

ช็อกโกแลตเลิฟเวอร์ ร่วมชิม ช้อป ช็อกโกแลตระดับโลกในงาน “Chocoholic’s Party 2016” ชมการประกวดแกะสลักช็อกโกแลตครั้งแรกในเมืองไทย



ประสบความสำเร็จอย่างท่วมท้น สำหรับปาร์ตี้ของคนรักช็อกโกแลต “Chocoholic’s Party 2016” โดย บริษัท ทริปเปิล ไอ มาร์เก็ตติ้ง เซอร์วิสเอส จำกัด ร่วมกับ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ เนรมิตปาร์ตี้ช็อกโกแลตแบบครบรส ช็อกโกแลตชั้นนำระดับโลก ภายใต้แนวคิด CHOCOPOLIS SCHENENGEN MARKET SQUARE บนพื้นที่กว่า 600 ตารางเมตร ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ โซน Central Court, Eden1 และ Eden2 ระหว่างวันที่ 27 เมษายน - 1 พฤษภาคม 2559

นางสาววรรธน์ มีสัตย์ธรรม กรรมการผู้จัดการ บริษัท ทริปเปิล ไอ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด เปิดเผยถึงการจัดงาน Chocoholic’s Party 2016’ ว่า “ เป็นแรงบันดาลใจจากประสบการณ์ในการเดินทางท่องเที่ยวไปในดินแดนแถบยุโรป ที่บางเมืองเป็นแหล่งผลิต และมีกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้คนที่ชื่นชอบ “โกโก้” ได้มาสนุกร่วมกัน ทั้ง ชิม ชม และ ช้อป ซึ่งในเมืองไทยยังไม่มีการจัดงานในลักษณะนี้มาก่อน งานนี้จึงถือเป็นครั้งแรกในประเทศไทย ซึ่งทำให้เราได้ รับเกียรติจากบุคคลสำคัญทั้งจากสมาคมเชฟประเทศไทยและสมาคมเบเกอรี่แห่งประเทศไทย สถานทูตเบลเยียม และผู้แทนจัดจำหน่าย และประกอบธุรกิจแบรนด์ดังระดับโลกที่เกี่ยวข้องกับช็อกโกแลต อาทิ ลินด์ (Lindt), เฟอเรโร่ รอยเชอร์ (Ferrero Rocher), ทิวลิป ดาร์ค ช็อกโกแลต คอมพาวด์ (Tulip Dark Chocolate Compound), ริทเทอร์ สปอร์ต (Ritter Sport), เลอ พลีเซียร์ (Le Plaisir) และดู๊ค เดอ พรอลัง (Duc De Praslin) เข้าร่วมร่วมจัดงานในครั้งนี้ด้วย

โดยภายในงานได้จัดพื้นที่สำหรับกิจกรรมไฮไลต์ 3 กิจกรรม ได้แก่ ปาร์ตี้น้ำชาสุดหรู High Tea Café Flueri บน Chocolate Longtable สไตลยุโรป ตกแต่งด้วยภาชนะที่ทำจากช็อกโกแลต พร้อมช็อกโกแลตเมนูพิเศษจากเชฟเป็ล-สาร์ตต์ นิมละมัย ผู้ทำชิงจากรายการ Iron Chef Thailand ที่หาทานได้เฉพาะในงานนี้เท่านั้น หรือเลือกอร่อยกับช็อกโกแลตหลากหลายสไตล์ ที่จับเป็นชุดให้ลูกค้าเลือกชิมคู่กับชาสเลิศที่ซิงให้ได้ชิมกันสดๆ จากแบรนด์ Twinings และหากยังไม่จุใจเหล่าสาวกช็อกโกแลตยังสามารถชิม ฟิน ได้ไม่อัน กับป่าช็อกโกแลตสุดมหัศจรรย์ Chocolate Buffet in Garden Wonder Land และสุดท้ายกับโซนกำแพงช็อกโกแลต Chocolate Eatery Wall ที่รวบรวมช็อกโกแลตแบรนด์ดังมาให้ชาวช็อกโกโฮลิกได้ชิมฟรีถึง 1,000 ชิ้นต่อวัน งานนี้สาวกช็อกโกแลตตัวจริงไม่ควรพลาดและไฮไลต์สำคัญที่เรียกสายตาของนักชะะ ตลอด 5 วันเต็ม กับผลงานการแข่งขันแกะสลักช็อกโกแลตครั้งแรกของประเทศไทย “Thailand Chocolate Contest 2016” จากเชฟที่มีดีกรีจากโรงแรมระดับ 5 ดาว ทั่ว

ประเทศถึง 7 ทีม ภายใต้แนวคิด The Sound of Natural โดยผู้ชนะเลิศได้แก่ ผลงาน “Eagle” จากทีม Predators นักแกะสลักน้ำแข็งมืออาชีพ ที่หันมาแกะสลักช็อกโกแลตเป็นรูปนกอินทรี โดยได้แรงบันดาลใจจาก อาจารย์ผู้ชื่นชอบการแกะสลักนกอินทรีเป็นชีวิตจิตใจและเผยแพร่เทคนิคที่ใช้ในการแกะสลักครั้งนี้จนชนะใจกรรมการว่า เป็นการฝังสีช็อกโกแลต โดยนำแท่งช็อกโกแลตสีต่างๆ ฝังเข้าไปในก้อนช็อกโกแลต เพื่อให้วัตถุมีสีสันที่แตกต่างกันแล้วจึงแกะสลักและไล่เฉดสีให้แก่วัตถุได้อย่างสวยงาม