

2016年1月22日

お客様各位

Tachibana-Ingemann Cacao Academy タチバナインゲマンカカオアカデミー2016

「一品種から発酵管理まで、最高のカカオを目指して」セミナーのご案内

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。

2014年よりニカラグアのファインカカオを弊社では取り扱い販売を行っておりますが、この度小規模バッチでチョコレートを作られている方、大手チョコレートメーカーで働かれている方、そしてチョコレートを愛するファンの方により詳しく奥深いカカオの世界をお伝えするため『Tachibana-Ingemann Cacao Academy(以下 TICA)』を発足致しました。TICAでは立花商店が輸入をしているカカオ豆の生産者を日本へ招聘しその土地のカカオの栽培、収穫後の処理の仕方や豆の風味に関するセミナーを実施致します。その後セミナーを受講いただいた方の中から有志でカカオ産地に訪問し実際のカカオ生産の現場がどうなっているかを体験していただけるものとなっております。

TICA初回のセミナーにつきましてはニカラグアのファインカカオ栽培を行い発酵乾燥まで管理を行っているIngemann社の方を招聘し「一品種から発酵管理まで、最高のカカオを目指して」と題したセミナーを開催させていただきます。

セミナーの後には懇親会も設けておりますので、たくさんのお客様のご参加を楽しみにお待ちしております。

敬具

記

1. 日程 : 2月19日(金) 12:45 開場
13:00 セミナー開始
2. 場所 : 東京都港区南青山5-6-24
南青山ステラハウス7階
表参道ビジネスフォーラム
3. 入場料 : 立花商店より現在豆をご購入のお客様 : 無料
今後お取引をご検討のお客様、その他のお客様 : 5000円
4. 定員 60名
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

スケジュール

2月19日（金）

時間	講演内容
13:00～14:00	第一部：Ingemann 社 カカオへの取り組み —品種から発酵管理まで、最高のカカオを目指して—
14:00～15:00	第二部：発酵の仕組みについて
15:00～16:00	第三部：チョコテイスティング、5種の発酵別カカオマステイスティング
16:30～17:30	懇親会

*セミナー内容は仮の内容となります。講師の意向により一部構成が変更になる可能性があります。内容に変更がありましたら適宜アナウンスをさせていただきます。

プレゼンター紹介

Lars Sequero Moller ラース・セクエロ・モラー
Ingemann 社 ゼネラルマネージャー

2007年にオーガニックはちみつ事業をニカラグアにて立ち上げ、2013年よりファインカカオ事業に参入する。世界でも珍しいクリオロ・トリニタリオに分類されるファインカカオの品種を特定し中規模栽培を行うというプロジェクトを実施。さらに世界に5名しかいないというカカオ発酵学の博士の指導の元、カカオの発酵を科学的に管理し世界でトップクラスの品質のカカオ豆を輸出販売している。



Ingemann 社のカカオは Rugoso という種類のカカオで 2015 年度 Cocoa of Excellence にて International Cacao award を受賞し、世界でトップ 17 の産地として選ばれました。また同社のカカオ豆を全て使用しているフリスホルム社はインターナショナルチョコレートアワードにて 2014 ベストミルクチョコ賞で金賞、2014・2015 ベストダークチョコレート賞で金賞を受賞している。

Zoi Papalexandratou ゾイ・パパレサンドラトー
カカオアドバイザー

2006年にアテネの農業大学にて食物科学技術と醸造学を専門として農業科学と農業工学の修士号を取得。その後ブリュッセルの Vrije 大学にて産業用微生物学と食物生物工学の研究グループに所属し研究活動を行い博士号を取得した。卒業後はバリーカレポーが資金提供をした世界の異なるカカオ生産地域におけるカカオ豆発酵処理に関する産業向け研究調査プロジェクトにて調査を行う。2011年には安定的で高品質なファインカカオを作り上げるための発酵と乾燥の調査に特化した開発研究チームのリーダーとして Xoco, SA のプロジェクトに参加。2013年3月からは Xoco, SA の事業を引き継いだ IngemannFine Cocoa

社に置いても研究開発リーダー及び発酵乾燥プロセスのマネージャーとして活動し、先進的な処理設備の設立により集荷と発酵乾燥処理を規模の拡大やカカオの中でも特徴的な珍しいフレーバーの開発に傾注し、異なる品種のカカオのための発酵乾燥工程を作り上げた。現在はカカオ・チョコレート関連のプロジェクトのためのコンサルタントとして活動し、中央アメリカのファインカカオの発酵についてのより深い科学的理解を広めるために IngemannFineCocoa 社の代表としてコペンハーゲン大学と共同研究開発を行っている。

カカオ産地ツアー予定

日時：2016年4月24日～4月30日（予定）

旅費：USD1300

（概算、宿泊費及び現地移動費含む。）

旅程：4月24日 日本出発

マナグア到着 ホテルで簡単な顔合わせ

4月25日 Ingemann 社訪問 発酵乾燥システムについて見学

4月26日 カカオの苗木栽培所訪問 カカオ農家訪問

4月27日 カカオ農家訪問

4月28日 Ingemann 社にて発酵乾燥状態の確認

4月29日 マナグア出発日（早朝）

4月30日 日本帰国

定員：12名

（bean to bar チョコレート製造をしている方を優先に予約をさせていただきます。その他は先着順になります。）

第一次応募締め切り：2016年2月20日（チョコレート製造をされている方のみ）

第二次応募締め切り：2016年3月10日

*飛行機の予約については取りまとめて旅行代理店経由で予約をする予定です。上記費用とは別途航空券代がかかりますことをご了承ください。（約20万円）