

新しいコンセプトのチョコレート店 Zaabär



Zaabärのチョコレートは、アニス、チリペッパー、シナモンなど世界中のスパイスを使った板チョコがウリ。料理に使うスパイスとのマリアージュが絶妙で、新しい発見があります。スパイスの香りが飛ばないように、また、溶けても冷蔵庫で簡単に固まるよう、板チョコはアルミホイルの真空パックになっているので、日本の家族、友人へのお土産にも適しています。この他クラシックなミルクチョコレート、ブラックチョコレートやトリュフ、ココア（ドリンク用）、スパイスなどもあります。

店内入口はチョコレート店というより工場のような。ガラス越しにチョコレート制作工程を見学できます。前もって予約すれば、チョコレート制作体験も可。店内奥は、試食・販売コーナー。カフェもあるので、休憩しながらいろいろ試食し、好みのフレーバーを見つけてはいかが？

2007年末François-Jean Decarpentrieにより創業のZaabär。店名の由来は、トルコ・イスタンブールのBazaarとのこと。面白いことに、このお店の陳列棚は、車輪付きですべて簡単に移動でき、閉店後このスペースで会社やグループのカクテルパーティーやディナーを企画することができます。最近では、工場そのものを移動して、希望する場所でチョコレート制作工程を披露することもあるとか。ほとんどのスタッフは、数カ国語を話せるそうで、中には日本語ができるスタッフも。分からないことは何でも尋ねられます。

www.zaabär.be
月-金 10~18h 土 11~19h

プチポワ7周年記念+東日本大震災被害者応援イベント！

読者の皆様へ感謝の気持ちを込めて、このチョコレート工場での制作体験（英語解説）を企画しました。

参加ご希望の方は、以下の要領でお申し込みください。

参加費全額を東日本大震災被害者の方への募金として、岩手県大船渡市の児童福祉施設「大洋学園」に寄付します。

日時： 10月28日（金）10~11h30
場所： チョコレート店 Zaabär Chaussée de Charleroi 125, 1060 Brussels
参加費： 35ユーロ
申込締切： 10月19日（水）
締め切り後のキャンセルには、キャンセル料30ユーロがかかります。
申込方法： プチポワのウェブサイト（www.petits-pois.be）から
募集人数： 15人

注：申し込み多数の場合は、締め切り後に抽選します。
お子様連れの参加はお引き受けできません。ご了承ください。



海外引越、国内引越、ペリカン便 事務所移転も日通へ

ご帰国引越で不要になった家具をご後任、ご友人宅へ
“おゆずりライナー”で、ご配送いたします。

そのほか、ピアノの移動、お引越後のハウスクリーニング等
なんでもご相談ください！！

ベルギー日本通運

海運貨物・航空貨物・ロジスティックスも日通へ



NIPPON EXPRESS BELGIUM
BRUCARGO BLDG/738B - 1931 ZAVENTEM
TEL/ 02-751-7814/15 FAX/ 02-751-9246

メールアドレスが変わりました
E-mail/ neb.removal@neeur.com
http://www.nittsu.eu/bel

