

# 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・ココアの製造工程やカカオの産地の様子等  
をパネルで紹介



カカオの木

## 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」  
東京都千代田区霞が関1-2-1

- 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

