

カカオ豆本来の風味と濃厚なフレーバーに酔いしれる

# 感動！ショコラミル体験

日本古来の石臼をベースに作られた、世界初のチョコ作り専用石臼『ショコラミル』。  
カカオ豆100%でできた挽きたてピュアチョコレートの香り高い感動体験を  
優雅なランチと一緒に広島空港近くのホテルリゾートでお楽しみ下さい！



まずは

優雅なクラシック空間で楽しいランチタイムを [約30~50分]



広島空港近くの森に佇むホテル【フォレストヒルズガーデン】に到着したら、まずはゆったりランチをどうぞ。彩り豊かなミニコース、気軽なワンプレートから選べます。



Aプラン:ミニコース  
選べるメイン(肉or魚料理)  
\*団体様で統一願います



Bプラン:ワンプレート

つぎに

ショコラミルで感動チョコレート体験！ [約30分]



①お食事中に会場にセッティングされる【ショコラミル】を囲んだら、実演スタート！ 石うすの上からカカオニブを入れて回転させると、カカオが磨砕されて石うすの中で溶け、数分もすると下からとろりとしたチョコレートが出てきます。  
※カカオニブ:カカオ豆を砕いてフレーク状にしたもの

②スタッフが説明しながら実演しますので、ご希望の方はぜひ回してみして下さい。垂れてきたチョコはドライフルーツに付けて皆さまで試食いただけます。

③カカオ豆本来の濃厚な味わいに驚いた後は、お席で生チョコ作り。チョコレートがふんわり固まってくると化学変化を、濃厚な香りと一緒に楽しみ下さい。



チョコレートの研究に携わる広島大学・佐藤名誉教授、石の三徳などのプロジェクトチームで共同開発された【ショコラミル】。当日も楽しく実演してくれます！

では

ショコラとデザートを楽しんで！ [約30分]

生チョコができれば、運ばれたデザートと一緒に甘いスイーツタイムをどうぞ♪  
お好みで挽きたてチョコレートをデザートにかけたり、そのまま召し上がってもOK。カカオはポリフェノールも豊富で今話題です。



<Aプラン>→  
米粉のシフォンケーキ  
& クレームシャンティ

←<Bプラン>  
アイスクリーム&フルーツ



ドライフルーツはイメージです

本郷ショコラミル体験

- ①ホテルランチ  
(A:ミニコース、B:ワンプレート)
- ②ショコラミル体験&  
できたてチョコレート試食
- ③生チョコとデザートタイム

- ◆会場 フォレストヒルズガーデン
- ◆期間 通年
- ◆人数 10~120名