



教-23-10  
令和5年8月28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

## 分子調理デモンストレーション ~Innovative Cooking~ 第4回 外食産業の新メニュー開発セミナー



本セミナーでは、パリ・サクレ大学のラファエル・オーモン教授とミシュラン2つ星レストランシェフ“ティエリー・マルクス”銀座店で総料理長を務めた小泉敦子氏の共演により、分子料理を応用した調理デモンストレーションを行います。

料理に精通するシェフや科学的原理を応用して食材の状態や食感を変え、意外性のある味や形状の料理を創作します。期待を上回る調理技術は顧客の感動を生み、その体験価値に大きく作用します。

食材の性質を理解して論理的に相性のよい食材を組み合わせ、適切な調理技術を用いれば、シェフの経験や勘に頼らずとも商品開発の技術は大きく進歩します。宇宙食の開発やSDGs対応でも分子料理は近年大きな注目を浴びており、トレンドを生み出しています。

調理に関する体系的な知識習得とともに、新たな付加価値創造に向けたメニュー開発のヒントとするため、皆様方の積極的なご参加をお待ちしています。

■日 時：東京地区 令和5年9月27日(水) 14:00~16:30

大阪地区 令和5年9月29日(金) 14:00~16:30  
(場所は会場図をご参照ください)

■講師：パリ・サクレ大学 理学部教授 **ラファエル・オーモン氏**  
元 ティエリー・マルクス銀座店 総料理長 **小泉 敦子氏**

■参加費：5,000円(税込)

■対象者：メニュー開発・調理担当・経営幹部など

■申込期限：9月22日(金) ※定員になり次第、締め切らせていただきます。

■申込方法：別紙「参加申込書」ご送付の上、直接会場までお越しください。

ご不明な点は気軽にお問い合わせ下さい。

担当：大塚・岡田 TEL：03-5403-1060 E-mail:edu-jf@jfnet.or.jp

## 講師紹介

### ■パリ・サクレ大学 理学部教授 **ラファエル・オーモン氏**



パリ・サクレ大学教授。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科学的においしい料理・新たな調理法の開発に力を入れる。パリのミシュラン2つ星レストラン「Sur Mesure」のティエリー・マルクス調理長と連携して研究を行い、斬新な料理として実際にレストランで提供している。著作に「革新的な料理のレパートリー (Flammarion, 2012)」「料理をする小さな科学者(Dunod, 2014)」「現代フランス料理科学事典(日本語翻訳) 講談社, 2015」「料理のイノベーション(Dunod, 2016)」「料理の彩り(Dunod, 2018)」など。

### 「科学的な視点で起こすフードイノベーション」

顧客に特別な体験として新たな感動を与えるには料理の革新「フード・イノベーション」が必要です。科学的視点で見ると「フード・イノベーション」は2つの異なるアプローチにより導かれます。1つは科学的な原理を利用して食材や食感を変化させる革新的な料理技術を指す「分子料理」です。液体窒素で食品を急速冷凍させることで独特の食感や芸術的な見栄えを持たせたり、圧力の操作や温度変化で食材の状態を変化させることは分子料理の典型例です。もう1つは素材が持つ味や香りの特性に基づいて食材を組み合わせる料理の概念「フードペアリング」です。香りとなる揮発性化合物や分子構造が類似する食材を特定して補完させる技術は、調和のとれた予想外の味の組み合わせを作り、料理の芸術性に新たな視点を加えます。



### ■元 ティエリー・マルクス銀座店 総料理長 **小泉 敦子氏**



『ミクニ・マルノウチ』を経て、2000年、当時フランスのボルドーで2つ星を獲得した『コルディアン バージュ』でティエリー・マルクス氏に師事。その後、マルクス氏とともにマンダリンオリエンタル パリのメインダイニング『Sur Mesure (シュール ムジュール) パール ティエリー・マルクス』(2つ星)に移り、スーシェフとして腕を振るい、銀座店では総料理長を務めた。現在は沖縄の地産食材を活かし、繊細で創作的なコース料理を提供する『アルカシルカ』の総料理長として、レストランを訪れる人々を魅了し続けている。

# 分子調理デモ メニュー事例

## ヨード風味と花風味のカプセル化とペアリング

※牡蠣、日本酒、ライチ

## ホタテ、コーヒー、味噌、オレンジのインソリット・ペアリング

※ホタテ、味噌コーヒー、インスタントジャム

## 液体窒素、マスカルポーネの泡、温度とテクスチャーのゲーム

※フロズン・ティラミス

## 「グリーン」チョコレート

※チョコレートの植物性の泡（ホットとアイス）、  
葉緑素のフレーバー（シソ、キュウリなど）、  
グリーンオイルとの組み合わせ



## 会場図

◎東京地区（9月27日(水)）  
服部学園 ステューデントセンター  
東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4  
別館 ANNEXE 3F



- ・JR 代々木駅東口徒歩 3 分
- ・新宿駅新南口徒歩 5 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

◎大阪地区（9月29日(金)）  
辻調理師専門学校 本館 視聴覚室  
大阪府大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11



- ・JR 天王寺駅(御堂筋線)南口徒歩 8 分
- ・大阪阿部野橋駅(近鉄)阿部野口徒歩 8 分
- ・阿部野駅(谷町線) 3 番出口より徒歩 4 分

**『第4回 外食産業の新メニュー開発セミナー』**  
**分子調理デモンストレーション ~ Innovative Cooking ~**

**参加申込書**

※「参加証」は発行しておりませんので予めご了承ください。

参加を希望する会場に  
○印をつけて下さい。

	お名前	ご所属・お役職	「東京」 地区 9/27	「大阪」 地区 9/29
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

御社名 \_\_\_\_\_

お申込ご担当者 \_\_\_\_\_

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 3370577 三井住友銀行 浜松町支店 2768194

三菱UFJ銀行 田町支店 1513407 りそな銀行 芝支店 1094206

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ございません。