



おうちショコラティエ

マイスター認定講座

～ 開業支援のご紹介 ～

カカオ豆からつくる本格チョコレートをご自宅で



当社では長年、生豆からの焙煎にこだわったコーヒーを扱ってきました。
本物のコーヒーを世の中に伝えていくため、現在250名を超える公認インストラクターが
全国に誕生し、焙煎 コーヒー講座を開催しています。

この度、そのコーヒーの焙煎技術とノウハウを生かして
生のカカオ豆からチョコレートをご家庭でも作れる器具を開発しました。
そして、本物のチョコレートを私達と一緒に広めてくれる
仲間（当社ではショコラ・マイスターと呼んでおります）を募集致します！

ショコラ・マイスターのおしごと

1. ショコラ・マイスターとしてチョコレート作りを教える
自宅や施設、オンラインでセミナーや体験会を開催
2. カカオ豆やチョコレートを作るキットの販売
カカオ豆・各種機材を特別価格で仕入れが可能
3. チョコレートを使って自分のお店を開きたい
※詳しくは本部にお問合せ下さい

ショコラ・マイスターのメリット♪

1. おいしいチョコレートが食べられる♪
カカオ比率、トッピングなど自由自在☆
好みのチョコレートが作れるようになれます☆
2. 美容・健康に
カカオにはポリフェノールがたっぷり♪
保存料や着色料などいっさい使わず、美容・健康に効果的です
3. 社会貢献に
ウガンダやベトナム等、仕入先に適正価格で雇用を創出します

ショコラ・マイスター認定講座内容

基礎6回コース

1回120分（講義60分／実技60分）

講義内容

- | | |
|-----|------------------|
| 第1回 | カカオ豆からのチョコ作りの過程 |
| 第2回 | カカオ豆の生態 |
| 第3回 | 歴史と産地、品種について |
| 第4回 | カカオの驚くべき健康効果 |
| 第5回 | 料理・調味料でのカカオの活躍の場 |
| 第6回 | 感想・気づきのシェア。総まとめ |

実技内容

- チョコレートをつくってみよう！
焙煎温度や時間のチガイで味が変わるか？
産地によって味比べ
板チョコトッピング
調味料づくり
自分好みのオリジナルチョコ作り

【開催日】

※詳しくは本部にお問合せ下さい

【会場】 一宮物産株式会社 本社

〒532-0011 大阪市淀川区西中島4-13-24 花原第三ビル1F