

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



カカオの木

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・ココアの製造工程やカカオの産地の様子等をパネルで紹介

カカオ豆の焙煎実演



カカオ豆



カカオポッド



カカオ豆焙煎の製造実演を行います。

消費者の部屋全体に、チョコレートの香りが広がります！

日時：1月27日(火)
28日(水) 12:00頃より
29日(木)



●展示期間

令和8年1月26日(月)～1月30日(金)

10:00～17:00 (1/26は12:00から、

1/30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」

入場
無料



チョコレートと
ココアは兄弟です

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、千代田線の霞ヶ関駅下車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

