

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の持つ生活習慣病の予防効果や
リラックス効果、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

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



カカオの木

カカオ豆の焙煎実演・試食 チョコレート製造の実演



カカオ豆

カカオ豆の焙煎を実演と焙煎したてのカカオ豆の試食、
カカオニブをすり潰した出来立てチョコレートの製造実演を行います。

日時：1月29日(水) 12：15頃より

ココア飲料の試飲

試食、試飲は
数に限りが
ございます



カカオポッド

温かいココア飲料の試飲を行います。

日時：1月28日(火)、30日(木) 12：15頃より

●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)

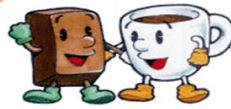
農林水産省「消費者の部屋」03-3591-6529

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



チョコレートと
ココアは兄弟です

