



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](mailto:edu-jf@jfnet.or.jp)