

チョコは化学でおいしくなる

女子中高生のための実験教室

チョコレートの おいしさの サイエンス



2.3 (SAT) 14:30 ~ 16:30

<申し込み方法>

♥ イベント申し込みフォームからお申し込み

<http://www.st.gunma-u.ac.jp/girls/>



保護者の方
付き添い
可能です。

♥ FAXでお申し込み

①氏名 ②学校名 ③学年 ④住所 ⑤電話番号 ⑥生年月日
をお知らせください。(FAX番号: 0277-30-1020)

パレンタインのチョコを手作りしたことがありますか? 溶かしたチョコレートを冷蔵庫で冷やして固めてみると、ポソポソの舌触りになってしまい、おいしくありません。チョコレートのおいしさは、カカオバターの結晶の形で決まるのです! 実験教室に参加して、おいしいチョコレートの作り方を物理化学の視点から学びましょう♪

会場は
こちら

PLUS+
アソカ

桐生市本町
六丁目382



申し込み〆切
1月24日(水)

【お問い合わせ先】

群馬大学理工学部庶務係 鈴木

TEL : 0277-30-1027 (水曜を除く平日9:00~15:00)

FAX : 0277-30-1020

E-mail : c-suzuki@jimu.gunma-u.ac.jp