

親子で学ぼう

《全2回》

## なるほど！チョコレート

第1回

11/9(土) 13:00~14:30

生産国について / 普段食べているチョコレートの原料について  
原料のカカオ豆になるまで / カカオ豆からチョコレートになるまで

第2回

12/7(土) 13:00~16:00【実習】

カカオ豆・カカオバターとハニーココナッツで、  
身体に優しく濃厚でクリアな後味のチョコレートづくり

《講師》(一社)日本焙煎技術普及協会 理事 竹林 利朗 氏

カカオ豆の手ばい煎から板チョコレートを作るワークショップ『カカオ・ラボ』を各地で開催。  
2013年5月の最初のワークショップから、2019年9月現在で485回実施。  
家庭で気軽に再現出来る身近な道具を使ったワークショップですが、仕上がりのレベルの高さ  
にも定評があります。

- ◆対象 大和市内在住・在学の小中学生とその保護者
- ◆定員 12組（定員を超えた場合は抽選）
- ◆参加費 1,300円（全2回分）※初回のお支払いください。11/6以降はキャンセル料（300円）が必要です。
- ◆会場 大和市文化創造拠点シリウス6階 生涯学習センター611調理実習室
- ◆申込み：窓口または官製はがきにて下記事項をお書きください。  
講座名、住所、お子様の氏名(ふりがな)、電話番号、学年/学校名、  
食物アレルギーの有無
- ◆送り先：〒242-0016 大和市大和南1-8-1  
大和市文化創造拠点シリウス6階生涯学習センター行

10/26(土)  
申込締切  
(必着)

- ※はがき1枚につき 1組の申し込みとします。
- ※当落結果は開催1週間前をめぐにお知らせします。  
開催3日前までにご連絡のない場合はお問合せください。
- ※食物アレルギーにつきましては、自己責任においてご参加いただきますようお願いいたします。  
(ナッツ・乳を使用します)
- ※調理器はIHを使用します

※天候や交通機関の運行状況および、その他不可抗力により 開催が中止となる場合がございます。

《問合せ》 大和市生涯学習センター  
046-261-0491ホームページ  
<https://www.yamato-bunka.jp/>

《アクセス》

小田急江ノ島線・相鉄本線  
大和駅徒歩3分※駐車場の数に限りがありますので  
公共交通機関でのご来場をお願いいたします。

主催：やまとみらい（大和市文化創造拠点 指定管理者） / 大和市生涯学習センター