

形式：対面セミナー

補足：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 6 0 3 0 9 h 1

カレー、食肉加工品、調理冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品などスパイスを活用する食品の開発担当者にお勧め！ スパイスを活用した食品の設計について、おいしさはもちろん健康機能性の観点からも解説します。また、様々なスパイスの実物を手に取って体験いただけます。

## 【体験あり】スパイス（Spices）のおいしさ・感じ方と その『見える化』手法および食品開発への活用ノウハウ

講師：NT フーズコンサルティング 代表（元・ハウス食品 研究所 グループ長 / 製品開発部長）  
谷原 望 氏

ハウス食品 研究所 グループ長、製品開発部長を務めたのち、2013 年 タイ国ハウスオソサファーズ 取締役会長（CEO）、2015 年 ハウス食品グループ本社 国際事業部 技術担当部長、2016 年 セブンイレブンバンダー 品質管理部長、基礎技術研究部長、2018 年 ハウス食品 開発研究所 テクニカルアドバイザーを経て、2025 年 NT フーズコンサルティングを開業。これまでに、カレー・シチュー・ハヤシ・レトルト製品・スパイス製品・宇宙食・ケアフード・健康機能飲料の商品および技術開発に従事。また、品質管理や HACCP の責任者も担当。

- 日程 2026 年 3 月 9 日（月） 14：00 ～17：00
- 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 36,300 円（税込/テキスト付）

- I. 日本人にとってスパイスとは何か
- II. 日本でのカレーの進化
- III. スパイスのおいしさ
- IV. スパイスのおいしさ・感じ方の見える化
- V. スパイスを使った食品の設計の考え方

世界最高品質と言われる  
カンボジア産の胡椒や  
国産の有名品種の唐辛子を含む  
20 種類を超えるスパイスや  
香辛料抽出物の体験を実施！  
ぜひ【本物】のスパイスを  
ご体験ください！

～スパイスをもっと日本人に親しんでもらうために～

- VI. スパイスの健康機能と、健康機能を生かした食品の設計
- VII. スパイス体験（実物と香りの体験）

### <本講座での習得事項>

1. 日本人にとってスパイスとは何か？ そして、どのように使えばいいのか？
2. スパイスを使った食品の製品開発設計はどう考えればいいのか。
3. おいしさやコクの考え方と、スパイス（料理）のおいしさの見える化について
4. スパイスにまだまだ慣れていない日本人に、親しんでもらうためのアプローチについて
5. スパイスの機能性はどのようなものがあるのか

### <講義概要>

日本人にとってスパイスを使った料理のうちカレー（ライス）は一般的ですが、他の使い方はなかなか浸透していないのが現状です。そもそも日本人にとってスパイスとは何で、どう使われてきたのか？ 江戸末期に日本に入ってきたカレーは、どのようにカレーライスに進化したのか？ 一緒に考えたいと思います。

これらの内容も踏まえて、スパイスのおいしさや感じ方を理解した上で、これらの見える化の考え方を提起します。見える化できるとスパイスを使った食品の適切なおいしさ設計ができるようになります。また、スパイスには機能性成分が含まれるものが多く、きちんと設計することで、食品の範疇ですが健康イメージを伝えることができます。具体例をあげて紹介します。

スパイスを日本人にもっと親しんでもらうためには、インド料理の延長ではなくて、例えば和食に入れるような普段使いが必要ですね。今回の講演では、種類は多くないですが、スパイスの現物を準備しますので、匂いを確かめたり、性状を確認できるようにします。

（世界最高品質と言われるカンボジア産の胡椒や、国産の有名品種の唐辛子も準備します。）代表的なスパイス抽出物も準備していますので、受講者の皆様の知識・体験の一助となれば幸いです。