

ANAインターコンチネンタルホテル東京
「チョコレート・センセーション」第2弾
チョコレートの魅力を学ぶワークショップを開催
「あなたがこれまで体験したことのないチョコレートの世界」をテーマに
総勢13名の講師による、14のプログラムにて31回開催

ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記:ANA InterContinental Tokyo/東京都港区赤坂/総支配人ミシェル・シェルトー】は、本年10月1日から12月26日まで開催中の『チョコレート・センセーション*』の第2弾の展開として、11月2日(金)より、ショコラティエやパティシエなどのチョコレートの専門家13名による14のプログラムにて総計31回のワークショップやセミナーを宴会場及び各レストランにおいて開催いたします。

同ワークショップでは、「あなたがこれまで体験したことのないチョコレートの世界」をテーマに、カカオ豆からチョコレートができるまで(Bean to Bar)のデモンストレーションをご覧いただけるクラスをはじめ、チョコレートとお酒のマリアージュ、あるいはコーヒーや日本茶とのマッチングを、実際にテイスティングをしてその違いを味わっていただくものや、カカオが与える健康と美容への効果や最近注目のスーパーフード「カカオニブ」について紹介するセミナーのほか、カカオを使った特別料理をカカオワインとともにコースで楽しめる「カカオランチ」や、クリスマスシーズンにはお子様を対象に、チョコレートの「ブッシュ・ド・ノエル」作りに挑戦していただくなど、様々なプログラムをご用意しています。

さらに、2階アトリウムロビーには11月1日(木)より、マカロンで有名な仏・パリの老舗ブランド「ラデュレ(Ladurée)」特製マカロン東京タワー(高さ5.3メートル)が華を添え、チョコレートショップ6店のポップアップストアが登場するほか、有名パティシエやショコラティエ製作によるチョコレートオブジェや写真の展示など、チョコレートの魅力を余すところなく体験できるユニークな催しを展開します。

各ワークショップのタイトルと開催日時、及びポップアップストア、チョコレートオブジェや写真の展示に関する詳細は次頁以下のとおりです。



(写真・上)チョコレート・センセーション(イメージ)

(写真・右上)チョコレートとウィスキーのマリアージュ(ワークショップのイメージ)

チョコレートショップのポップアップストア販売商品(イメージ)

*『チョコレート・センセーション』(総称):全館を挙げて、10月1日から12月26日まで開催中

世界で話題の第4のチョコレート「ルビーチョコレート」を中心に、期間中総重量4,500kgを使って220種類ものチョコレートメニューや商品を提供する、チョコレート満載の「チョコレート・センセーション」。世界初となる「ルビーチョコレート・アフタヌーンティー」をはじめ、五感を刺激する多彩なチョコレートメニューやワークショップ、アートを取り揃え、「あなたがこれまで体験したことのないチョコレートの世界」をお届けします。

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/chocolate-sensation/>

チョコレートの魅力を学ぶワークショップの概要

開催期間： 2018年11月2日(金)～12月16日(日)

