

報道各位

海洋博公園管理センター

## 夏休みの自由研究におすすめ！ カカオ豆から作るチョコレート♪ 「スイーツ教室」開催

海洋博公園 熱帯ドリームセンターでは、大人気スイーツのチョコレートをカカオ豆から手作りする「スイーツ教室」を開催します。

多くの方に好まれているとても身近な食べ物であるチョコレートですが、どのようにできるのか興味はありませんか？チョコレートの原料って何？カカオはどのような植物？などなど素朴な疑問を解決します。

【日 時】：令和4年7月23日（土）、24日（日）

【時 間】：14：00～15：30

【場 所】：熱帯ドリームセンター 無料休憩所うりずん

【料 金】：1名につき1,000円（材料費）

※別途入館料が必要です。

大人（高校生以上）760円、小人（中学生以下）無料

【定 員】：各回15名 ※キャンセル待ちのみ予約可能

【内 容】：

### ・カカオの紹介

熱帯果樹であるカカオについて、実際に樹上についた果実を観察しながら紹介します。

### ・チョコレートづくり

カカオ豆をローストするところからチョコレートづくりを行います。※小学生以下のお子様は保護者のお手伝いが必要です。

### ・試食

ローストの具合でも味が変わります。いつも食べているチョコレートとの違いを味わってください。

### ・カカオの苗をプレゼント

カカオの苗を1鉢プレゼントします。



カカオの果実



カカオ豆から作ったチョコレート

※ご来園の際は「海洋博公園 新型コロナウイルス感染症拡大予防ガイドライン」（HP 記載）をご確認ください。

※新型コロナウイルス感染症対策を十分に講じた上で、開催しております。

<お問い合わせ先>

《イベントについて》 海洋博公園管理センター 熱帯ドリームセンター係（中川）

TEL 0980-48-3624 / FAX 0980-48-3785

《取材・資料貸出について》 海洋博公園管理センター イベント・広報係

TEL 0980-48-2741 / FAX 0980-48-3339