

沖縄×チョコレート、バレンタイン直前スペシャル！

# 沖縄の食材を使った チョコレート販売会



OKINAWA CACAO(オキナワカカオ)は、沖縄本島北部・大宜味村にて2016年よりカカオ栽培に取り組んでいます。日本唯一の亜熱帯気候である沖縄でカカオを育て、沖縄特有の食材と組み合わせたチョコレートをつくり、地域産業を育む活動です。カカオの実の収穫はあと数年後。カカオの木の成長とともに、丁寧な手仕事、丁寧なものづくりを目指しています。沖縄の生産者が丹精込めて作った食材を、職人の技術でおいしいチョコレートにしました。カカオを栽培する大宜味村特産の沖縄シナモン(カラキ)、シークワーサーを丸ごとドライパウダーにし、食材の魅力を存分に味わうチョコレートです。「沖縄の畑から醸すチョコレート」を味わいに、ぜひお立ち寄りください。

日時：2018年2月9日(金) 8:00-21:00

場所：オキナワ グランメールリゾート 1階ロビー

## 【販売商品】

- (1) ボンボンショコラ 沖縄アソート 5種 2,700円(税込)
- (2) Bean to Bar チョコレート 沖縄シナモン(カラキ) 980円(税込)
- (3) Bean to Bar チョコレート シークワーサー 980円(税込)

主催 株式会社ローカルランドスケープ  
問合せ [kawai@locallandscape.co.jp](mailto:kawai@locallandscape.co.jp) 090-1768-6354(担当 川合)

事務局 特定非営利活動法人沖縄人財クラスタ研究会  
URL <http://okinawacacao.com/>