

カカオ研究所

事前申込制

Bean-to-Bar Chocolate Making Workshop

2026.01.17 (Sat)

11:00- / 13:30-



各部先着24名限定

参加費：2,500円（税込）

年齢制限なし

※お子さま参加の場合、お一人付き添いOK



カカオ豆が
どんな工程を経て
チョコレートになっているのか...

チョコレート、
いや、ほんものの**カカオ**の世界を
一緒に楽しみましょう！

ワークショップ チョコレート作り体験

1部 11:00-12:30

2部 13:30-15:00

〈申込方法〉

- ・ InstagramのDM
- ・ お電話 (0948-21-1533)
- ・ 店頭スタッフまで

▶ その際にこちらをお伝えください

① お名前

② 参加人数

(お子さま参加の場合は年齢も)

③ 1部・2部どちらか

④ 電話番号

※トッピングとしてナッツを使用しますので
アレルギーの方は事前にお知らせください



〈持ち物〉

保冷バッグ

出来上がったチョコレートを持ち帰る方は
必ず保冷バッグをお持ちください。

※テンパリングの工程を行わないため、溶けやすいです

エプロン

かなり汚れるといった作業などはありませんが
(特にお子さまは) エプロンがあると安心だ
と思います。

