



カカオ香る 「Bean to Bar チョコレート」の世界

カンボジアで自社カカオ農園を運営しながら、国内で「Bean to Bar」製法のチョコレートを生産販売するchoco ricoさんによるチョコレートのセミナーです。カカオ豆の不思議、カンボジアでの取り組み、Bean to Barチョコレートの作り方、チョコリコのBean to Barチョコレート食べ比べなど、美味しく楽しく学びます。

2025 1.25 sat 17:00 ~ 19:00

ご予約はこちら



トヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム（名古屋市名東区一社 2-21）

参加費：7,000円 税込 ● チョコレートとワインのペアリングもあります。お土産付きです。



choco rico - Bean to Bar Chocolate Lab. -
(チョコリコビントゥバーチョコレートラボ)

2021年7月、名古屋市西区赤城町にオープン。カカオ豆からチョコレートまで自社工場で一貫製造する「ビントゥバー」という製法でチョコレートを手作りする、この地方では特に珍しいビントゥバーチョコレートの専門店。チョコリコがチョコレート作りに使用する素材は、自ら現地の農園と農村からダイレクトトレードで輸入したカンボジア産のオーガニックカカオ豆と天然パームシュガー（パルミラヤシの花蜜）のみ。白砂糖はもちろん、添加物や植物油脂など、余計なものは一切含まれておりません。またチョコリコは、カンボジアの貧困層の子どもたちが“普通に”学校に通える仕組みを作るために、現地で自社カカオ農園（チョコリコ農園）をゼロから立ち上げて運営しており、現地の貧困層や地雷被害者を直接雇用することで彼らの経済的な自立を支援しています。

トヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム

担当：森前 052-709-1040 [水曜定休]
mail: nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp