

【ロッテシティホテル錦糸町】 dari Kとのコラボイベントを8月2日(日)に開催！ ～「知るほど美味しい。カカオの発酵とチョコレートの世界」五感で味わう特別な夏～

普段何気なく口にするチョコレートの味わいは、実は「発酵」によって大きく変わる――



ロッテシティホテル錦糸町（所在地：東京都墨田区錦糸4-6-1、総支配人：福井朋也）は、2026年8月2日（日）に、ロッテのチョコレートブランド「dari K」とのコラボレーションイベント「知るほど美味しい。カカオの発酵とチョコレートの世界」を開催いたします。

近年、ワインやコーヒー、日本酒などさまざまな分野で「発酵」が注目を集めています。本イベントでは、チョコレートの味わいを個性豊かに引き出すカカオの発酵に焦点を当て、その奥深い世界を“学び、味わい、体験する”ひとときをご提供します。

カカオの産地に拠点を置くdari K監修のもと、発酵方法の異なるチョコレートの食べ比べをはじめ、できたてのカカオ100%のチョコレートをバニラアイスクリームにかけて味わう特別な体験をご用意いたします。さらに、カカオを使用したお酒などのドリンクとともに、カカオ豆がチョコレートになるまでの工程、風味を決定づける「発酵」の役割について学びながら、チョコレートの新たな魅力を発見していただけます。



チョコレートだけではない、カカオの新しい楽しみ方を体験

イベントの幕開けには、ウェルカムドリンクとして「カカオスカッシュ」または「カカオハイボール（アルコール分4～5%）」をご提供いたします。チョコレートの原料として知られるカカオを、ドリンクとして楽しむ新しい味わいをご体験いただけます。dari K 丸の内オアゾ店でも人気を集める一杯とともに、カカオの奥深い世界への入口をお楽しみください。



カカオ豆がチョコレートになるまでの物語

実際にカカオ農園を訪れ、生産者とともにカカオづくりに携わるdari Kスタッフが、「カカオ豆からチョコレートになるまで」の工程をご紹介します。カカオの栽培や収穫、発酵、乾燥といった製造工程を通じて、チョコレートの味わいを左右する要素をわかりやすく解説し、美味しいチョコレートが生まれる背景や生産現場のリアルなエピソードをお届けします。



カカオ豆をその場で挽いて味わう、できたてチョコレート体験

卓上カカオ摩砕機「カカオグラインダー」を使い、カカオ豆をその場でチョコレートペースト（カカオマス）にする実演・体験を実施します。カカオを挽いた瞬間に立ち上る香りと、できたてならではの風味は、普段のチョコレートではなかなか味わえない貴重な体験です。五感を通じて、カカオ本来の味わいに触れていただけます。できたてのチョコレートは、バニラアイスクリームと共にお召し上がりいただきます。



3種のチョコレートの食べ比べで発酵の奥深さを味わう

カカオの発酵は、チョコレートの香りや味わいを決定づける重要な工程です。通常発酵のチョコレートに加え、フルーツを用いて発酵させた個性豊かなチョコレートを食べ比べていただきます。参加者の皆さまにはテイスティングシートを用いて風味の違いを記録しながら、発酵がもたらす味わいの変化を体感いただけます。

イベントのご案内

開催日	2026年8月2日（日）
時間	15：00～16：30（14：45 開場）
場所	ロッテシティホテル錦糸町 4F「シャルロッテ」
費用	・ 1名 4,000円（税サ込）

	※決済方法は事前決済となります。詳細はご予約確定のご案内メールにてご案内いたします。
募集人数	20名さま ※対象年齢は中学生以上となります。
内容	・カカオ豆からチョコレートになるまでの製造工程 ・カカオニブからカカオマスへのデモンストレーション ・味の鍵となる「発酵」の解説、発酵違いチョコレート食べ比べ <ご提供> ・カカオスカッシュ（ノンアルコール）またはカカオハイボール（アルコール分4～5%） ・ホットカカオハスクティー ・発酵違いチョコレート3種 ・バニラアイスクリーム × カカオマス <お土産> ・dari K「ショコラアソート」（1名につき1箱）
応募方法	下記フォームより必要事項をご入力ください。 https://reserva.be/lottecityhotel/reserve?mode=service_staff&search_evt_no=17eJwzNbY0NTMEAARjAT4
応募期間	2026年7月9日（木）12：00～2026年7月22日（水）23：59
当選発表	ご予約が確定された方には、2026年7月28日（火）までに、ロッテシティホテル錦糸町（info@lottecityhotel.jp）よりメールにてご連絡いたします。
キャンセルポリシー	・前日のキャンセル：50% ・当日のキャンセル：100% ※ご連絡なしの不参加の場合、料金の100%を頂戴いたします。

その他	※本イベントは体験型のため、見学のみのご参加はご遠慮いただきます。 ※食材にはアレルギーを含むものがございます。アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
お問い合わせ	総支配人室 TEL：03-5619-1087（受付時間：10：00A.M.～5：00P.M.）

チョコレートブランド「dari K」

dari Kのチョコレートは、インドネシア・スラウェシ島の農家と大切に育てたカカオから作られています。厳選した素材とシンプルなレシピで、フルーティーなカカオ本来の味わいを実現しました。「つくる人、食べる人、くらしと自然。みんなが笑顔になれるAll-win Chocolate」をコンセプトに、農家とともに品質を高めたカカオを正しい価格で取引することで、持続的な取り組みを目指しています。

ロッテシティホテル錦糸町について

東京スカイツリー®を望む絶好のロケーション、下町情緒を色濃く残す街「錦糸町」

ロッテシティホテル錦糸町は、東京メトロ半蔵門線「錦糸町駅」直結・JR「錦糸町駅」徒歩1分という抜群にアクセスの良い立地で、“東京”を満喫する旅の拠点に最適なホテルです。東京スカイツリー®を美しく見渡せる客室や、健康美を意識した朝食で迎える「最高の朝」をお楽しみください。伝統工芸品の「江戸切子」を前面に配したフロントでゲストの皆様をお出迎えいたします。「ものづくりのまちすみだ」に位置するロッテシティホテル錦糸町は、人々の集いやここでしかできない体験を創出しています。

公式HP

<https://lottecityhotel.jp/>

ロッテシティホテル錦糸町公式Instagram

https://www.instagram.com/lottecityhotel_kinshicho_tokyo/

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000139.000064679.html>

株式会社ロッテシティホテルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/64679

<ロッテシティホテル錦糸町>

ホームページ：<https://lottecityhotel.jp>

所在地：〒130-0013 東京都墨田区錦糸4-6-1

総支配人：福井朋也

開業日：2010年4月6日

客室数：189室

電話番号：03-5619-1066

E-mail：info@lottecityhotel.jp

アクセス：JR錦糸町駅徒歩1分、東京メトロ半蔵門線錦糸町駅5番出口直結