

形式：オンラインセミナー（Live 配信）	補足：Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）
ジャンル：食品	講習会コード： t d s 2 0 2 7 0 1 1 4 m 1

従来の成分分析では捉えきれなかった「喫食前後の香りの質的变化」を、最新のリアルタイム計測技術が解明します。講演ではビールを事例に、オルソ／レトロネーザルアロマの質的な違いを科学的に立証し、泡や香気バランスが感性に響く可能性について解説します。そして、技術をヒット商品へ繋げるための、新たな開発指針を提示します。

～香りの時間変化を可視化する新戦略～

ビールを事例とした

リアルタイム香気成分計測技術を用いた「おいしさ研究」

講 師： 元 九州産業大学生命科学部 教授 金田 弘拳 氏

紹介：サッポロホールディングス株式会社 経営戦略部 食品開発インキュベーションセンター長を経て 2017 年九州産業大学生命科学部教授に就任。2025 年退職。長年にわたり食品化学や醸造学の研究に従事。特に最新のリアルタイム計測技術を用いた香気成分の動態解析において第一線で活躍し、ビールの泡の機能性や香りの質的变化を科学的に解明してきた。食品の「おいしさ」を時間軸で捉える独自の視点は、次世代の商品開発に不可欠な知見として高く評価されている。

- 日 程 2027 年 1 月 14 日（木） 13：00 ～15：00
- 受講料 22,000 円（税込／テキスト付） ※12/11（金）までにお申込の場合、19,800 円（1 割引）となります

～プログラム～

1. はじめに

- ① ビールとは？
- ② 食の香り特性とおいしさ

2. 食のオルソネーザルアロマとレトロネーザルアロマ計測技術

3. ビール香気成分のリアルタイム計測から見えるビールの香り特性

- ① ビールの香り
- ② ビールのオルソネーザルアロマとレトロネーザルアロマは質的に異なる？
- ③ ビールの泡は香りの運び手

4. おわりに

リアルタイム計測から見える新たな食の商品開発の可能性
（食のおいしさ研究における「時間軸」の挿入）

<習得事項>

1. 食の香り特性とおいしさ
2. オルソネーザルアロマとレトロネーザルアロマ計測技術
3. 香気成分バランスと香りの質
4. 香り計測から見える新たな商品開発の可能性（食のおいしさ研究における「時間軸」の挿入）

<講義概要>

食品の「おいしさ」を決定づけるうえで、極めて重要な要素である香りは、食べる前の期待感を高める「オルソネーザルアロマ」と、咀嚼・嚥下後に喉から鼻へ抜ける充足感の源である「レトロネーザルアロマ」の二相に分かれます。

本セミナーでは、ビールを事例に、オルソネーザルアロマとレトロネーザルアロマの成分比較実験（最新のリアルタイム計測技術）によって明らかになった「飲む直前と飲んだ後の香りの質的差異」や、「ビールの泡が果たす、香りの運び手としての新機能」について解説します。

更には、単なる成分分析に留まらず、おいしさの研究に「時間軸」という概念を導入することで、いかにして消費者の心を掴む商品開発が可能になるのか。その可能性についても議論します。

<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）

FAX
03-6261-7924

申込講座	2027/1/14	リアルタイム香気成分計測技術を用いた「おいしさ研究」	受講プラン (複数ある場合)
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
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※			

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

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） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合せ先	名 称	株式会社テックデザイン（ https://www.tech-d.jp/ ）		
	住 所	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 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）		