



ENJOY, TASTE, LEARN
Winter Event
2018

CACAO & COFFEE EXHIBITION

2018 1.30 TUE ⇒ 2.25 SUN

カカオとコーヒー展

たわわな姿をありのままに

カカオとコーヒーを楽しく・美味しく・学べるイベントが盛りだくさん！
結実した植物の様子を観察しよう！！

世界の花と緑に出会える大温室



咲くやこの花館
SAKUYA KONOHA KAN

〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園2-163 Tel.06-6912-0055

[開館時間] 10:00~17:00(入館は~16:30) [休館日] 毎週月曜日(休日の場合は翌日)

[交通案内] 地下鉄長堀鶴見緑地線「鶴見緑地駅」下車徒歩約10分

<http://www.sakuyakonohana.jp/>



イベントの詳細は
オフィシャルHPを
ご覧ください

咲くやこの花館

入館料
高校生以上
(※除く)

500円

中学生
以下 無料

※中学生以下、障がい者手帳をお持ちの方(介護者1名を含む)、大阪市内在住の
65歳以上の方は無料【要証明(健康手帳、敬老優待乗車証等の原本)】
主催/鶴見緑地スミル5 運営・企画/(一財)大阪スポーツみどり財団



カカオとコーヒー展

たわな姿をありのままに

カカオとコーヒーを
楽しく・美味しく・学べる
イベントが盛りだくさん!

2018 1.30 TUE ⇒ 2.25 SUN

期間中毎日開催

カカオとコーヒーの なるほど!ライブ解説

人とカカオ&コーヒーの歴史やその加工方法などを紹介! チョコレートの材料となるカカオニブスなどの試食も楽しめます!

時間 ①11:45~②13:45~
③15:45~(約15分)

参加費 無料



参加費は無料です!



2/3日、10日

手網焙煎 チャレンジ



コーヒーを生豆から手網焙煎して、手作りコーヒーを淹れるワークショップ。焙煎した豆はお持ち帰り頂けます。

時間 3日10:30~、10日14:00~

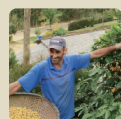
参加費 1500円 定員 各10名

2/3日

コーヒーのチカラ

コーヒー付

ブラジルで見た コーヒー農園のおはなし



ブラジルで学んだプロのコーヒー鑑定士のおはなし。訪れたコーヒー農園の様子、コーヒーの詳しい話が聞けちゃう。

時間 14:00~(約30分)

参加費 1000円 定員 30名

meiji × 味の花館 コラボイベント!!

2/17日 チョコレートの魅力を カカオ生産国から知る

明治のチョコレート博士こと大阪工場長の古谷野博士が、中南米でのカカオハンティングの体験を基に、昨今の主流となる「Farm to Bar」について解説します。博士自身が深くかかわった「明治 THE チョコレート」についての説明やご試食も頂けます。

時間 11:00~(約60分)

参加費 無料(先着申込み) 定員 30名



2/17日 チョコレートの世界へようこそ! カカオセミナー

カカオ豆からチョコレートが出来るまで製造工程が体感出来る大人向けセミナー。カカオやショコラの世界をより深く説明させて頂きます。「明治・THE チョコレート」のテイスティングも実施します。

時間 13:00~(約90分)

参加費 無料(先着申込み) 定員 30名



2/18日 発見! チョコレートのひみつ (親子向けセミナー)

みんなが大好きなチョコレートの原料を知っていますか? その答えは「カカオ」。チョコレート作りはまず、カカオを栽培・加工することからスタートします。見えないところで時間と手間がたくさんかかっているチョコレートづくりには、知らない秘密がいっぱい!

時間 ①11:00~②13:00~(各45分)

参加費 無料(先着申込み) 定員 各20組



2/17日、2/18日

コーヒーのチカラ

コーヒーのドリップ実演&飲み比べ



「咲くやこの花館」限定販売では常に即日完売! 行列のできるコーヒー豆「マツモトコーヒー・スターズ」オーナーによる飲み比べや淹れ方セミナー!

時間 ①11:00~②13:00~

③15:00~(各45分)※要予約

定員 30名

2/10日

ハート型押し花体験と コーヒー香り袋作り



バレンタインにちなんだハート型押し花と、コーヒーの香り袋作りが体験できます。アジサイ・パーパナ・パンジーなどを使用します。

時間 ①11:00~②13:30~(各90分)

料金 額1500円、袋とシール600円、
両方セット 2000円

定員 各20名(要予約)

講師 押し花アートの会



2/10日

コーヒー鑑定士のお仕事体験



日本で9名しかいない
コーヒー鑑定士

コーヒー鑑定士のお仕事の一部を体験。まずはコーヒーノキの勉強から。その後、実際に生豆の鑑定をします。鑑定して頂いた豆は焙煎し、お持ち帰り頂けます。

時間 10:30~(約90分)※要予約

参加費 2000円 定員 10名

カカオのチカラ

2/11日

※要予約

太田シェフの おいしいおはなし



大好評だった前回に引き続き、太田シェフにしか語れないアマゾン・カカオの魅力と実物のカカオの絶品試食!

時間 ①11:30~②14:00~
(各45分)

参加費 2000円 定員 30名

2/12日

※要予約

太田シェフのおいしい カカオワークショップ

世界一予約の取れないレストランで活躍していた料理人によるワークショップを開催!

時間 12:00~(60分)

参加費 2000円 定員 30名

土日のみ
開催!

コーヒーの起源をたどる 絵本の読み聞かせ会

コーヒーっていつから飲まれ始めたの? 起源の1つと言われている、カルディのコーヒー伝説の絵本を紹介! お子様だけでなく、大人の方も是非ご参加ください。

時間 13:30~(約15分)



イベント期間中開催!

ガーナ共和国の 子どもたちの絵画展



ガーナの子供たちがカカオをテーマにした力作を展示。
※期間中常設展示

提供 (株)明治



コーヒーノキ の販売

コーヒーノキの苗木を販売! ぜひ自宅育ててみよう!
※売り切れ次第終了

時間 随時



ボタニカル ジェルキャンドル作り

透明のジェルの中に閉じ込められた美しい世界。火を灯した時に植物やドライフルーツ、Coffee 豆が美しく照らされる。※要予約

2/3日



ソーブ カーピング

石けんを使って、ハート型のチョコとコーヒーにみたてたかわいい作品ワークショップを開催!

2/24日、
2/25日



ワールド トラベルカフェ

世界のアレンジコーヒーカフェとチョコレートが味わえるBAR がオープン!

期間中
毎日開催