

県大学生と県内企業の  
共同開発

2020 春  
限定商品



桜の  
木をイメージした  
チョコ  
レートの  
ケーキ

テオブロマ  
**Theobroma**  
～クマリン～

4/6 (月) ~

草薙キャンパス上食売店 & Conche店舗で販売開始!

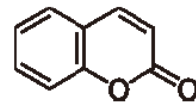
240円(税込)

商品開発誕生秘話

「テオブロマ」とは？

“Sterculiaceae Theobroma Cacao”

カカオの学名から商品名を名付けました。「クマリン」は桜葉の香り成分の一つから引用し、春のイメージを表現しました。



〈クマリン構造式〉

静岡県立大学 学生サークル



写真：夏の実験教室@南部図書館 みなくる

市内のクラフトチョコレート専門店



フェアトレードカカオ豆を使用

## 産学協働のコラボ紹介

静岡県立大学の公認サークル フードラボ



### 食の楽しさを科学で発信！

#### 《活動内容》

- ・ 食品を使った子ども向け科学実験教室
- ・ 静岡のおいしいお店の調査（グルメグ）
- ・ 県内企業と共同での商品開発

食の楽しさや静岡の魅力を広めるために活動をしています。興味がある方は SNS アカウントへ気軽に DM を送ってください！



Twitter



Instagram

# Conche

持続可能なチョコレートのかたち  
from Cacao Beans to Chocolate

### クラフトチョコレート専門店

静岡唯一のカカオ豆からチョコレートを製造販売している“Bean to Bar”専門店です。世界中の産地から厳選されたカカオはどれも深みのある味わいで、静岡素材を使ったものもあって見るだけでも楽しいです。

今年1月に新店舗へ移転して静岡駅から歩いて行けるようになりました！

### どうして春にチョコレート？

チョコレートに含まれるテオブロミンという成分には、気分をリラックスさせて満足感や幸福感を得られたり、記憶力・集中力・運動パフォーマンスを向上させるなどの効果が期待できます。新しいことを始める春にピッタリですね！

一口食べたら、楽しい明日へ  
一歩踏み出したくなるはず!?

「テオブロマ〜クマリン〜」は下記店舗でお求めいただけます。

静岡県立大学内 売店  
(株)静岡県立大学販売協力会

静岡市駿河区谷田 52-1 (草薙キャンパス学生ホール 2 階)  
TEL 054-262-7705

Conche (コンチェ)

静岡市葵区七間町 16-7-1A  
TEL 054-293-4910  
<https://www.conche.net>



Instagram