

2015年7月21日

お客様各位

カカオ・チョコレートセミナー

「How Chocolate Gets Its Taste～どうしてチョコレートはその味になるのか～」のご案内

拝啓 貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

このたびは、弊社主催の「カカオ・チョコレートセミナー 「How Chocolate Gets Its Taste～どうしてチョコレートはその味になるのか～」開催のお知らせをさせていただきます。

アメリカよりカカオと bean to bar チョコレート作りの専門家をお招きし、今後 bean to bar チョコレートを生業とされるお客様、チョコレートやカカオ研究を専門とされるお客様向けに知識と体験をご提供できるようなセミナー内容となっております。カリキュラム内容については別紙をご参照ください。

ご参加をされるお客様は別紙のお申込書にてお申し込みください。たくさんのお客様のお申し込みお待ちしております。

敬具

記

1. 日時 東京会場：8月5日、6日、9日（何れかより1日ご指定ください。）  
9時～17時（お昼休憩1時間含む）  
大阪会場：8月7日  
9時～17時（お昼休憩1時間含む）
2. 場所 東京会場：  
学校法人 安達文化学園 専門学校 ビジヨナリーアーツ  
東京都渋谷区桜丘23番18号  
大阪会場：  
ピュラトスジャパン株式会社 大阪イノベーションセンター  
大阪府大阪市中央区高麗橋4-2-7 ホテルユニゾ大阪淀屋橋1F
3. 受講料 ¥30,000（税込）
4. 定員 各回最大15名まで 各回定員に達しましたら受付を締めさせていただきます。
5. お申し込み先、お問い合わせ先  
株式会社 立花商店 東京支店 担当鶴田  
TEL:03-5785-3545 FAX:03-5785-3546  
E-mail:k-tsuruta@tachibana-grp.co.jp

以上

## 授業カリキュラム概要

### 午前の部 (3 時間)

チョコレートの味と風味	—味の表現について —味に作用する化学について
カカオの遺伝	—2008 年を境にした品種の分類について
カカオのテロワール(生育環境)	—気候、土壌、高度の影響
カカオの栽培と収穫後の加工	—畑の維持、収穫、発酵、乾燥

### 午後の部 (3 時間)

品質とは何か	—主観的計測方法・客観的計測方法
Bean to bar チョコレートの製造方法 (実際の小規模機器を使用しながら)	—焙煎、皮むき、粗挽き、コンチング、ブレンディング
テイスティング	—カカオ豆・チョコレート

\*カリキュラムの一部は講師の都合により変更される場合がございます。

## 講師紹介

Clay Gordon クレイ・ゴードン

Rhode Island School of Design を卒業後、6 つ以上のデジタルテクノロジー分野での事業立ち上げを手掛け、起業家、中小ビジネスのオーナーとして活躍する。2001 年より世界中でカカオ、チョコレート、そしてフードペアリングについて人々に教えるため、チョコレートとデジタルテクノロジーに関する知識と農園から消費者にたどり着くまでのカカオのストーリーを伝える人として活動を始める。

主要な国際的なチョコレート会議や James Beard 財団 (アメリカの著名な料理本の筆者であり料理教室の創設者が設立した財団) の依頼で開催した NY 大学でのプロ向けの研究発表など、数百回以上のチョコレートテイスティング及び洗練されたフードペアリングについて講演を行い、またアメリカ大会及び世界大会での International Chocolate Award の審査員を務める。

また、製品開発、マーケティングと市場ポジショニング、チョコレート加工機械と使用する原材料の提案、店舗設備デザイン、流通についてチョコレートメーカーや洋菓子メーカーに対してコンサルタントとしてアドバイスを行っている。



主要な国際的なチョコレートイベントでの講演実績：

- ・ 2Beans chocolate and wine pairings (NY、アメリカ：2014, 2015)
- ・ Chocoo (アムステルダム、オランダ; 2014, 2015)
- ・ Salon del Cacao y Chocolate (ペルー、リマ; 2014, 2015)
- ・ Origin Chocolate Event (アムステルダム、オランダ; 2012, 2013, 2014)
- ・ NYU Experimental Cuisine Collective How Chocolate Gets Its Taste (NY,アメリカ; 2013)
- ・ 2nd International Conference on Fine Flavor Cocoa in the Andean Region (ラパス、ボリビア：2010)
- ・ Discover Chocolate in Paris 4日間グループツアー (パリ、フランス：2010)
- ・ Chocolate Unwrapped /Salon du Chocolat(ロンドン、イギリス 2009, 2012, 2013, 2014)
- ・ Google Author Talk in support of the release of Discover Chocolate (アメリカ：2008).
- ・ Discover Chocolate in Belize Eco-tours (ベリーズ：2007, 2008, 2010)
- ・ National Pastry Team Championship Chocolate demonstration(ナッシュビル、アメリカ;2007)
- ・ New York Restaurant Association (NY、アメリカ：2007)
- ・ NYU School of Continuing and Professional Studies / James Beard Foundation Advanced Wine and Chocolate Pairings (NY、アメリカ;2006, 2007)
- ・ Making Chocolate (bean to bar) in a Home Kitchen Workshops (NY、アメリカ 2006, 2007,)
- ・ 92nd St Y The World Chocolate Tasting (NY、アメリカ 2005, 2006)
- ・ The Chocolate Collection: An Evening of Tasting (NY、アメリカ：2006, 2007, 2014)
- ・ The Chocolate Show (NY、アメリカ：2004 - 2007)
- ・ The World Pastry Forum Talking Taste with chef Patrick Coston (ラスベガス、アメリカ 2004)

以上