

# ドイツ人チョコレートソムリエによる/ テイスティングセミナー

# 3.1 (金)

## 15:00-16:00



### @カカオ研究所

参加費 3,300円

#### ▼内容

ヨーロッパのチョコレートの特徴とは？  
今ヨーロッパで流行しているチョコレートとは？  
ケビン氏セレクション欧州チョコ&菓子の試食（約6種類）



## お申込み方法

下記URLのフォームに必要事項を記入のうえ  
お申込みください。

<https://cacaogoto.square.site/product/-/12?cp=true&sa=true&sbp=false&q=false>



先着20名様限定！  
お申込みはお早めに！



## 講師 ケビン・リューマン氏

ペストリーシェフ、ベーカリーマイスター、  
チョコレートソムリエ。  
製パン技術者の国家資格を取得し、Martin Braun  
社にてケーキ、ペストリー、ジェラートの技術指  
導を行う。チョコレートソムリエ試験の論文作成  
のため来日し、日本のBean to Bar文化に魅了され  
る。現在はドイツで日本のチョコレート文化を発  
信しながら2020年に自身のブランドChocolate  
Visionを創設、Bean to Bar チョコレートブラン  
ドも展開中。

チョコレート業界のプロフェッショナルをお招きして開催する特別イベント。  
チョコレートのことを知り尽くしたケビン氏のお話を聞きながら、ヨーロッパ  
のBean to Bar チョコレートを試食できる希少な機会。明るくフレンドリーな  
ケビン氏と一緒に、おいしく楽しいチョコレート体験を是非！