

カカオ豆からチョコレート作り

ワークショップ①②



3月12日(日)

※親子参加 大歓迎です!

①カカオ焙煎から
チョコレート作り
ワークショップ

※託児はありません

※中学生以上は、お一人での参加
可能です。

10:00 ~ 12:30

②おいしい珈琲の
ドリップワークショップ

※就学未満児
無料託児付き

13:30 ~ 15:30

カカオ豆を焙煎からチャレンジ! 添加物の入っていない本物のチョコレートの味を体験してみよう!

午前中は、お子様も参加できるワークショップです。

午後からは、珈琲についてのお話と実際に珈琲を煎れてみる体験をします。小学生から一緒に体験できますよ。フェアトレードってなんだろう? おいしい珈琲は、「出汁」と同じ? 興味深いお話がいっぱいです。

- ・講師: 竹林利朗さん(一般社団法人日本焙煎技術普及協会 理事)
- ・会場: ぴゅあ富士 2F 調理実習室
- ・対象: どなたでも
- ・材料費: ワークショップ①②(どちらか一方でも) 2,000円
- ・定員: 15名



主催・お申込み先

山梨県立男女共同参画推進センター
ぴゅあ富士

都留市中央3-9-3

TEL:0554-45-1666 FAX:0554-45-1663

E-MAIL pure-fuji@yamanashi-bunka.or.jp

ぴゅあ富士の講座情報は、こちらをご覧ください♪

・ホームページ

<http://www.yamanashi-bunka.or.jp/pwm/topicsfujii.html>

・facebook

「ぴゅあ富士フェイスブック」で検索

・「やまなし女性の応援サイト」

「やまなし女性の応援サイト」→検索→チャレンジ講座・イベントカレンダー