

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
KYOTO SANJO



2019年11月18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

Hello Chocolate by meiji コラボレーションイベント 「ザ ロイヤルパークホテル 京都三条で愉しむカカオセミナー」開催

ザ ロイヤルパークホテル 京都三条(所在地:京都市中京区三条通河原町東入ル中島町74 総支配人高田 聡)では、2019年12月17日(火)に株式会社 明治 協力のもと、Hello Chocolate by meiji コラボレーションイベント「ザ ロイヤルパークホテル 京都三条で愉しむカカオセミナー」を開催いたします。



カカオレッスン風景



日本ではめずらしい本物のカカオポッド(カカオの実)をご用意

2018年度の初開催より2回目となる当ホテルのカカオセミナーでは、各国のカカオ栽培・処理状況・品質を調査研究している、株式会社 明治 執行役員大阪工場工場長の古谷野哲夫氏を講師としてお迎えします。

カカオの産地や品種による味や香りの違いを学ぶと共に、カカオの実からとれる「カカオパルプジュース」の試飲や、できたてのダークチョコの試食もある充実したセミナーとなっております。

セミナーの後は、京都洋食「ムッシュいとう」が本イベントのためだけに考案した、「明治 ザ・カカオプロフェショナルズ」を使ったお料理をお楽しみいただけます。

【セミナー概要】

- 日時：2019年12月17日(火) 18:00より
場所：ホテル地下1階 パーティールーム「サラ ルーチェ」
料金：お1人様 3,000円(税別) ※お土産付
定員：46名様(先着順)
予約：京都洋食「ムッシュいとう」 TEL:075-241-1144
※11月19日10:00より電話予約受付開始
内容：1. カカオセミナー(約60分)
2. お食事(約40分)
(サラダ/チョコレートを使ったメインとデザート/パン/コーヒー)



チョコレートを使った
鴨肉のロティ(上)とショコラムース(右)
※食材の都合によりメニュー内容が
一部変更となる場合があります。



※画像は全てイメージです。

Hello.
Chocolate
LESSON

Hello, Chocolate : 「チョコレートをカルチャーに。」を合言葉につくった、meijiのコンセプトスペース。
カカオとチョコレートの基本が五感で楽しめる「ハローチョコレートツアー」や、チョコレートをより深く味わうための
さまざまなテーマごとに学べる「ハローチョコレートレッスン」を開催しております。 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 京都三条 担当:原、大井
TEL:075-241-1111(代表) FAX:075-351-1130 E-mail:t-hara@rphs.jp