

Ecosero



# おうちショコラティエ

## 体験講座

チョコレート好きの皆様へ嬉しいお知らせです♪

### なんと！ご自宅で！？

カカオの生豆から板チョコレートができるまで、  
【59分】で出来るワークショップを開催します

通常のチョコレートづくりは、高度な技術や高価な設備が必要で、  
2日～3日の時間をかけて作ります。

しかし！画期的な**"とある"商品**を使うと、  
誰でもかんたんに、ご自宅で1時間以内にチョコレートが作れてしまうのです☆



その画期的な商品を用いて、美味しく健康に良いチョコレートを  
自宅で作る新しい文化を普及させる

**一般社団法人Bean to bar at home**

が、2021年2月に設立されます。

美味しく楽しい♪ そして、健康にも良い♪

さらに、社会貢献が出来て地球に優しい！！

良いこと尽くしのチョコレート作り♪バレンタインデー前にぜひ体感して下さい(^^)