

# カカオとコーヒー展

SAKUYA KONOYAMA KAN WINTER EVENT 2023

期間中毎日

## カカオとコーヒー スペシャルツアー

フラワーアテンダントによるスペシャルツアー！  
当館ならではのガイドツアーをお楽しみください。

[時間] ①11:00～ ②14:00～(約40分)  
[定員] 各回10名 [参加費] ¥600(ガイドイヤホン付)  
[受付方法] 当日案内所で10:00～



## コーヒーノキ 販売

苗木を自宅にて育ててみよう！ ※売り切れ次第終了

## ワールドトラベルカフェ

今年もシングルオリジンの本格的なドリップコーヒーをはじめ、20ヶ国以上の世界のユニークなアレンジ・コーヒーをご用意。オーガニックのピュア・カカオを使ったチョコレートドリンクやデザートも！

[時間] 平日11:00～ ④⑤⑥ 10:30～



## 世界のチョコレート&ナチュラルフード LA MESA ラメッサ

日本未入荷&カカオ展でしか買えないチョコレートやコーヒーをぜひ！人気TV番組「クレイジー・ジャーニー」で話題沸騰の太田哲雄シェフが直輸入するアマゾンのスーパーフードも！

[時間] 平日11:00～ ④⑤⑥ 10:30～



プロフェッショナルから学ぶ！

## カカオやコーヒー、料理の極意

QR事前予約 2月11日(土)・12日(日)

### 大切な人のために 世界一おいしいコーヒーを淹れよう♡

バリスタ世界一！チャンピオン・粕谷哲さんから、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」を学ぼう！

[時間] 11日 ①13:00～ ②15:00～ / 12日 ①11:30～ ②14:30～(約75分)  
[定員] 各回24名 [講師] 粕谷 哲氏 [参加費] ¥3,500



試飲あり

QR事前予約 2月23日(木)

### カカオとスパイスのおいしいコラボ！

スパイス調合師の第一人者、シャンカール・ノグチさんとフレッシュで香り高いスパイスカレーとカカオのデモンストラーションワークショップを楽しもう！

[時間] ①11:30～ ②14:30～(約90分)  
[講師] シャンカール・ノグチ 氏 [定員] 各回24名 [参加費] ¥3,500



試食あり

QR事前予約 2月25日(土)・26日(日)

### 世界が認める料理人・太田哲雄シェフの アマゾンカカオを知る！味わう！ おいしいお話とワークショップ

今やスイーツ業界で知らない人はいない「アマゾンカカオ」を見つけ、直輸入し、一流ブランドにした、太田シェフによるワークショップ！

[時間] 25日 ①13:00～ ②15:00～ / 26日 ①11:30～ ②14:30～(約90分)  
[講師] 太田 哲雄 氏 [定員] 各回24名 [参加費] ¥3,500



試食あり

黄のQR事前予約マークのあるイベントは  
右のQRコードから事前にご予約ください

※開催日の1か月前～前日まで受付 ※小学生以上が対象  
※小学3年生以下は保護者同行(1名\*無料)が必須となります



2月5日(日)

## CIRCUS COFFEE

コーヒー豆やドリップカフェを中心に販売！



2月4日(土)・5日(日)・25日(土)・26日(日)

## キッチンカー FooTURE

豆を自家焙煎したコーヒー、お菓子などを販売！



◀(株)明治とコラボレーション!▶

meiji × 味の花園  
SAKUYA KONOYAMA KAN

カカオの生態を理解すると  
チョコレートが楽しくなる



QR事前予約 2月18日(土) 11:00～(約60分)

チョコレートの原料  
カカオはフルーツだった?!

カカオと  
チョコレートの  
ひみつを知る

[講師] 株明治 大阪工場  
佐久間 悠介 氏  
[定員] 20名  
[参加費] 無料 ※お土産付き



当日随時受付 2月18日(土) 11:00～17:00

森林資源を大切に!  
食べた後のおかしの箱でめざせ工作名人!  
[参加費] 無料

QR事前予約 2月18日(土) ①13:00～②15:30～(約45分)

発見!チョコレートのひみつ  
(親子向けセミナー)

[定員] 各回10組20名  
(小学生以上が対象・親子でご参加ください)  
[参加費] 無料※お土産付き  
[講師] 株明治 食育担当 管理栄養士



期間中毎日

ガーナ共和国の  
子どもたちの絵画展

[場所] 2階花回廊



当日随時受付 2月11日(土)・12日(日)

錫で作る  
カカオとコーヒー豆

型に錫を流し込んで銀色のカカオとコーヒー小物を作ろう!

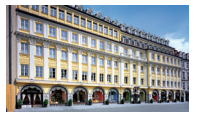
[時間] 10:00～16:30  
[講師] 錫匠 中元 司 氏  
[参加費] 豆皿 ¥1,000 / カカオ・コーヒー豆 各¥500



QR事前予約 2月18日(土) 13:30(約90分)

ヨーロッパのカフェ文化のお話と美味しい  
コーヒー&チョコレートのマリアージュ体験

人気のコーヒーと明治のチョコレートのペアリングやコーヒーの美味しい淹れ方、ヨーロッパのカフェ文化のお話や朝食メニューの紹介など、旅する気分楽しく体験!



[参加費] ¥2,200 [定員] 15名(小学生以上が対象、小学3年生以下は保護者同行(1名\*無料)が必須となります) [講師] ダルマイヤー 日本総代理店 株式会社Amadeus 藤田 カルピセク佳子 氏

## 楽しく学んで体験! 注目のワークショップ

QR事前予約 2月4日(土)・5日(日)・12日(土)・19日(日)

カカオ生豆から「カカオニブ」を作ろう!

スーパーフードとも称される「カカオニブ」。ウガンダ産ダイレクトトレード生豆を使い、焙煎から始めカカオニブを作ろう!

[時間] 11:30～(約90分) [参加費] ¥2,950

カカオ豆からチョコレート作り・コーヒー生豆焙煎!

ダイレクトトレードのウガンダ産カカオ生豆とエチオピア産コーヒー生豆を使用し、カカオ生豆からチョコレート作りとコーヒー焙煎を体験!

[時間] 14:00～(約120分) [参加費] ¥3,480

[定員] 各回20名(小学生以上が対象、付き添い不可) [講師] 一宮物産株式会社 代表取締役社長 一宮 隆史 氏、一般社団法人Bean to bar at home 濱田 知美 氏

### 【注意事項】

※ツアー・ワークショップは大人1名につき、未就学児1名まで同行可能(未就学児は定員に含まれません) ※緑のQR事前予約は開催日の1か月前～2日前までとなります ※すべて別途入館料がかかります ※イベント内容は予告なく変更・中止する場合がございます

楽しく、美味しく、体験できるワークショップやイベントが盛りだくさん! 詳しくはオフィシャルHPをご覧ください!



味の花園  
【公式】動画  
チャンネル



緑のQR事前予約マークのあるイベントは下のQRコードから事前にご予約ください



事前予約用QR