



～物理で美味しく！～

チョコレート・サイエンス2019

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？



2019

2/11

MON

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】

小学生以上 (小学3年生以下は保護者同伴)

【定員】 【参加費】

30名 200円

先着順で
お申込み！

1/4 (金) 9時から 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 [検索](#) URL <http://www.city.gamagori.lg.jp/site/kagakukan/chocolate2019.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 (代わりのもでもOK)、お飲み物等をご用意ください。

QRコードから
お申し込み



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 [生命の海科学館](#) [検索](#)

