

JICA とみんなでチョコッと考えるチョコレートの世界

チョコレート作り体験を予約する前に

以下の条件・注意事項をご一読いただき、ご了承いただける場合のみ予約していただきますようお願いいたします。

【お申込みの条件】

- ☐ 昨年度の JICA チョコ作り体験に参加されていない方。
- ☐ 小学 3 年・4 年・5 年・6 年生（2026 年 1 月時点）で、児童本人もチョコレート作り体験であることを理解し、了承済みであること。（スペースの関係で、体験する人以外は入室できません。）
- ☐ チョコレート作りの前または後に、「クイズに挑戦！」のブースでクイズに答えてください。完成したチョコレートは、クイズの回答用紙と引き換えにお渡しします。
- ☐ 使用する材料は、カカオ、砂糖、ココアバター（カカオに含まれる油分）です。アレルギーのある方は、ご遠慮ください。

＊特定原材料 8 品目（えび、かに、小麦、くるみ、乳、そば、卵、落花生）は使用しません。

【注意事項】

- ☐ 申込みは先着順です。各回先着 18 名。受講ができる方には、2 月 6 日（金）まで に メールでご連絡します。
 - ☐ キャンセルする場合は、必ず事前にご連絡をお願いします。
- メール : hiccken_bri★hirohsima-ic.or.jp ★を@に変えてください。
- 電話番号 : 082-421-5900 （平日 9-17 時）
- ☐ 試食前に手を洗います。ハンカチを持ってくるください。
 - ☐ 必要に応じて、飲み物を持ってくるください。
 - ☐ 開始時間に間に合うようにお越しください。

出来上がったチョコレートは、次の通り予定し、お渡しします。（引き渡し予定時刻より若干遅くなる可能性もございます。ご了承ください。）

第 1 回 : 11 : 00～11 : 30 （チョコレート引き渡し予定時刻 12 : 30）

第 2 回 : 12 : 20～12 : 50 （チョコレート引き渡し予定時刻 13 : 50）

第 3 回 : 13 : 40～14 : 10 （チョコレート引き渡し予定時刻 14 : 50）

お問合せ先

（公財）ひろしま国際センター 研修部

Tel : 082-421-5900 （平日 9-17 時）担当 : 上田