

ネクスト社 カカオ豆から作るチョコレートセミナー Bean to Bar Chocolate seminar

新規事業をお考えの方 必見！
若手ながらカカオ豆の魅力を探求し、自社のブランドで起業化をされている講師をお招きしてチョコレート作りの実演も交え、Bean to Bar を事業化する社会的背景とお店の運営についてお話を頂きます。

日時 ~~9月26日~~・10月17日

いずれか1日。どちらかをお選びください。

13:00～15:30

場所 株式会社ネクスト 大阪支店
〒533-0021
大阪市東淀川区下新庄6-11-26

参加費 3,000円 (1日分)

当日現金にてお支払い下さい。

お釣りの出ないようにご準備をお願いいたします。

定員 各日 10名

monpetit via cacao
オーナー

講師 萩森 祐介

DARI.K、JEAN・PAUL HEVINで務めたのちに、2019年にモンプチビアカカオをオープン。カカオ豆からチョコレートを作り、お菓子まで幅広く商品を展開している。



カカオ豆に触れて頂きながらどのように豆からチョコレートになるのかをご覧くださいます！



セミナー概要 1日 13:00～15:30	1.カカオ農家を取り巻く社会環境
	2.チョコレート作りに必要な機械の説明とデモンストレーション
	3.チョコレートの試食とお店の経営について

お問い合わせ先 TEL:06-6732-9904 FAX:06-6732-9905 メール: miyoshi@next-2u.co.jp
担当:三好

お申し込み方法 下記の参加申込書をご記入の上、FAXまたはメールにてお申し込み下さい。

参加申込書

FAX:06-6732-9905 メール:miyoshi@next-2u.co.jp

複数名ご参加される場合は、ご連絡を取るための代表者の詳細を下記にご記入ください。

お名前	貴社名・所属		
所在地			
ご参加日程	9月26日	・	10月17日
	ご参加人数		
TEL	FAX		
メールアドレス			

※駐車場に限りがございますので、公共交通機関でのお越しにご協力ください。