



～物理で美味しく！～

チョコレート・サイエンス2018

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？



2018

11/20

SAT

14:00 ~ 16:30

蒲郡市生命の海科学館
1 F 実験工作室

【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
宇佐美 徳子 さん 他

【対象】

どなたでも（小学生以下の方は保護者同伴）

【定員】 【参加費】

30名 200円

先着順で
お申込み！



QRコードから
お申し込み

12/1（金）から 科学館のホームページ、もしくは1階受付にて、申込受付順に受付します。

生命の海科学館 URL <http://www.city.gamagori.lg.jp/site/kagakukan/chocolate2018.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

お問い合わせ・会場



蒲郡市生命の海科学館

がまご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

