



教-25-20

令和8年1月16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6回 外食産業の新メニュー開発セミナー

～科学的な思考から広がる商品開発の可能性～



近年、食材の特性や調理過程を科学的な視点から捉え、商品開発やメニューづくりに生かそうとする取り組みが広がりを見せています。

本セミナーは、分子料理の分野において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広く知られるラファエル・オーモン教授（パリ・サクレ大学）を講師に迎え、食科学の考え方を手がかりに、フードペアリングや分子調理などの事例を交えながら、メニュー開発の新たな思考を身につけるシリーズです。

日本の食材を用いたフードペアリングの具体例をはじめ、キッチンで起こる現象を図形に象徴して理解する料理の化学、革新的な調理技術のデモンストレーション、そして「おいしさ」と「ウェルビーイング」を両立させるこれからの料理の考え方まで、現場でのヒントにつながる内容を幅広く取り上げます。

日々の調理や商品開発の中で感じている疑問や課題を整理する一助として、また新たな発想のきっかけとして、本セミナーをご活用いただければ幸いです。

■日 時：令和8年 **2月27日（金）** 15:00～17:30

■場 所：服部学園 別館 ANNEXE 3 F（別紙会場図参照）
東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4

■講 師：パリ・サクレ大学 理学部教授

ラファエル・オーモン 氏

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、素材の旨味を最大限に引き出す調理法や視覚的に美しい料理、環境に配慮した食卓の実現を目指している。ミシュランシェフのティエリー・マルクス氏と連携してフランス料理イノベーションセンター（CFIC）を設立し、研究成果を食品業界やテレビ出演、書籍出版を通じて世の中に発信し続けている。

著書に、「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 などがある。



■参加費： **5,000 円（税込）**

■プログラム（予定）

1. 「日本の食材を使ったフードペアリング」



理論的なフードペアリングのテクニックをご紹介します。今回は特に、白味噌、赤味噌、紫蘇、醤油、日本酒、サーモン、小豆、柚子、きな粉など、日本の食材に焦点を当てます。

同時に、世界各地の食材や発想を取り入れることで日本食材の可能性が広がり、意外な組み合わせを生み出すことができることについても紹介します。

事例. 白味噌をパティスリーに応用、柚子×ローズ×いちご、小豆×トリュフ×カシス、サーモン×ラベンダー×オリーブオイルなど。

2. 革新的な「分子料理」テクニック

革新的な調理技術を、デモンストレーションを交えてご紹介する講義です。目の前で料理の色が変化する演出（カシスのムースが赤色に変わる現象など）をはじめ、インスタントゲル化、液体窒素、真空膨張、酢酸ナトリウムを用いた調理など、話題性の高い技法をライブで披露します。



視覚に訴え、流行の最先端でありながら実践にも応用可能な技術をご紹介します。

3. 図形で説明する料理の科学

料理をレゴブロックのような構成要素として捉え、キッチンで起こる現象をすべて「図形」で説明する最新のプロジェクトをご紹介します。

例えば、さつまいも、米、もち米、小麦粉といったでんぷんの違いについて、なぜ粘りが出るものとそうでないものがあるのか、なぜ冷凍に適したものがあるのか、どの温度帯で性質の特性が最も発揮されるのかといった点を取り上げます。また、グルコース、デキストロース、各種甘味料の違いについても取り上げます。

図形のみを用いた説明で行い、ヒントやアドバイスを交えながら、段階的に理解を深めていきます。

4. 明日の料理：おいしさとウェルビーイングの融合

喜び、料理、そして健康のつながりについて考える講義です。近年、特に関心が高まっているテーマの一つでもあります。

メンタルヘルスや免疫力、カロリーを抑えながらも満足感を保つ工夫など、健康やウェルビーイングに配慮しつつ、贅沢さや創造性を感じられるレシピをどのように生み出すかを学びます。医学的なデータや栄養学的な知見を、料理としての表現と結び付けながらご紹介します。

『第6回 外食産業の新メニュー開発セミナー』

～フードペアリングから広がる商品開発の可能性～

参加申込書

※「参加証」は発行していません。（記入欄が不足している場合はコピーをお取りください）

	お 名 前	ご所属・お役職
1		
2		
3		
4		
5		

御社名 お申込者

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	3 3 7 0 5 7 7	三井住友銀行 浜松町支店	2 7 6 8 1 9 4
三菱 UFJ 銀行 田町支店	1 5 1 3 4 0 7	りそな銀行 芝 支店	1 0 9 4 2 0 6

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ありません。

■会場図：



服部学園 別館 ANNEXE 3F
スチューディオ ドウ キュイジヌ
東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4

- ・ JR 代々木駅東口徒歩 3 分
- ・ 都営大江戸線代々木駅
A2 出口より徒歩 4 分
- ・ 東京メトロ副都心線新宿三丁目駅
E8 出口より徒歩 3 分