表示価格には、サービス料と消費税が含まれます。

講師	ワークショップ名	日時/会場	参加料(お1人様)/概要
カカオハンターズ ジャパン 小方真弓氏	カカオの魅力は宵の口 楽しく学ぶカカオサロン	11月2日(金)18:00～19:00 MIXX バー&ラウンジ(36階)	5,000円/カカオにまつわる興味深い お話やDNAが異なるカカオを使用し たチョコレートのテイastingなど。
カカオハンターズ ジャパン 小方真弓氏	お酒とチョコレートの マリアーージュセミナー	11月9日(金)・11日(日) 19:00～20:00 メインバー「ダビンチ」(3階)	5,000円/4種のチョコレート&チョコレ ートデザートと4種のお酒とのマリアー ージュを体験。
ショコラティエ パレド オール ショコラティエ 三枝俊介氏	「パレド オール」 ショコラティエ三枝俊介の 奥深きチョコレートの世界	11月18日(日)/12月16日(日) 15:00～17:00 宴会場	5,000円/グランクヴァのカカオ豆から チョコレートができるまでのデモンスト レーションを様々なお話とともに展開。 シャンパンとのペアリングも楽しめる。
ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオプロマ シェフ 土屋公二氏	マダガスカルのカカオに ついて	12月8日(土)・15日(土) 15:00～16:00 宴会場	5,000円/カカオ農園の支援活動及び カカオ豆からチョコレートになるまでの 過程を学び、産地による味わいの違い をカカオティーとともにテイasting。
Et Fève (エ・フェーヴ) シェフ マキシム・ドンギウム氏	チョコレートとウイスキーの マリアーージュ	11月16日・23日・30日/ 12月7日・14日 すべて金曜 19:00～20:00 メインバー「ダビンチ」(3階)	5,000円/日本のウイスキー(竹鶴、 響、白州)と6種のチョコレート・ボンボ ンとのマリアーージュを楽しむ。
Et Fève (エ・フェーヴ) ペストリーシェフ ニコラ・ボトミジ氏	日本茶とチョコレートの マリアーージュ	11月18日/12月2・9・16日 すべて日曜 15:00～16:00 12月9日のみ 16:30～17:30 日本料理「雲海」(3階)	5,000円/素材の異なる10種のチョコ レート・ボンボンの味とテクスチャーを 日本茶とともに楽しむ。
丸山珈琲 中山吉伸氏 カカオハンターズ ジャパン 小方真弓氏	サイフォンコーヒーとチョコ レートのマリアーージュ	11月3日(土・祝)・10日(土) 14:00～15:00 宴会場	5,000円/幻想的なサイフォンコーヒー の世界とチョコレートとのマリアーージュ。 2つの香りが奏でるひとときを堪能。
ダンデライオン・チョコレート 伴野智映子氏	産地が同じでもこんなに 違う!チョコレートの不思議	11月11日(日)/12月15日(土) 15:30～16:30 ザ・ステーキハウス(3階)	5,000円/同じホンジュラス産カカオを 使ったチョコレートでも、作り手によって 異なる5種の味わいを体験。
ダンデライオン・チョコレート 伴野智映子氏	キッズクラス 「ブッシュ・ド・ノエル」 ※4～12歳のお子様対象 (大人は見学のみ)	12月8日(土)・9日(日) 15:00～17:00 ザ・ステーキハウス(3階)	5,000円/ダンデライオン・チョコレート を使用したチョコレートクリーム数種から 好みの産地を選び、「ブッシュ・ド・ノ エル」作りに挑戦。
東京家政大学 教授 吉原富子氏 カカオ研究所 中野富美子氏	健康と美容に良い カカオランチ	11月24日(土) 12:00～14:00 ザ・ステーキハウス(3階)	11,000円/カカオが健康と美容に与 える効果に関する講演後、カカオ研究所 提供のチョコレートとカカオを使った特 別料理をカカオワインとともに楽しむ。
東京家政大学 教授 吉原富子氏	カカオニブで美しく 健康になろう	11月24日(土) 15:30～16:30 ザ・ステーキハウス(3階)	4,000円/カカオやカカオニブが健康 と美容に与える効果について、石鹸や ハンドクリームなどのカカオ製品を使っ て紹介。カカオを使ったタバスも試食。
カカオ研究所 中野由香理氏 UCC 珈琲 森 崇江氏	チョコレートの魅力と コーヒーとのマッチング	12月1日(土)・2日(日) 15:00～16:00 宴会場	6,100円/コーヒーメイキングのデモン ストレーションと、5種のコーヒーとチョコ レートのマリアーージュを楽しむ。

(前頁より)

講師	ワークショップ名	日時/会場	参加料(お1人様)/概要
「アン グラン」 シェフ・パティシエ 金井史章氏	「アン グラン」金井史章 シェフ・パティシエの ミニャルディーズの世界	11月25日(日) 16:30~17:30 宴会場	7,000円/ミニャルディーズ専門パティ スリー「アン グラン」スタイルのミニャル ディーズの世界とチョコレートの扱い方 を含めた3種のミニャルディーズの紹 介と試食。
「ピエール・ガニエール」 (当ホテル36階) エグゼクティブシェフ 赤坂洋介 シェフパティシエ ファビアン・マルタン	ミシュラン2つ星 「ピエール・ガニエール」 のシェフ達が贈る ルビーチョコレートと シャンパンのマリアージュ	11月4日(日)・17日(土) 24日(土)・25日(日) 15:00~16:00 25日のみ14:30~15:30 宴会場	5,000円/第4のチョコレートとして 世界で今話題のルビーチョコレートを使 った5種のデザートと「メゾンマム」の シャンパンとのペアリングを楽しむ。

<『チョコレート・センセーション』ワークショップのお申し込み・お問い合わせ>

TEL.03-3505-1185 (レストラン予約センター)

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/chocolate-sensations-workshop/>

(上記リンク内、申し込み記入フォームにてオンライン予約も可能)

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 ANAインターコンチネンタルホテル東京

<アクセス> 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

■チョコレートショップのポップアップストア(6店)の設置

場所: 2階アトリウムロビー

期間/営業時間: 2018年11月1日(木)~12月26日(水) 11:00~19:00

※設置期間が異なる店舗は、個々に明記。

◇ カカオ サンパカ CACAO SAMPACA

バルセロナに本店を構えるスペイン王室御用達のショコラテリア「カカオ サンパカ」。カカオの選別からチョコレートの製造に至るまでを手がけており、王のカカオと呼ばれた「ショコヌスコ®」をはじめ、希少なカカオの再生を通じてカカオ農園を支援する活動も行っています。

