形式：対面セミナー	補足：
ジャンル：食品	講習会コード：　ｔｄｓ２０２７０２０２ｚ１

菓子開発のプロフェッショナルが、長く顧客から愛される商品を生み出すための菓子開発のノウハウを解説します。

試食・体験で理解するロングセラーを生む菓子開発の実際
～ 選ばれる品質設計／「非常識」の技術・発想／開発のコツ ～

講　師：A to Z Chocolate Lab　栗野豊 氏

1988 年京都大学大学院農学研究科食品工学専攻を修了し、明治製菓株式会社（現 株式会社明治）入社。研究所にて菓子商品の開発・関連技術研究に従事（２５年）。また、菓子製造工場では製造、生産技術、品質保証に従事（8 年）。担当した菓子カテゴリーは、チョコレート類（生チョコ含む）やグミを中心に、焼き菓子、スナック菓子、キャンデー、チューインガム、タブレット菓子など。新規開発に携わった商品は「メルティーキッス」、「ガルボ」、「ポルテ」など。2025 年に独立し、菓子・食品系企業の開発支援、技術支援に携わる。

●日　程　2027 年 2 月 2 日(火)　10:00～16:30
●会　場　テックデザイン　セミナールーム（東京　飯田橋駅／九段下駅）
●受講料（申込プラン）　**39,600 円（税込）**※12/11（金）までにお申込の場合、**２割引**となります（早期申込割引）

＜ゴール＞
☆　感覚頼みではなく、論理的・構造的に「選ばれる品質」を設計するための考え方と判断軸の獲得を目指します。
☆　ヒット商品・ロングセラー商品の創出を目指し、日々の開発業務に活かせる品質設計力を高めます。

＜習得知識＞
- 物性・風味・外観/情報・機能の 4 品質と娯楽性の理解
- 実例を通じた各品質を高める具体的技術の理解（物性設計、風味の多層化、期待値設計、使用性・利便性など）
- 顧客が語れない「未来の品質」を創り出すシーズ型開発のプロセスの理解
- ロングセラー菓子に共通する実践的な判断軸・設計手法

＜プログラム＞
※ 第Ⅰ章、第Ⅱ章では市販菓子約 20 品の試食を行います。

Ⅰ．品質とは？ 開発とは？
1. 菓子の本質的な価値とは？
2. 食の 安全 / 品質
3. 品質の 4 要素
4. 菓子の開発とは？
5. 0⇒1 の創造＝「シーズ型開発」
6. なぜ「シーズ型開発」が必要なのか？
7. 本講座が目指すもの

Ⅱ．物性品質
1. 物性品質の定義
2. 物性品質の重要性
3. 物性品質に特徴がある食品例 1,2
4. 物性品質に特徴がある菓子は強い - ①～③
＜The 物性品質 1 「チョコレート」＞
＜The 物性品質 2「グミ」＞
＜The 物性品質 3 「じゃがりこ」＞
＜The 物性品質 4 「カントリーマアム」＞
＜The 物性品質 5 「ふんわり名人」＞

Ⅲ．風味品質
1. 風味品質の定義
2. 風味品質の時系列的体感
3. 味覚の相互作用
4. 嗅覚の相互作用
5. 味覚/嗅覚の相互作用（クロスモダリティ）
6. 風味品質の重要性
7. 風味品質の高度化 1：風味の多層化
8. 風味の多層化 ①～③
9. 風味品質の高度化 2 ： マスキング
10. 風味品質の高度化 3 ： あと切れ向上
11. 風味品質の高度化 4 ： グミのパウダーコーティング
12. 風味品質の高度化 5 ： 森永製菓・ＣＣＸ製法
13. 風味品質の高度化 6 ： 果肉繊維質の効果
14. 物性品質 / 風味品質の相互作用

Ⅳ．外観/情報品質
1. 外観/情報品質の定義・分類
2. 物性品質を想起させる外観/情報品質の事例
3. 風味品質を想起させる外観/情報品質の事例
4. 物性・風味 両品質を想起させる外観/情報品質の事例
5. 未包装品の美観を高める外観/情報品質の事例
6. 娯楽性を高める外観/情報品質の事例 1,2
7. 物性・風味品質以外の特性を想起させる外観/情報品質の事例
8. 外観/情報品質による期待値と体感品質の一致
9. 外観情報の多層化による期待値形成 ； 「じゃがりこ」
10. 外観/情報品質の悪影響
11. 外観/情報品質 期待値形成の不全事例
12. 価格・ブランドのハロー効果
13. 外観/情報品質の過剰先行

Ⅴ．機能品質
1. 機能品質の定義と分類
2. 機能品質の重要性
3. 機能品質が弱い事例 - 1, 2

Ⅵ．品質付帯要素 ： 娯楽性（エンターテインメント性）
1. 娯楽性（エンターテインメント性）の定義
2. 娯楽性の高い菓子の事例 1,2,3
3. 4 品質との関係 ； 事例紹介
4. 娯楽性の体系的分類
5. 菓子剤形サプリにおける娯楽性
6. 娯楽性の不適切な事例

Ⅶ．「非常識」の技術と発想
1.「非常識」の定義、「非常識」のススメ
2. 菓子の「非常識」は「芸人さんのギャグ」に似ている
3.「非常識」の成功事例 1～11
4. 非常識が上手くいかなかった事例 1,2
5. 非常識な食体験 ①～⑥

Ⅷ．開発のコツ ： ロングセラー商品を生み出す設計思想
1. 開発の基本姿勢
2. お客様はご自身が欲しい「未来の品質」を語れない
3. 菓子のライバルは菓子だけではない
4. 品質の取り得る範囲は拡大し続ける
5. カテゴリーの「宿命」を理解する
6. 品質創造の基本順序
7. 製品の構造・製法により新規物性を創出した事例
8. 風味品質だけで大成功できるか？
9. 喫食の時系列変化を意識した品質設計
10. 機能品質の設計と創造
11. 外観/情報品質による「見える化」設計
12. 期待値と体感品質を一致させる
13. 適切な娯楽性を創造する
14. 過度に甘さを恐れない
15. 原材料の配合率（添加量）を精査する
16. また食べたくなる品質を創造する
17. 技術は手段、品質が価値
18. 店頭品質を重視する
19. お客様の立場で試食する
20. 品質に完成形は存在しない
21. 食への探究心が開発力を磨く

Ⅸ．本講座のまとめ

＜講義概要＞
本講座は、講師が 33 年以上にわたり菓子の研究開発・生産技術に携わる中で培った実務ノウハウを随所に盛り込んだ、明日からの開発業務に活かせる知識・考え方を学ぶ、実践的なプログラムです。

＜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	2/2 試食･体験で理解するロングセラーを生む菓子開発の実際		**申込プラン（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） ０９７３５２２
名義	株式会社テックデザイン

主　催 **申込･問合先**	**名　称**	株式会社テックデザイン（ http://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）		