

# 料理人・食品製造業のための食文化創造アカデミー 特別講座

当所ではこれまで、革新的な商品開発を目指すための発想法や、商品の良さを伝えるデザインの重要性等についての勉強会を開催してきましたが、今回の勉強会は、食にとって最も大切な「味」をテーマとします。

鶴岡における食を取り巻く状況は、ユネスコ創造都市認定による影響や、今年度初めて開催される「食のコンテスト」、2019年「新潟県・庄内エリア デイステイネーションキャンペーン」など、多くの商戦が控えています。

そうした商戦の需要を取り込むとともに、鶴岡の食文化を支える料理人と食品製造業の更なるレベルアップを図るため、鶴岡食文化創造都市推進協議会と連携し、「料理人・食品製造業のための食文化創造アカデミー 特別講座」を開催します。

「感じる側（消費者）」と「つくる側（生産者）」の双方の立場から、科学を利用して「おいしさ」をデザインする発想法を学びましょう。食品業界以外の方のご参加もお待ちしております。

## 演題 おいしさの科学とデザイン

講師 川崎 寛也 氏  
味の素(株)イノベーション研究所農学博士

### 講師紹介

兵庫県出身。京都大学で食品化学の権威である伏木亨教授に師事し、「おいしさの科学」を研究。京都大学研究室と日本料理アカデミー（京都）で行なっている、新しい学術トピックス×日本料理の可能性を探るプロジェクト「日本料理ラボラトリー」に研究者として参加。「プロの調理技術の解明」の研究に従事している。



日時 平成 30 年 9 月 25 日（火）  
14:00～16:00

定員： 100 名（先着）  
申込締切： 平成 30 年 9 月 14 日（金）  
問合せ先： 鶴岡商工会議所 担当：相田  
TEL：0235-24-7711  
FAX：0235-24-6171

会場 グランドエル・サン ローズルーム  
（鶴岡市東原町 17-7）

※申込は FAX で  
※食文協主催の「料理人のための食文化創造アカデミー第 2 期」を受講されている方は、申込不要

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会 共催：鶴岡商工会議所

## 参加申込書

平成 30 年 月 日

所属		電話番号	
氏名			

申込先 FAX：0235-24-6171

鶴岡商工会議所 相田 行き