

2018年9月25日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ



×



ザ・チョコレート新商品発売記念イベント

“ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド”で愉しむカカオセミナー

2018年10月5日に開業を迎える、ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド(広島市中区上幟町7-14 総支配人 伊藤 公彦)では、株式会社明治の新商品の発売を記念した『ザ・チョコレート新商品発売記念イベント ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイドで愉しむカカオセミナー』を開催いたします。

チョコレートを学び、愉しむ本セミナーは、明治ショコラアドバイザーを講師に招き、チョコレートが出来上がるまでの工程を学ぶカカオレッスンと、チョコレートを使ったメニューの試食の2部構成となっています。

カカオレッスンでは、チョコレートの基礎知識のレクチャー、原料となるカカオの実からとれる「カカオパルプジュース」の試飲や、チョコレートを食べ比べする「明治 ザ・チョコレート」のテイastingなどを通じ、チョコレートの持つ奥深い世界を体験しながら知ることができます。

また9月25日(火)に発売開始になる新商品「明治 ザ・チョコレート ブロッサムビター」もお試しいただけます。

カカオレッスンの後は、セミナーのためにホテルで考案したスペシャルメニューをご用意いたします。チョコレートが織りなす魅惑の味とともに、生まれ変わったばかりのホテルで、特別な午後をお過ごしください。



日本でめったに見ることのない本物のカカオポッド(カカオの実)をご用意します。



9/25 新発売「明治 ザ・チョコレート ブロッサムビター」とは

ペルー産カカオの紅茶のような厚みのある香りに、エクアドル産カカオ特有のジャスミンの花のような香りをバランスよくブレンドしました。

この産地のカカオならではの気品あるフローラルな香気を愉しむことができます。後半にふわっと香る余韻が特長です。

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



『ロイヤルパークホテルズで愉しむカカオセミナー』概要

【ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド】

開催日時:2018年10月9日(火) 15:00~17:00

内容: 1. カカオレッスン *お土産付き
2. ホテル考案のチョコレートデザートとコーヒー

会費: 3,000円(消費税込) 定員: 40名

会場: 宴会場「メープル」(2F)

アクセス: JR「広島駅」(南口)から徒歩約8分

～カカオセミナー講師～



須田 彩歌 氏

2008年に株式会社明治に入社してから約7年間、菓子開発研究所に在籍しカカオ・チョコレートの研究開発に携わる。
ショコラアドバイザーとして、チョコレートの美味しさや愉しさ、奥深さを伝え、チョコレートファンを増やしたい!という意気込みで日々業務に取り組んでいる。



(上)過去のセミナーイメージ
(下)10月5日に開業したばかりのホテルへぜひお立ち寄りください。

【お申込み方法】

受付期間: ~2018年10月5日(金)

申込み先:

<ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド>

レストラン予約

TEL. 082-211-1113(平日 10:00~17:00)

※受付は先着順となります。定員に達した際は、受付期間内でもお申込みをお断りする場合がございますのでご了承ください。

※画像は全てイメージです。

※イベントの詳細はホテルHP等にてご確認ください。

協力: 株式会社 明治



本件に関するお問合せ先
株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ
ザ ロイヤルパークホテル 広島リバーサイド
TEL: 082-211-1111(代表) FAX: 082-211-1115
<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/hiroshimars/>
営業統括部 広報担当: 三島・高木
TEL: 03-5224-6200(代表) FAX: 03-5223-8671 E-mail: m-takagi@rphs.jp