

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



THE ROYAL PARK
CANVAS
GINZA 8



2019年12月13日

報道関係各位

バレンタインデー目前♡五感をくすぐる体験イベント
「ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座8で愉しむカカオセミナー」



ザ ロイヤルパーク キャンバス銀座8(読み方:ギンザエイト)(東京都中央区銀座8-9-4、総支配人 関寛子)では、2020年1月8日(水)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 キャンバス 銀座8で愉しむカカオセミナー」を初開催いたします。

本イベントでは明治ショコラアドバイザーの鐘ヶ江明子氏を講師に招き、チョコレートが出来上がるまでの工程を学んでいただけます。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、明治 ザ・チョコレートのテイスティングなど、チョコレートの持つ奥深い世界を、五感を使いながら体験できるイベントです。

セミナーの後は、オールデイダイニング「オーパス(Opus)」が本イベントのためだけに考案した、「明治 ザ・チョコレート」を使用したお料理をご堪能いただけます。

バレンタインデー目前の時期に、セミナーで学んだ知識を活かして今までと違った視点からチョコレートを選んでみませんか。

【セミナー概要】

日時：2020年1月8日(水) 14:00より

内容：1. カカオセミナー(約60分)
2. お食事<前菜/メイン/デザート/コーヒー>(約40分)

場所：ホテル14階 オールデイダイニング「オーパス(Opus)」

料金：お1人様 4,500円(税込) ※お土産付

定員：30名様(先着順)

予約：オールデイダイニング「オーパス」

TEL:03-6263-8432(受付時間 10:00~20:00)



(上) 数種類の
明治 ザ・チョコレートを
テイスティング



(上) 会場となるオールデイダイニング「オーパス(Opus)」は
2020年ミシュラン一つ星を獲得した東京・広尾のフランス料理
レストラン「オード(Ode)」の生井祐介オーナーシェフが監修



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

※画像は全てイメージです。

本件に関するお問合せ先

ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座8 担当:村瀬、関

TEL:03-6205-8010(代表) MAIL:inquiry@canvas-ginza8.jp URL: <https://www.canvas-ginza8.jp/>