



～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？



【講師】

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 宇佐美 徳子 さん
准技師 瀬谷 智洋 さん 他

【対象】

中学生以上 30名 (申し込み先着順)

【参加費】

200円

2017

11/29

SUN

14:00 ~ 16:30

蒲郡市生命の海科学館
1F 実験工作室

先着順で
お申込み！



QRコードから
お申し込み

12/22 (木) 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 URL <http://www.city.gamagori.lg.jp/site/kagakukan/chocolate2017.html>

* 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。

当日のお持ち物：エプロン、三角巾(代わりのものでもOK)、お飲み物等をご用意ください。

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かがくかん

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

