコレートやカカオ豆をテイスティングし、味の違いを感じていただけます。チョコレートの奥深いフレーバーを様々な角度から学べるコースです。

### 特別 Lesson. | 所要時間：4時間~5時間 20,000円

チョコレートの専門家やパティシエの方をお招きし、特別講習とチョコレートづくりを体験していただけます。

### 出張 Lesson. | 所要時間：1時間~ ※要相談

イベントや自宅でレッスンを行ってほしいというご要望にも対応しています。時間や内容、参加人数に応じて料金を設定しています。お気軽にご相談ください。(料金目安:2時間コース、参加者20人、講師1人の場合、50,000円)

