



～物理で美味しく！～

チョコレートサイエンス Chocolate Science

美味しいチョコとマズいチョコの違いってナニ？

最近の研究で、チョコの口どけや食感の違いが

分子レベルの構造によって変わることが分かってきました。

チョコレートサイエンスでは、「美味しさ」を

物理的に検証し、構造の異なるチョコを作り分けます。

分子レベルで作分けするクッキング

あなたも参加してみませんか？



11 / 31

SAT

14:00 ~ 16:30

蒲郡市生命の海科学館
1F 実験工作室

【講師】 宇佐美 徳子 さん
(大学共同利用機関法人 高エネルギー加速器研究機構 物質構造科学研究所 講師) 他

【対象】 中学生以上 30名 (申し込み先着順)

【参加費】 200円

先着順で
お申込み！

11月1日(土)から申し込みを受け付けます。
科学館のホームページ、もしくは1階受付にて、先着順に申込み受付します。

生命の海科学館 URL <http://www.city.gamagori.lg.jp/site/kagakukan/chocolate-science>

* チョコレイト、大豆、乳製品を使用しております。アレルギーのある方にはご参加頂けませんので、何卒ご了承下さい。

協力



大学共同利用機関法人
高エネルギー加速器研究機構
物質構造科学研究所

TOKYO FOOD

東京フード株式会社

お問い合わせ・会場



蒲郡市生命の海科学館
がまごおりしいのちのうみがかくん
Gamagori Museum of Earth, Life and the Sea

443-0034 蒲郡市港町17-17 tel.0533-66-1717
開館時間：9時～17時 火曜休館（夏休み等火曜開館有り）

くわしくはコチラ▶

