





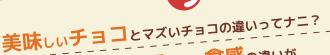




~物理で美味しく!~

チョコレイト・サイエンス

Chocolate Science



最近の研究で、チョコの口どけや食感の違いが

取近いからして、 分子レベルの構造によって<mark>変</mark>わることが分かってきました。

チョコレイト・サイエンスでは、「美味しき」を

ハスレベルで作り分けるクッキング

あなたも参加してみませんか?

1/31

14:00 ~ 16:30

蒲郡市生命の海科学館 1 F 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) 山田 悟史さん(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 助教)、他

【対 象】中学生以上 30名 (申し込み先着順) 【参加費】 200円



QRコードから

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/chocolate 2016

* 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



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)

しくはコチラト 生命の海科学館 検索

