



～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ける**クッキング**

あなたも**参加**してみませんか？



11 / 31
SUN
14:00 ~ 16:30

蒲郡市生命の海科学館
1 F 実験工作室

先着順で
お申込み！



QRコードから
お申し込み

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

検索

URL

<http://www.city.gamagori.lg.jp/site/kagakukan/chocolate2016>

* 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 ▶ 生命の海科学館 検索

