配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください(会場が未定の場合は、お手数で 形式:対面セミナー すが、Web ページでご確認ください)

ジャンル:食品

講習会コード: t d s 2 0 2 5 1 0 0 8 h

コーヒー飲料およびコーヒーを利用したスイーツなどの食品の企画担当者や製造・香味抽出を追求したい技術者は必聴! 誰もが知る『朝専 用缶コーヒー』の開発担当者に、コーヒー製造の基礎知識から香味を生かした商品設計のポイントまでを開発秘話を交えつつご講演頂きます。

~『朝専用缶コーヒー』の開発者がコーヒーの原料から商品設計・製造技術・開発秘話までを解説!~

コーヒー飲料における開発の実際と 商品設計・香味コントロールの極意

講師: 渋市技術士事務所・マーケティング研究所 渋市郁雄氏

アサヒビール(株)飲料研究開発本部主幹研究員、アサヒ飲料(株) 商品開発研究所グループリーダー、マーケティング部課長、カテゴリーマネジメント部グループリー ダー、事業開発部次長、アサヒグループホールディングス(株) 企業提携部門マネジャー、CSR 部門マネジャー、アサヒクオリティアンドイノベーションズ(株)新規事業開 発ラボ所長、新規事業開発部長、江崎グリコ(株)果汁・清涼飲料マーケティング部長、ベビー・育児マーケティング部長などを務めたのち、渋市技術士事務所・マーケ ティング研究所を設立。これまで携わった分野として、清涼飲料水全般の商品開発、マーケティング(商品企画、販促、広告制作、消費者調査、P/L 管理)、機能性食 品素材の開発と食品素材の機能性研究(乳酸菌、メチル化カテキン、バナジウム)、微生物制御、Scope1,2,3 の算出、LCA、ISO14001 の立ち上げと運用、廃棄物 管理、M&A、PMI、スタートアップ投資、新規事業開発など。

- 2025年10月8日(水) 14:00~17:00
- 27,500円(税込/テキスト付) ※9/12(金)までにお申込の場合、22,000円(2割引)となります ●受講料

I. コーヒー豆について

- 1. コーヒーの産地
- 3. コーヒーノキについて
- 5. コーヒー豆のグレード

- 2. コーヒーの生産量・輸入量
- 4. コーヒーの品種

Ⅱ. コーヒー飲料を中心とした発展史について

Ⅲ. コーヒーの香味に与える要素と香味のコントロールについて

1 コーヒー生豆

2. 焙煎

3. 抽出

- 4. 環境
- 5. 香味のコントロールについて

IV. コーヒー飲料の商品設計のポイント

- 1. 家庭用コーヒーと工業用コーヒー飲料の違い 2. コーヒー飲料の香味設計

3. 微生物制御

4. 保存安定性対策

V. コーヒー飲料の製造方法

1. レトルト殺菌方式

2. アセブティック充填方式

3. その他

VI. コーヒー飲料の企画・開発例

- 1. 商品企画・開発のステップ
- 3.「朝専用缶―ヒー」の企画開発例
- 2.「新世代缶コーヒー」の開発例

VII. 質疑応答

<本講座での習得事項>

- 1. コーヒー豆・コーヒー原料の基礎知識
- 2. コーヒー原料・焙煎・抽出等によるコーヒー飲料の香味設計のコントロール
- 3. 技術的観点からのコーヒー飲料の商品設計のポイント
- 4. コーヒー飲料の製造方法について
- 5.「新世代缶コーヒー」や「朝専用缶コーヒー」を例としたコーヒー飲料の企画・開発のヒント

く講義概要>

本講演では、コーヒー飲料の商品開発者向けに押さえておくべき内容と実際の商品企画・開発例をお話しします。

消費者が求める質の高い商品を開発するためには、コーヒー原料の基礎知識、コーヒーの焙煎・抽出技術、香味のコントロールの基 礎的原理の理解や商品設計技術の習得と十分な実務経験も必要です。この講演では、コーヒー飲料の開発のための上記知識の習得と、 それらをどう商品コンセプトに反映し実際の商品開発に落としむのか、そして具体的な開発事例や開発秘話も含め解説していきます。 消費者に喜んでいただける商品を提供するために、商品開発のレベルアップにお役に立てることを願っています。

くお申込要項>

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)

	<u> </u>	
	FAX	$\overline{}$
03-	6261-7	924

申込講	座	2025/10/8 コーヒー飲料における開発の実際と商品設計・香味コントロールの極意				
会社名	*					
所在地 (請求書等	※ 等の送付先)	₸				
参加者①	氏名※				TEL*	
	所属※				FAX 役職	
	Email*				@	
	会員登録	□ 登録する	□ 登録しない	(登録料・会費は	けかかりません。お	得な割引や会員イベント情報等を配信します)
参加者②	氏名※				TEL*	
	所属※				FAX 役職	
	Email*				@	
	会員登録	□ 登録する	□ 登録しない	(登録料・会費は	まかかりません。お	得な割引や会員イベント情報等を配信します)
支払方	法*	□ 銀行振込(紙請求書) □ 銀行振込(PDF請求書) □ カード支払い □ 未定のため後日連絡する				
支払予:	定日※	□ []月 []日ごろを予定している □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

Α	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
		送信先:entry@tech-d.jp
В	E-mail	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
С	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		

	名 称	株式会社テックデザイン (http://www.tech-d.jp/) 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 階		
主催	住 所			
申込·問合先	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合)		