◇ チョッキ CHOCI

世界中から厳選した素材のみを使用してつくられた無添加のチョコレート。チョコレートの素材本来の味と色を楽しんでいただくために着色料は一切使用していません。

◇ カカオハンターズ ジャパン CACAO HUNTERS JAPAN ※期間: 11月1日(木)~11日(日)

カカオハンター®小方真弓氏が2013年12月に南米コロンビアのチームと立ち上げたブランド。「カカオへの探求、チョコレートへの挑戦。」をモットーにカカオの選定から全ての工程を現地で敢行し、Bean to Bar市場の活性化に力を入れています。インターナショナル・チョコレート・アワードの2016年最優秀賞(アメリカ、アジア&太平洋大会)、金賞(世界大会)をはじめ数々の受賞歴がある会社です。

◇ カカオ研究所 CACAOKEN ※期間: 12月3日(月)~16日(日)

九州初のBean to Bar。カカオ豆から自家焙煎し、こだわりの原材料を使用した、美容にも健康にもうれしいチョコレート。乳化剤などを使用しない、ピュアな素材本来のおいしさをお届けしています。

◇ ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオブロマ MUSÉE DU CHOCOLAT THÉOBROMA ※期間: 12月1日(土)~26日(水)

数々の賞を受賞したトップショコラティエである土屋公二シェフの店。世界中から厳選して仕入れたカカオ豆を原料にオリジナルのBean to Bar チョコレートをお届けしています。

◇ ダンデライオン・チョコレート DANDELION CHOCOLATE ※期間: 12月12日(水)~26日(水)

サンフランシスコ発のシングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのきび砂糖だけでつくるBean to Bar チョコレートの専門店。使用するカカオ豆の生産者すべてを訪れ、時には発酵から乾燥までのプロセスについて対話し、直接交渉を行った上で輸入しています。蔵前、鎌倉、伊勢、京都にカフェを構え、Bean to Barをムーブメントから文化として根付かせることを目指しています。

■活躍中のショコラティエやパティシエによる、チョコレートオブジェの展示

期間：2018年11月1日(木)～12月26日(水)／展示場所：3階 エスカレーター正面

作者(敬称略)：

- ◇ 徳永純司 (「ホテルインターコンチネンタル東京ベイ」 エグゼクティブシェフパティシエ)
【テーマ】「踊り」・・・ やわらかく動きのある女性をイメージ
- ◇ 厚治春香 (「ル・ショコラ・アラン・デュカス」 シェフ ショコラティエール)
【テーマ】「くらげ」・・・日本古来の陶磁器の修復技術である「金継ぎ」からイメージした「くらげ」
をモチーフに製作
- ◇ ファビアン・マルタン (ANAインターコンチネンタルホテル東京 36階「ピエール・ガニエール」 シェフ
パティシエ)と柏木康志 (ANAインターコンチネンタルホテル東京 ペストリースーシェフ) の合作
【テーマ】「Dédicace—捧げる—」・・・人は誰かのために、何かのために、心からのメッセージを形に
- ◇ ニコラ・ボトミジ(「Et Fève(エ・フェーヴ)」 ペストリーシェフ) ※後日設置

■色鮮やかでアーティスティックなカカオの写真の数々を展示

期間：2018年11月1日(木)～12月26日(水)

場所：1階～3階 アートギャラリー

写真家 石丸 直人 (いしまる なおと)

おもにスイーツを専門として大阪を拠点に活動。被写体のルーツを探りその本質を形にする探究心により生み出される作品の数々は、写真の枠を超えたアート作品としても注目度が高い。毎年フランスで開催される「サロン・デュ・ショコラ・パリ」では、「パティシエ・エスコヤマ」のビジュアルイメージを担当。2012年には日本人で初めてサロン・デュ・ショコラ・パリ公式ガイドブックの表紙を飾り、2017年、世界の写真のコンペディション「FINE ART PHOTOGRAPHY AWARDS」入選、同年パリにて写真展を開催するなど国内外にその活動の幅を広げている。

以上

— ホテル概要

日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと 国際水準のサービスが調和したインターナショナルホテル

ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上37階／客室数844室／12のレストラン&バー／大小22の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心部に立地し、周辺には中央官庁、各国大使館、内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結しています。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。

客室階としてトップフロアにあたる35階には、国内最大級の広さ(600㎡)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターコンチネンタル」を設け、皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に寛ぎと機能性がバランスよく融合した居住空間を提供しています。

世界各国からお客様をお迎えするインターナショナルホテルとして、より一層充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けています。

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/> TEL. 03-3505-1111

〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33 ANAインターコンチネンタルホテル東京
<アクセス>東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分



【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像をご入用の際は、下記担当までご連絡いただければ幸いです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当 森・山下

TEL 03-3505-1698 / FAX 03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp