

2023年5月11日

キッズニア甲子園にパビリオンを初出展

おいしいチョコレートを追求し続ける江崎グリコがこだわって表現した
本格的なショコラティエ体験を提供

江崎グリコ株式会社は、KCJ GROUP 株式会社が企画・運営する子どもの職業・社会体験施設「キッズニア甲子園」（兵庫県西宮市）において、オフィシャルスポンサーとして「チョコレート工房（Chocolate Factory）」パビリオンを、2023年7月25日（火）にオープンします。

このパビリオンは、おいしいチョコレートを追求し続ける江崎グリコと KCJ GROUP が考案したアクティビティです。チョコレートができるまでの工程を学び、子どもたちの自由な発想でピエス・モンテを作り上げるショコラティエ体験を通じて、チョコレートの奥深さを五感で体感する機会を提供します。

※ピエス・モンテとは、いくつかの菓子をパーツのように積み重ねて作り、鑑賞としても楽しめる工芸菓子



※画像はイメージです。(C)KidZania

Glico グループは、「事業を通じて社会に貢献し、より多くの人々の健康な毎日を実現し続ける」という創業の精神を原点として事業を展開しています。創業者・江崎利一は「子どもにとって食べることと遊ぶことは二大天職」と考え、栄養補給の源であり、子どもの知識と情操を向上し、心のすこやかな発育に役立つとの発想のもと、菓子とおもちゃが一つになった栄養菓子「グリコ」を発売しました。現在も創業時からの想いを受け継ぎ、「子どものココロとカラダのすこやかな成長」の実現に取り組んでいます。

また、Glico グループは、世界に認められるおいしいチョコレートを追求すべく、2018年からインターナショナルチョコレートアワードに挑戦しており、2018年世界大会での最高金賞（Milk chocolate bars with an infusion or flavouring 部門優勝）をはじめ、これまで計36賞の受賞を果たしています。

※インターナショナルチョコレートアワードは、2012年に設立された国際的なチョコレート品評会です。高品質のチョコレートを認定することで、生活者により良いチョコレートを選んでもらい、チョコレートメーカーやショコラティエ、カオ農家など、チョコレート産業の発展をサポートすることを目的としています。世界大会には、ヨーロッパ、アメリカ、アジア等、地区大会の受賞製品のみエントリーでき、審査は、パティシエ、シェフ、ソムリエなど幅広い専門家によって、厳格なルールに基づいた採点と投票で行われます。

■「チョコレート工房」パビリオン体験のポイント

①五感を使いながらチョコレートの製造工程を学習できる

カカオ豆からチョコレートができるまでの流れを、手で触れて香りを嗅ぐなど五感を使って学ぶ機会を提供します。

②「ショコラティエ」として、オリジナルの「ピース・モンテ」作りを体験できる

チョコレートでパーツを作り、それらを組み合わせてオリジナルのピース・モンテを作ります。ショコラティエの楽しさ、難しさを体感するとともに、子ども自身の自由な発想力を育むことを目指します。



※画像はイメージです

■パビリオン概要

パビリオン名	チョコレート工房（Chocolate Factory）
所要時間	約 40 分程度を予定しています。
職業名	ショコラティエ
給料	5 キッツ
定員	6 名 / 1 回
成果物	ピース・モンテ
体験内容	チョコレートができるまでの一連の流れを五感で感じながら学び、自由な発想でオリジナルの「ピース・モンテ」チョコレートを製作。