

取材のお願い

2020年1月24日（金）15時配布
つくばエキスポセンター

**物理で美味しく「チョコレート・サイエンス」
開催のお知らせ**

つくばエキスポセンター（館長：中原 徹（なかはら とおる）、所在地：茨城県つくば市吾妻2-9、TEL：029-858-1100）は、バレンタイン・デーを控えた2020年2月2日（日）に「チョコレート・サイエンス」を開催いたします。



チョコレートは、最近の研究でそのくち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。本イベントでは、参加者がチョコレートの「おいしさ」を物理的に検証し、構造の異なるチョコレートの作り分けに挑戦します。

分子レベルで作り分けるちょっと変わったクッキングの様子をぜひご取材ください。

<開催概要>

名称：	チョコレート・サイエンス
日時：	2020年2月2日（日） 13:30~16:00（13:00 受付開始）
会場：	つくばエキスポセンター 第3休憩室（1階）
料金：	500円（別途入館料が必要）
対象：	小学4年生以上~大人
申込：	エキスポセンターHPから事前申し込み
講師：	高エネルギー加速器研究機構 物質構造科学研究所 放射光実験施設 講師 宇佐美 徳子（うさみ のりこ）氏
主催：	つくばエキスポセンター、高エネルギー加速器研究機構 物質構造科学研究所
協力：	東京フード株式会社

- - - 問い合わせ - - -

公益財団法人つくば科学万博記念財団 TEL：029-858-1100（代）、FAX：029-858-1107	
取材に関する問い合わせ 運営部 小堀	本イベントの内容等に関する問い合わせ 運営部 松岡／小林



物理で美味しく

チョコレート・サイエンス

おいしいチョコの秘密とは？

おいしいチョコとそうでな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の構造によって変わることがわかってきました。
チョコレート・サイエンスでは、「おいしさ」を物理的に検証し、構造の異なるチョコを作り分けます。
分子レベルで作上げるクッキング、
あなたも参加しませんか？



講師 宇佐美 徳子 (うさみのりこ) 氏
高エネルギー加速器研究機構
物質構造科学研究所 放射光実験施設 講師

2020.2.2 Sun.
13:30~16:00

場 所 つくばエキスポセンター
(茨城県つくば市吾妻2-9)

定 員 30名(先着順)

対 象 小学4年生~大人

参加費 500円

申 込 2020年1月4日(土)午前10時から
つくばエキスポセンターホームページの
本イベントページ最下部にリンク表示される
専用申込フォームから受付
※定員に達し次第、受付終了

