

おいしいだけじゃないよ！ チョコレート・ココア

チョコレートやココアに含まれるカカオポリフェノールは動脈硬化の予防等に効果があることが明らかになっています

チョコレートやココアの持つ生活習慣病の予防効果やリラックス効果などをわかりやすくご紹介します

チョコレートの製造工程、原料であるカカオ豆の産地が抱える課題やその背景等もご紹介します



カカオの木



カカオ豆

○展示内容

1. チョコレート・ココア製品、カカオ豆等の展示
2. カカオ豆の産地、チョコレートの歴史などをパネル、ビデオで紹介
3. チョコレート・ココアの製造工程等をパネルで紹介



カカオポッド

○ココア飲料の試飲

おいしいココア飲料をご用意します
ぜひお試しください。

日時：1月28日(火)、30日(木)

12：15ごろより ※数に限りがございます

●展示期間

令和7年1月27日(月)～1月31日(金)

10:00～17:00 (1/27は12:00から、
1/31は13:00まで)

●展示場所

農林水産省北別館1階「消費者の部屋」

東京都千代田区霞が関1-2-1

東京メトロ丸ノ内線、日比谷線、千代田線の霞が関駅下車A5、B3aの出口すぐ

●お問い合わせ

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 03-3502-8111(内線4112)

農林水産省「消費者の部屋」03-3591-6529

日本チョコレートココア協会 03-5777-2035



日本チョコレートココア協会

入場
無料

