



教-24-14
令和7年2月20日

会員各位

一般社団法人日本フードサービス協会
副会長／教育研修委員長 谷澤公彦

第5回 外食産業の新メニュー創造セミナー ～革新的な味わいを生み出す「フードペアリング」～



食材の性質を科学的な視点で理解し、適切な調理技術を駆使すれば、論理的に革新的なメニューを創造することができます。本セミナーでは、分子料理の分野の第一線で活躍する研究者であり、フランスの教育番組でも人気を博すパリ・サクレ大学（Paris-Saclay University）のラファエル・オーモン教授を講師に迎え、商品開発を論理的な思考で実践する方法を学びます。

今回は、食材の香り成分を組み合わせる革新的な味わいを生み出す「フードペアリング」をテーマに、アロマホイールを用いた分析技術や方法論を解説します。

調理に関する体系的な知識習得とともに、新たな付加価値創造に向けたメニュー開発のヒントとするため、皆様方の積極的なご参加をお待ちしています。

■講師：パリ・サクレ大学 理学部教授 **ラファエル・オーモン氏**

同時通訳による臨場感溢れる講義です。

■日時：令和7年 **3月27日**（木）15:00～17:00

■場所：日仏会館ホール（日仏会館1階）

東京都渋谷区恵比寿 3-9-25
JR 山手線恵比寿駅東口より徒歩 10分

■参加費：5,000円（税込）

■対象者：メニュー開発・調理担当 経営幹部など

■申込期限：3月21日（金）

※定員になり次第締め切らせていただきます。

■申込方法：別紙 参加申込書をご返送のうえ、 直接会場までお越しください。



ご不明な点はお気軽にお問い合わせください。担当：大塚・下口・岡田

TEL：03-5403-1060 e-Mail：edu-jf@jfnet.or.jp



【講師】パリ・サクレ大学 理学部教授

ラファエル・オーモン氏

パリ・サクレ大学教授。物理化学者。素材の物性と構造の関係への関心から研究領域を分子料理へと広げ遠心力・温度・圧力など自然の力を用いて科学的においしい料理・調理法の開発に取り組んでいる。ミシュラン2つ星レストラン「Sur Mesure」のティエリー・マルクス調理長と連携して斬新な料理をレストランで提供している。JFセミナーは今回で5回目である。

科学的な視点で起こす フードイノベーション

当セミナーでは フード・イノベーション の2つのアプローチ法を解説します。

*液体窒素で急速冷却形成したエスプレッソの球体と
エスプーマで製造したマスカルポーネムースのデザート*

1. 「分子料理」～ 革新的な料理技術 ～

科学的な原理を応用し、食材や食感を変化させる革新的な料理技術。例) 液体窒素を使用し食品を急速冷凍させ独特な食感や視覚的な美しさを生み出す方法や圧力や温度の調整により食材の状態を変化させる手法。



*キュウリの葉緑素であり、チョコレートの香り成分にも含まれる
”クロロフィル”の調和を活かしたキュウリとチョコレートのデザート*

2. 「フードペアリング」～ 独自の素材の組み合わせ ～



アロマホイール

食材の味や香りに基づいた最適な組み合わせを見つける手法。香りの“揮発性化合物”や“分子構造”が類似する食材を特定し、それらを調和させる技術によって予想外の新しいマリージュを生み出し、料理の芸術性に新たな視点を加える。

このように革新的な料理技術と独自の素材の組み合わせにより一層魅力的で感動的な食体験が誕生します。

【講師最新著作】「野菜と果物のフードペアリング: 香りで組み合わせる
新しいレシピアイデア 1500 (日本語翻訳)」グラフィック社 2024



『第5回 外食産業の新メニュー創造セミナー』

～革新的な味わいを生み出す「フードペアリング」～

参加申込書

※「参加証」は発行しておりませんので予めご了承ください。

	お名前	ご所属・お役職
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

御社名 _____

お申込ご担当者 _____

お役職 _____

TEL _____ E-mail _____

通信欄 _____

※請求書発行のご希望等がございましたら通信欄にご記入ください。当協会は請求書の電子化を推進しています。ご記入頂いたメールアドレスに請求書を発行するためのご案内をお送りしますので、ご協力頂きますようお願い申し上げます。

【お振込み先】 口座名 《一般社団法人日本フードサービス協会 普通口座》

みずほ銀行 浜松町支店 3370577 三井住友銀行 浜松町支店 2768194
 三菱UFJ銀行 田町支店 1513407 りそな銀行 芝支店 1094206

参加費 _____ 円は _____ 月 _____ 日 _____ 銀行に振込み予定

※振込手数料は貴社負担にてお願い申し上げます。当日不参加による参加費の返金はございません。