

# 2024上海国际巧克力展|2024上海巧克力原料及巧克力机械展览会（协会主办）

产品名称	2024上海国际巧克力展 2024上海巧克力原料及巧克力机械展览会（协会主办）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/平方米
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦7-8楼
联系电话	13524187672 13651828941

## 产品详情

2024上海国际巧克力展|2024上海巧克力原料及巧克力机械展览会（协会主办）国际上久负盛名的巧克力行业展览会——Salon du Chocolat，刚刚结束了他在中国的首秀。

此次Salon du Chocolat上海国际巧克力展和FHC上海环球食品展同期举行，现场云集了众多包括巧克力生产商、巧克力制作设备、可可豆原料商等巧克力产业链相关企业，呈现出具有中国本土特色的巧克力展览。

在现场，小编有幸和Salon du Chocolat品牌所属公司EVENT International SAS，CEO，G é rald Palacios先生进行了交流，请他就中国的巧克力市场发表了自己的见解。

Salon du Chocolat CEO

G é rald Palacios

G é rald Palacios先生表示，这是他第一次来到中国参加巧克力展览，但是此次中国之行带给他很大的震撼。他认为在中国巧克力的市场潜力巨大。巧克力在中国的特点在于能够与本土文化相结合，并提供满足多样口味需求的巧克力，每个人都能找到适合自己的。

“国潮风”的兴起，

正在见证巧克力的时尚化

“国潮”，中国味正在融入巧克力之中，形成独特的中国味道，也让巧克力更加充满国风韵味。

### 1.巧克力博物馆，巨型bingmayong最吸睛

现场最吸睛的莫过于这座高达3米的巨型bingmayong了。你能想象到这惟妙惟肖的逼真效果，全部是用巧克力全手工打造出来的吗？？？这尊雕塑带来的“巨物”冲击力，吸引了不少参观者驻足围观，拍照打卡。

此次携手巧克巧蔻共同打造的巧克力博物馆以巧克力艺术展示区、巧克力品鉴区最为受现场观众欢迎。

### 2.穿越神秘的三星堆文明

由王森文创与上海博华以巧克力这一独特媒介，倾力打造「穿越三星堆巧克力艺术展」。通过巧克力艺术，深度还原19件三星堆面具、人像、青铜器具等。

高度还原的三星堆文物，旨在通过以巧克力这种创新的展示方式，为来访者打开一扇通往古老三星堆文明的新窗口，用当代技艺探索和感受中国古老文明的深度和广度。

巧克力，正在从舶来品变成新国货。通过以巧克力为载体，将食物与文物进行跨界联合，复刻国风韵味，打破受众和文物之间的距离，以新颖有趣的方式进入大众生活，走在时尚的最前沿。

### 巧克力品鉴秀场，多元文化碰撞

Salon du Chocolat「环球巧克力品鉴秀」邀请了zhiming巧克力师、品鉴师、精品巧克力主理人、巧克力文旅大咖以及可可种植大咖共聚一堂，带来多场不同主题系列的论坛演讲。带着现场观众一起了解可可，

感知可可。

由专业巧克力职人现场展示精彩有趣的夹心巧克力BonBon体验课，从巧克力内的夹馅、巧克力涂层等等，展现巧克力制作。

STANLEY& HIS CHOCOFRIENDS的品牌主理人带来了一场治愈系的“可可冥想”活动：在坐禅中，以精品巧克力为媒介，感受呼吸和风味间的情绪流动，并在内观中觉察自我。可可巧克力不仅是味觉享受，更是身心的全面觉醒。

在展会的一侧，亮闪闪的环球巧克力市集，汇集了来自比利时、法国、德国、意大利、委内瑞拉、马来西亚等国的巧克力品牌参展。

我们看到Nibbo、北京的巧力可，深圳AllyouWant，众多中国巧克力品牌都在萌生发芽。从bean-to-bar并不是个概念而已，在现场我们看到中国本土巧克力制作的相关一系列步骤工艺，用更直观的实物展示巧克力制作的魅力。

Chotolate

巧克力的时尚跨界之旅正在展开，以全新的质感、美感和风度渗透到更广阔的领域，重新走入大众生活。

写在最后

我们和G é rald Palacios先生相谈甚欢。他说，没想到Salon du Chocolat在上海的首秀会如此成功，他感受大家对于巧克力的喜爱和热情。

他表示，对中国的巧克力市场非常有信心！中国的巧克力产业有基础，也具备足够的优势。通过这次展览证明，中国人非常热爱基于本土文化衍生出来的巧克力文化。基于此，在促进文化交流与合作时，我们将更加充分考虑到中国巧克力消费市场的“在地化”和“本土化”，走出更加健康持久的发展线路。

通过这次展会，我们可以看到，巧克力正在用创新思维慢慢敲开新兴消费的大门，以全新的方式适应当下瞬息万变的市场，通过提高巧克力的附加值和文化属性，让更多人爱上它，同时也给予消费者更多可

期待的空间。