

食品開発に携わる方に向けて、アプリケーションを意識した実務的な食品香料の使い方を解説します。

# 食品開発におけるフレーバー（風味）と香料・調香技術

～アプリケーションを意識して～ **基礎編**・**応用編**

講師：フレーバートライアングル代表／フレーバーフレグランス協会執行理事 さむた やし 佐無田 靖氏  
元 曾田香料株式会社 フレーバー開発部長・研究企画管理部長

1979年東京農業大学農学部卒業、同年曾田香料(株)入社。フレーバー研究部長、フレーバー製品海外開拓部部長、研究企画管理部長、フレーバー開発部長を歴任。2017年より(一社)フレーバー・フレグランス協会業務執行理事、同年フレーバー・トライアングル(コンサルタント業)起業。2007年-東京農業大学オープンカレッジにて香料・調香講座主宰。2013-17年日本香料協会編集事業委員。

■ 日程：2023年11月15日（水）9:30～16:30  
【基礎編】9:30～12:30 / 【応用編】13:30～16:30

※本セミナーはZoomでリアルタイム配信します。録画配信は行いませんので当日ご参加ください。

■ 受講料：1名 44,000円（税込/テキスト・書籍付）  
基礎編・応用編いずれかご参加の場合、1名 24,200円（税込/テキスト・書籍付）

## 【基礎編】9:30～12:30

- I. フレーバー（風味）とは
  1. おいしさ
  2. 味と香り
    - a. 味の認識
    - b. 香りの認識
  3. オルトネーザルアロマとレトロネーザルアロマ
- II. 食品香料とは
  1. フレーバーとフレグランスの違い
  2. 日本における食品香料（使用目的と用途、素材・原料）
- III. 食品香料と調香
  1. 調香とは
  2. 香料の組み立てと原料
  3. フレーバーの調香（フレーバークリエーション）
    - a. 食品の成分組成
    - b. アロマプロファイル（骨格の大切さ）
  4. 強さと割合
- IV. 食品香料を使用する上のQ&A

## 【応用編】13:30～16:30

- I. フレーバーとは（基礎編の復習）
  1. 味と香りの認識の違い
  2. オルトネーザルアロマとレトロネーザルアロマ
- II. フレーバーの調香
  1. フレーバー素材の評価と加工
  2. フレーバークリエーション
    - a. 強さと割合
    - b. 骨格と特徴（アロマプロファイル）
    - c. 香料原料の性質
  3. フレーバーの形態
- III. フレーバー調香の足し算引き算
  1. 分析を活用した調香
  2. 骨格調香
  3. フレーバーの濃度を考慮した調香
  4. フレーバリング（賦香）からの調香
- IV. アプリケーションから見た調香
  1. 食品の香り（食品の成分組成との関係）
  2. 賦香する食品基剤の香り
  3. オフフレーバー
- V. 食品香料についてのQ&A

### <講義概要>

食品香料はおいしさを感じるためだけでなく、商品の特徴づけるためにも重要な役割があります。しかし、調香を行うフレーバリストが、どのような考えで、どのようにして香りを創造しているかについては一般にあまり知られていません。

本講座は、食品開発に携わる方に向けて、アプリケーションを意識した実務的な食品香料の使い方を解説します。基礎編では、食品香料の基本と香料の選択方法について、特にフレーバー（風味）という観点から、香りのみならず味やテクスチャに関しても解説します。

応用編では、フレーバリストがどのようにフレーバー（食品香料）を創作しているかを解説し、アプリケーション開発時のフレーバリングのポイントについて学んでいただきます。

基礎編・応用編ともにQ&Aの時間を設け、よくある質問・事前/当日の質問にお答えします。ぜひ、ご参加ください。

☆パワーポイントの他、講師共著「エッセンス！フレーバー・フレグランス～化学で読みとく香りの世界～」三共出版を配付（郵送）します。

## ＜お申込要項＞



下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

申込講座	2023/3/27      技術文章の書き方と論理的執筆スキル      [ <input type="checkbox"/> 対面受講 <input type="checkbox"/> オンライン受講 ]		
会社名※			
所在地※ <small>(請求書等の送付先)</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [    ] 月 [    ] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

### お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先：entry@tech-d.jp メール本文に＜①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】＞をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

#### ＜注意＞

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

### お支払について

#### ＜期日＞

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

#### ＜方法＞

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

#### 【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普）0973522
名義	株式会社テックデザイン

<b>主催 申込・問合せ</b>	名称	株式会社テックデザイン（ <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> ）		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		