



SAKUYA
KONOYANA
KAN

ENJOY, TASTE, LEARN
Winter
Event
2018

CACAO & COFFEE EXHIBITION

Chocolate Beans

Coffee Beans

2018 1.30 TUE ⇒ 2.25 SUN

カカオとコーヒー展

たわわな姿をありのままに

カカオとコーヒーを楽しく・美味しく・学べるイベントが盛りだくさん!
結実した植物の様子を観察しよう!!

世界の花と緑に出会える大温室



咲くやこの花館
SAKUYA KONOYANA KAN

〒538-0036 大阪市鶴見区緑地公園2-163 Tel.06-6912-0055

[開館時間] 10:00~17:00(入館は~16:30) [休館日] 毎週月曜日(休日の場合は翌日)

[交通案内] 地下鉄長堀鶴見緑地線「鶴見緑地駅」下車徒歩約10分

<http://www.sakuyakonohana.jp/>



イベントの詳細は
オフィシャルHPを
ご覧ください

咲くやこの花館



高校生以上 500円

中学生以下 無料

※中学生以下、障がい者手帳をお持ちの方(介護者1名を含む)、大阪市内在住の65歳以上の方は無料【要証明(健康手帳、敬老優待乗車証等の原本)】
主催/鶴見緑地スマイル5 運営・企画/(一財)大阪スポーツみどり財団



カカオとコーヒー展

たわわな姿をありのままに

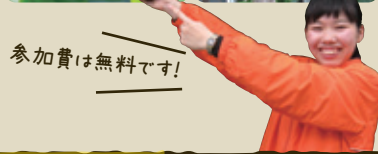
カカオとコーヒーを
楽しく・美味しく・学べる
イベントが盛りだくさん!

2018 1.30 TUE ⇒ 2.25 SUN

期間中毎日開催

カカオとコーヒーのなるほど!ライブ解説

人とカカオ&コーヒーの歴史やその加工方法などを紹介! チョコレートの材料となるカカオニブスなどの試食も楽しめます!



時間 ①11:45~②13:45~
③15:45~(約15分)
参加費 無料

参加費は無料です!

2/3日、10日

手網焙煎チャレンジ



コーヒーを生豆から手網焙煎して、手作りコーヒーを淹れるワークショップ。焙煎した豆はお持ち帰り頂けます。

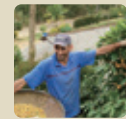
時間 3日10:30~、10日14:00~
参加費 1500円 定員 各10名

2/3日

コーヒーのチカラ

コーヒー付

ブラジルで見たコーヒー農園のおはなし



ブラジルで学んだプロのコーヒー鑑定士のおはなし。訪れたコーヒー農園の様子、コーヒーの詳しい話が聞けちゃう。

時間 14:00~(約30分)
参加費 1000円 定員 30名

meiji × 味の花館 コラボイベント!!

2/17日 チョコレートの魅力をカカオ生産国から知る

明治のチョコレート博士こと大阪工場長の古谷野博士が、中南米でのカカオハンティングの体験を基に、昨今の主流となる「Farm to Bar」について解説します。博士自身が深くかかわった「明治 THE チョコレート」についての説明やご試食も頂けます。



時間 11:00~(約60分)
参加費 無料(先着申込み) 定員 30名

2/17日 チョコレートの世界へようこそ! カカオセミナー

カカオ豆からチョコレートが出来るまで製造工程が体感出来る大人向けセミナー。カカオやショコラの世界をより深く説明させて頂きます。「明治・THEチョコレート」のテイスティングも実施します。



時間 13:00~
参加費 無料(先着申込み) 定員 30名

2/18日 発見! チョコレートのひみつ (親子向けセミナー)

みんなが大好きなチョコレートの原料を知っていますか? その答えは「カカオ」。チョコレート作りはまず、カカオを栽培・加工することからスタートします。見えないところで時間と手間がたくさんかかっているチョコレートづくりには、知らない秘密がいっぱい!



時間 ①11:00~ ②13:00~ (各45分)
参加費 無料(先着申込み) 定員 20組

2/17日、2/18日

コーヒーのチカラ

コーヒーのドリップ実演&飲み比べ



「咲くやこの花館」限定販売では常に即日完売! 行列のできるコーヒー豆「マツモトコーヒーロースターズ」オーナーによる飲み比べや淹れ方セミナー!

時間 ①11:00~ ②13:00~
③15:00~ (各45分) ※要予約

2/10日

ハート型押し花体験とコーヒー香り袋作り

バレンタインにちなんだハート型押し花と、コーヒーの香り袋作りが体験できます。アジサイ・バーベナ・パンジーなどを使用します。



時間 ①11:00~ ②13:30~ (各90分)
料金 額1500円、袋とシール600円、両方セット 2000円
定員 各20名(要予約) 講師 押し花アートのみ

2/10日

コーヒー鑑定士のお仕事体験

日本で9名しかいない
コーヒー鑑定士



コーヒー鑑定士のお仕事の一部を体験。まずはコーヒーノキの勉強から。その後、実際に生豆の鑑定をします。鑑定して頂いた豆は焙煎し、お持ち帰り頂けます。

時間 10:30~(約90分) ※要予約
参加費 2000円 定員 10名

期間中土日のみ開催



ガーナ共和国の子どもたちの絵画展

ガーナの子供たちがカカオをテーマにした力作を展示。

時間 随時 提供 (株)明治



コーヒーノキの販売

コーヒーノキの苗木を販売! ぜひ自宅でも育ててみよう!

時間 随時

カカオのチカラ

2/11日

※要予約

太田シェフのおいしいおはなし



大好評だった前回に引き続き、太田シェフにしか語れないアマゾン・カカオの魅力と実物のカカオの絶品試食!

時間 ①11:30~②14:00~ (各45分)
参加費 2000円 定員 30名

2/12日

※要予約

太田シェフのおいしいカカオワークショップ

時間 12:00~(各60分)
世界一予約の取れないレストランで活躍していた料理人によるワークショップを開催!



ボタニカルジェルキャンドル作り

透明のジェルの中に閉じ込められた美しい世界。火を灯した時に植物やドライフルーツ、Coffee豆が美しく照らされます。 ※要予約

2/3日



スープカービング

石けんを使って、ハート型のチョコとコーヒーにみたてたかわいらしい作品ワークショップを開催!

2/24日、2/25日



ワールドトラベルカフェ

世界のアレンジコーヒーとチョコレートが味わえるBARがオープン!

期間中毎日開催