

株式会社ネクスト主催
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頂きます。



日時 2024年 **11月7日(木)**

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 1,000円

当日現金にてお支払い下さい。

定員 10名



昨年大好評だった
チョコレートセミナー
バージョンアップして
今年も開催します！

セミナー 概要	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.板チョコだけでない商品展開

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。

カリフ・ジャポン

講師 **町田英亮**

カリフ・ジャポンで、カカオ豆やカカオ原材料、
クーベルチュール等様々なチョコレート関連
材料を取り扱っており、プロ職人の為に
製菓材料と技術をご案内している。

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。

<https://next-2u.co.jp>

Next