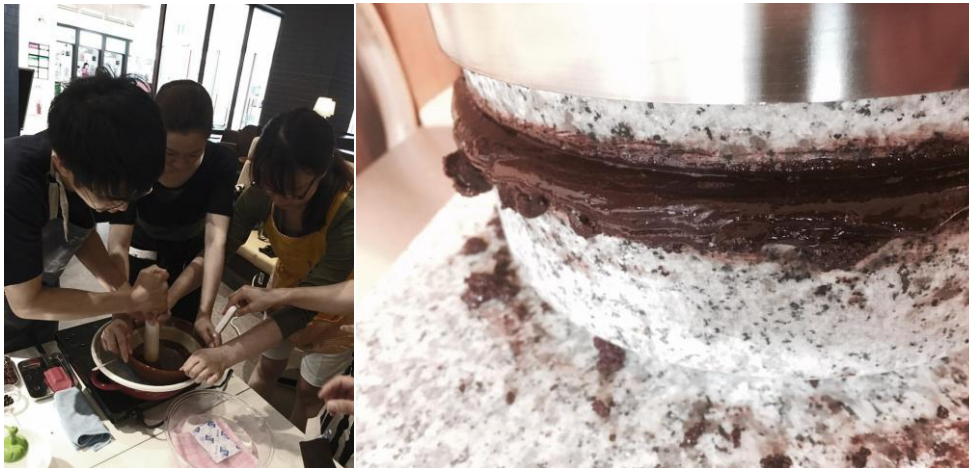


【サンワコーヒーワークス】

チョコレート専用石臼を使用した、カカオの香り豊かなチョコレート作り  
ビントゥーバーのワークショップを開催

サンワコーヒーワークスは、島根県出雲市のチョコレート専門店「LA CHOCOLATERIE NANAIRO」と共催で6月24日（土）、専用石臼を使用したチョコレート作りを学ぶビントゥーバー（カカオ豆から製造する）ワークショップを開催します。

自家焙煎で生まれる豊かなコーヒーをスパイスアップ！



「豆を焙煎する」という行程において共通点のあるカカオとコーヒー。サンワコーヒーワークスでは2017年4月より、自家焙煎したカカオをチョコレート専用の石臼「ショコラミル」で作り上げるピュアチョコレートを、従来のコーヒーに加えて提供しています。チョコレート専用石臼の開発に寄与し、当店への指導も行う「LA CHOCOLATERIE NANAIRO」の協力の下、本ワークショップではミルでカカオ豆をすりつぶしてチョコレートを作る、一連の過程を体験します。また、チョコレートの専門家である広島大学食品物理学・佐藤清隆名誉教授をゲストに招き、チョコレートの歴史をご紹介します。

名称：チョコ専用石臼を使ったオリジナルチョコレート作り体験

期間：2017年6月24日（土）第1部 10:00～12:00、第2部 14:00～16:00 の計2回

価格：お1人様 4,000円（税込）※各回定員10名。現地払いとなります。

会場：大阪府北区浮田 1-5-24 2階

お問い合わせ・ご予約：06-6353-9603 または公式facebook ([www.facebook.com/pg/sanwacoffee](http://www.facebook.com/pg/sanwacoffee))

イベントページで「参加」をクリック。店舗でも直接ご予約を受け付けています。

## 内容

広島大学、石職人、チョコレート専門店「LA CHOCOLATERIE NANAIRO」のコラボレーションで完成した世界初のチョコレート専用石臼チョコ専用石臼「ショコラミル」を使用し、グループに分かれてカカオ豆をすりつぶし、チョコレートを作ります。調温（テンパリング）後に冷却している間は、佐藤清隆名誉教授よりチョコレートの歴史について紹介。最後に、各自作ったチョコレートはラッピングし、お持ち帰りいただけます。

## サンワコーヒーワークスについて

サンワコーヒーワークスコーヒー（英名：Sanwa Coffee Works、住所：大阪府大阪市北区池田町 17-7、電話番号：06-6353-9603）は生豆の仕入れ、焙煎、抽出、ワークショップの開催、ウェブマガジンの発行を行うコーヒーショップです。2011年創立。前身は1959年、大阪天満の市場近くにオープンした自家焙煎珈琲店「三和珈琲」で、自家焙煎のコーヒーとモーニングを提供していました。2011年、3代目が社名を「サンワコーヒーワークス」と改め、池田町で自家焙煎珈琲店を開店。自家焙煎豆、ドリンクの販売、ワークショップ開催などを主に実施しています。2015年には前身の三和珈琲を改装し、コーヒースタンド「アンドコーヒー (& Coffee)」を姉妹店としてオープン。同店ではドリンクの販売を専門としています。

住所：大阪府大阪市北区池田町 17-7

Tel：06-6353-9603

Email：[info@sanwacoffeeworks.com](mailto:info@sanwacoffeeworks.com)

Web：<http://sanwacoffeeworks.com/>

Facebook：[www.facebook.com/sanwacoffee](http://www.facebook.com/sanwacoffee)

Instagram：

本件に関するお問い合わせ先：サンワコーヒーワークス  
代表 西川隆士

Tel：06-6353-9603 Email：[info@sanwacoffeeworks.com](mailto:info@sanwacoffeeworks.com)