

# トップショコラティエが語る「QUON CHOCOLATE」の魅力

## ～多様な方たちの手作りチョコレート味わおう～

『世界30か国以上のカカオと日本各地域の食材をマリアージュ』

全国32拠点に展開し、障害者雇用などのビジネス的取り組みも大変注目を集めている「QUON CHOCOLATE」。今回、創業者の夏目さん、ショコラティエの野口さんを迎え、その魅力をデモンストレーションを交えてご紹介します。

### 講師



#### 夏目浩次さん

一般社団法人ラ・バルカグループ 理事長  
QUON CHOCOLATE 代表

2003年、愛知県豊橋市において障害者雇用の促進と低賃金からの脱却を目的とするパン工房(花園パン工房ラ・バルカ)を開業。2012年にはラ・バルカグループを一般社団法人化。様々な企業へ経営参画し企業連携・事業開発に取り組みながら、障害者の雇用、就労促進を図っている。



#### 野口和男さん

QUON CHOCOLATE シェフ ショコラティエ

多くの名門チョコレートを生産するトップショコラティエ。チョコレートを「カジュアルな文化」として根付かせることをモットーに、その人材の育成とチョコレートの裾野を広げるための草の根活動を展開している。2014年より、「QUON CHOCOLATE」のシェフショコラティエを務める。

### コーディネーター

華井 弘子 エキスパート倶楽部 ゼネラルマネージャー

### 参加費

3,500円 (税込)

※ KK<sup>2</sup> 協賛メンバーは500円引き(事前支払)クレジットカードのみ

### 申込方法

KK<sup>2</sup> Webサイトからお申込みください

KK2

検索

※ KK<sup>2</sup> Web会員への登録が必要です(無料)



※講義は収録し、後日KK<sup>2</sup> Webサイトで公開します。講義内容を録音・録画することをご遠慮ください。

主催：一般財団法人高度映像情報センター(AVCC)  
お問合せ：霞が関ナレッジスクエア 事務局  
電話：03-3288-1921(9:00~17:30 月~金、祝日除く)

2019年

11/27 (水)

19:00~20:30 (受付 18:40) 【形式】着席 【定員】28名

### スケジュール(予定)

- 19:00 コーディネーター挨拶/講師紹介
- 19:05 ミニセミナー・デモンストレーション  
夏目浩次さん  
プロジェクトについて/障害者の就労支援について  
野口和男さん  
こだわりの素材/チョコレート製造工程/デモンストレーション
- 20:00 試食・交流会(チョコレートと合うドリンクと共に)  
カカオ濃度の異なるチョコレート  
ワイン(赤・ポートワイン)、ウイスキー、珈琲、紅茶  
※軽食(パン)付き
- 20:30 終了

### QUON CHOCOLATE

「多様な方々を一流のショコラティエに！」。障害者の雇用創出、工賃向上、障害の有無にかかわらず生きがいを生み出していくことを目的に、全国の福祉事業所でチョコレート商品企画・開発、販売に取り組んでいる。



#### 4つのごこだわり

1. 最高の技術と知識と経験値、そして情熱から生み出される
2. 素材にこだわる
3. 手間を惜しまない
4. 作り手の未来と社会の未来にこだわる

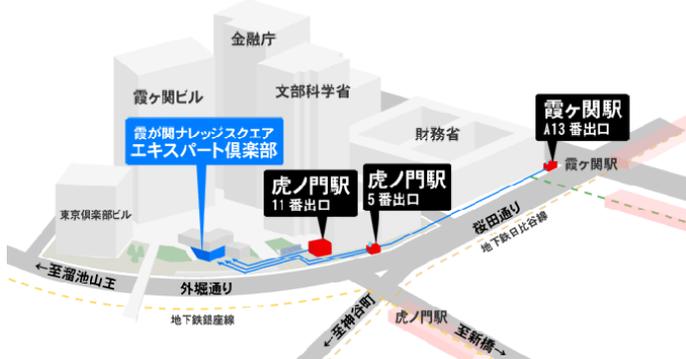


★当日は「QUON CHOCOLATE」の直売も行います！

### 会場

霞が関ナレッジスクエア 交流カフェ  
「エキスパート倶楽部」

東京都千代田区霞が関3-2-3  
霞が関コモンゲート アネックス1階(天野歯科隣り)



- ・銀座線「虎ノ門駅」5番出口 11番出口より徒歩1分
- ・丸の内線、千代田線、日比谷線「霞ヶ関駅」A13番出口より徒歩5分