

2019.1.29 (tue) $\rightarrow 2.24$ (sun)

何気なく口にしているチョコレートやコーヒーの原料となる果実はどんな姿をしている? そんな結実している植物の様子や、人との関わりの歴史などを分かりやすくご紹介します。 期間中は、ユニークなワークショップをはじめ、たくさんのイベントを開催いたします。 五感で感じる体験と、ここでしか味わえない魅力を、是非、お楽しみください。

※植物の状態により実がついていない場合があります。 ※各イベントのご参加には、別途入館料が必要です。 ※各イベントの内容は予告なく変更になる場合があります。最新情報はホームページまたはお電話にてお問い合わせください。 ※先着申込みについては、実施日の1ヶ月前より受付を開始いたします(12月28日~1月4日までを除く)。

なるほど! 『カカオとコーヒー』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!

期間中毎日開催

間/①11:45~ 315:45~(約15分)

参加费/無料



コーヒーの醍醐味

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

2月2日(土)、9日(土)

間/2月2日(土)10:30~ 2月9日(土)14:00~

参加費/2,000円 (先着申込み)

定 員/各10名

<u>ブラジルで見た</u> コーヒー農園のおはなし

ブラジルで学んだプロコー 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

2月2日(土) コーヒー付

間/14:00~(約30分) 参加費/1,000円 (先善由込み)

定 員/30名



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 いての説明をして頂きます。

2月16日(土)

間/11:00~(約60分) 参加費/無料(先着申込み) 員/30名

発見!チョコレートのひみつ

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!

2月16日(土)

時 間/113:00~ 215:00~(各45分) 参加費/無料(先着申込み)

員/各20組

ガーナ共和国の 子どもたちの絵画展

カカオの原産地の ガーナ共和国の子 どもたちが、カカオ をテーマに描いた 力作を展示。

所/花回廊 提供/㈱明治



濃厚なオルガンの音色とギターのメロディー 篠笛が織りなすポップサウンドまで、

異色のサウンドライブを楽しむ ボサノバからジャズ、ポップスまで、プロ・アマチュアのミュージシャンに よる無料のコンサートです。音楽と共に、素敵なひと時をお過ごしくださ

い。生の音楽を心から聴く、そんな素晴らしい時間を楽しみましょう。 2月3日(日)

中崎あきこハモンドオルガントリオ

Org / Vo:中崎あきこ G: Jesse Forest Ds: Eric Wiegmann

2月17日(日)

柴田真依篠笛トリオ 篠笛/Vo:柴田真依

では、 Org:建部さとこ パーカッション:ポッキー





"コーヒー鑑定士"の お仕事を疑似体験

コーヒー鑑定士の仕事の一部を 体験。まずはコーヒーノキの勉強 から、その後、実際に生豆の鑑定に ついて学んでいきます。鑑定して頂い た豆は焙煎し、お持ち帰り頂けます。

2月9日(土)

講師/新宅勇介氏

時 間/10:30~(約90分) 参加費/2,000円 定 員/10名 (先着申込み)

コーヒー豆の入った ハーバリウムワークショップ

新感覚のおしゃれな観賞用ハーバリウム(観賞用標 本)のワークショップ。可愛いボトルにお好みの花を入 れ、高品質のミネラルオイルを入れるだけ。コーヒーの 生豆を入れてみるのもオススメです。 ぜひ、チャレンジしてみよう!

2月3日(日)

参加費/有料(先着申込み)

石けんを彫刻でほどこす ソープカービング

カービング用の彫刻刀を使って石けんを削り、素敵で かわいい作品を作ってみよう!

「チョコレートポップ」お子様用(写真左) 「コーヒーの花」大人用(写真右)

2月23日(土)、24日(日) 参加費/有料(先着申込み)



世界13ヶ国のアレンジコーヒー 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!また、咲くやでしか買えない チョコレートなど今だけの逸品も販 売!2月2日(土)、3日(日)には、チョ コレートファウンテンも登場!

期間中毎日開催





コーヒーの起源をたどる 絵本の読み聞かせ会

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 紹介します。お子様だけでなく、大人 の方も是非ご参加ください。

期間中土日祝のみ開催

間/13:30~(約15分) 参加費/無料

ハート型押し花体験と コーヒー香る袋作り

バレンタインにちなんだ ハート型押し花と、コー ヒー香るオリジナル袋作 りが体験できます。袋 作りはポプリも可。

2月9日(土)

参加費/有料(当日先着順にて随時受付)

お家でコーヒー栽培を

してみては!? コーヒーノキの販売

お家でコーヒーを育てる …。そんな夢も実現するか も。コーヒーノキの苗木を 販売! ぜ<mark>ひ自宅</mark>で育てて みよう!

期間中毎日販売

売り切れ次第終了

きるコーヒー「マツモトコード ナーによる飲み比べや淹れ 方セミナーも開催!

「咲くやこの花館」限定販売

では常に即日完売! 行列ので

ドリップ実演&飲み比

コーヒーの

为为力力

2月23日(土)、24日(日) 間/2月23日(土)①13:00~、②15:00~ 2月24日(日)①11:00~、②13:00~ (各45分)

参加費/2,000円 定 員/30名 (先着申込み)



コーヒー抽出における世界最高峰の大会。 「WORLD BREWERS CUP」で、アジア初の世界 ンピオンに輝いたバリスタ、粕谷哲氏をお招 きし、誰でも必ずおいしいコーヒーが淹れられる 「粕谷メソッド」をレッスンしていただきます。

2月16日(土)

時 間/①13:00~ ②15:00~(各45分) 参加費/2,000円 定 員/25名

時 間/①11:00~ ②13:00~(各45分) 参加費/2,000円 定 員/25名 (先着申込み)



カカオ。チ 力 ~ 太田哲雄シェフの世界

"アマゾンカカオ"の おいしいおはなし&

<u>ワークショップ</u>

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!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 を絶品試食!

時 間/①13:00~ ②15:00~(各45分) 参加費/2,000円 定 員/30名 (先着申込み)

2月11日(月·祝)

時 間/①12:00~ ②14:00~(各45分) 参加費/2,000円 定 員/30名