

# カカオマメからチョコレート作り体験会 ～沖縄の食材を使ったチョコを作ろう～



沖縄でカカオができればこんなにも面白い！

という想いで大宜味村でカカオ栽培をしているローカルランドスケープの川合氏。カカオがあったら地域にある食材を組み合わせ、沖縄のチョコレート、ものづくりを根付かせたい！そんな夢を描いています。

カカオと沖縄の食材を組み合わせるとどんなに面白いチョコレートができるのか、それを体験する会を開催します。

カカオマメからチョコレートを作るプロセスを体験し、奥の深いチョコレートの世界を覗いてみましょう！

**日時：2018年4月22日(日) 14:00-16:00**

**場所：東南植物楽園 TEL:098-939-2555**

**参加費 大人2,000円/小学生1,000円/幼児500円**

※園内の自由散策も可

作ったチョコレートはお土産でお持ち帰りできます

## 【プログラム】

1. カカオからチョコレートができるまで
2. カカオマメとカカオニブの味見
  - 産地と食材の組み合わせによる味の違い
  - カカオ含有量とは
  - 沖縄食材をトッピングした板チョコ作り
3. カカオについて学ぼう
  - カカオの歴史
  - カカオ栽培方法
4. チョコレート試食とパッケージ
  - 味見しよう、袋に詰めよう

主催 東南植物楽園 共催 株式会社ローカルランドスケープ

URL <http://okinawacacao.com/>