

関係各位

《クラフトフード from 北見》
トリニダード産有機カカオ豆と北海道の甜菜糖で
“ビーン・トゥ・バー・チョコレート”を作るデモンストレーション

今話題の

2019年3月28日

Yacca 合同会社

過日ご案内いたしました掲題デモンストレーションの詳細日程を下記の通り
お知らせさせていただきます。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

記

- 日時： 2019年5月13日～15日（3日間）
 - 5/13（月）13:00～17:00 まで
 - 5/14（火）10:00～17:00 まで
 - 5/15（水）10:00～14:00 まで
- 場所： 北海道ガス北見支店
- 内容： 下記スケジュール表に沿ってチョコ作りの5つの工程を実演
※いつ会場に来て頂いてもチョコ作りの全ての工程を展示にて
ご覧頂けます。
※チョコレートのご試食もご用意しております。

	5月13日(月) 13:00～17:00	5月14日(火) 10:00～17:00	5月15日(水) 10:00～14:00	
10:00	準備	◎Yacca合同会社 代表 串岡直美よりご挨拶	◎Yacca合同会社 代表 串岡直美よりご挨拶	10:00
10:30		①豆の焙煎の実演	①豆の焙煎の実演	10:30
11:00		②カカオニブ作りの実演	②カカオニブ作りの実演	11:00
11:30		～ 休憩(11:45-12:00)～	～ 休憩(11:45-12:00)～	11:30
12:00		③コンチングの実演	③コンチングの実演	12:00
12:30		④テンパリングの実演	④テンパリングの実演	12:30
13:00	◎Yacca合同会社 代表 串岡直美よりご挨拶	⑤型入れの実演	⑤型入れの実演	13:00
13:30	①豆の焙煎の実演	～ 休憩(13:30-14:00)～	終了	13:30
14:00	②カカオニブ作りの実演	①豆の焙煎の実演	後片付け	14:00
14:30	～ 休憩(14:45-15:00)～	②カカオニブ作りの実演		14:30
15:00	③コンチングの実演	～ 休憩(15:15-15:30)～		15:00
15:30	④テンパリングの実演	③コンチングの実演		15:30
16:00	⑤型入れの実演	④テンパリングの実演		16:00
16:30	終了	⑤型入れの実演 ～ 終了		16:30
17:00	後片付け	後片付け		17:00
17:30				17:30
18:00				18:00

連絡先：井戸理恵子（携帯電話：090-3573-0629）

以上