

【Chocolat à la maison(ショコラ・ア・ラ・メゾン)】

～ 100人100色チョコレートプロジェクト ～

お家でチョコレートを創る、という文化を創る。

～プログラム詳細～

○流れ

- ・ご注文いただいてから1週間以内に、
 万能ミル、カカオ原料、チョコレートの創り方動画のQRコードをご送付。
- ・動画を見ながらチョコレートを創る。
- ・ぜひ、写真等をお送りくださいっ！

○料金

- ・税込29,700円(税抜 27,000円)

○お支払い方法

- ・ECサイト

○内容

(1回分完成数量＝チョコレート180g前後)

- ・万能ミル×1台
- ・カカオ生豆×200g(約1回分)
- ・ローストカカオ豆×200g(約1回分)
- ・ローストカカオニブ×150g(約1回分)
- ・アフターフォロー(カカオ原料購入)

【Professeurs/res de Cacao(プロフェスール・ドウ・カカオ)】

～ カカオワークショップ講師育成プログラム ～

個々の知識経験×佳愛の知識経験、
2つを組み合わせた世界に1つだけのカカオワークショップ設計。

～プログラム詳細～

○受講期間

目安 2ヶ月(その方の進捗による)

○料金

- ・合計: 税込165,000円(税抜150,000円)
- 内、入会金: 税込 27,500円(税抜 25,000円)

○お支払い方法

- ・ECサイト
- (分割ご希望の場合は kanaru.cacao@gmail.com にご連絡ください)

○内容

- ・万能ミル×1台
- ・カカオ生豆×150g(約3回分)
- ・ローストカカオ豆×150g(約3回分)
- ・ローストカカオニブ×300g(約3回分)
- ・課題の添削×3回
- ・半永久的にアフターフォロー(機械メンテナンス、カカオ原料購入、ご質問)

【 Études Professionnelles de Cacao(エチュード・プロフェッショナル・ドウ・カカオ)】

～ ビントゥバーチョコレート専門店開業プログラム ～

～プログラム詳細～

○受講期間

12ヶ月

○料金

- ・合計: 税込 660,000円(税抜 600,000円)
- 内、入会金: 税込 27,500円(税抜 25,000円)

○お支払い方法

- ・毎月、請求書発行後にお振込み
- 税込 55,000円(税抜 50,000円)/月 ×12ヶ月

○内容

- ・コンサルティング(オンライン or オフライン)
- ・上記内容に合わせて創り上げる
- ・機材や道具の選定
- ・原料の選定
- ・試作の品評
- ・工房設計
- ・課題の添削×12回
- ・半永久的にアフターフォロー(機械メンテナンス、カカオ原料購入、ご質問)