

テーマ「冷凍」

食と料理人、文化と創造  
関西食文化研究会  
2005年6月創設

関西食文化研究会  
第37回定期イベント

# 冷凍技術の可能性

～食と調理の冷凍について考える～

冷凍すると栄養価があがる!?

冷凍が食材・料理に与える影響を学んでいただきます!

食品工学・化学工学の専門家が  
冷凍のメカニズムを徹底解説!



京都大学  
工学研究科化学工学専攻 准教授  
**中川 究也**

中国料理  
**吉岡 勝美**



イタリア料理  
**山根 大助**



ご参加いただいたみなさまに  
限定レシピをプレゼント!

一流シェフの調理技術×最先端の冷凍技術がコラボ!  
本イベント限定の新体験メニューをご試食いただけます!

※写真はイメージのため、当日提供される料理とは異なります。

プログラム 1 講義/冷凍のメカニズム

■ 中川 究也氏 (京都大学工学研究科化学工学専攻・准教授)

プログラム 2 解説/調理と冷凍の関係

■ 川崎 寛也氏 (農学博士、「味の素株式会社食品研究所」エグゼクティブスペシャリスト)

プログラム 3 プレゼンテーション

■ イタリア料理: 山根 大助氏 (「ボンテベッキオ」オーナーシェフ)

■ 中国料理: 吉岡 勝美氏 (辻調理師専門学校)中国料理技術顧問)

プログラム 4 トークセッション・質疑応答

プレゼンテーション参加の2名と中川氏・川崎氏、下記コアメンバーによって  
まとめの討議を行っていただきます。

参加コアメンバー: 山口 浩氏 (「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長)

進行: 門上 武司氏

10/22 日 11:00▶14:30  
(予定)

会場: 辻調理師専門学校

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

お申し込み詳細は、関西食文化研究会HPから  
<https://www.food-culture.jp/>

**参加者募集中!**

※イベント参加には会員登録が必要です

関西食文化研究会 入会費・年会費 **無料**



出演者情報や、イベント詳細は裏面をご覧ください

## 出演者プロフィール

### プレゼンテーション / トークセッション

#### <イタリア料理>

##### ■ 山根 大助

(やまね だいすけ)



「ボンテベッキオ」オーナーシェフ。辻調理師専門学校卒業後、イタリア料理店で経験を重ね、イタリアに渡って修業。1986年独立、大阪本町に「レストランテ ボンテベッキオ」を開く。現在は北浜の本店を含め、スタイルの異なる5店舗を展開。1999年イタリアで権威のあるレストランガイド誌「ガンベロッソ」において日本のイタリアンでは最高点を獲得。2004年にはイタリア政府よりイタリア文化の普及に貢献があったとして「カヴァリエーレ」章を叙勲。

#### <中国料理>

##### ■ 吉岡 勝美

(よしおか かつみ)



辻調理師専門学校を卒業後、同校に入職。香港「敬賓酒家」で広東点心を研修。香港「富麗華酒店(フラマーホテル)」、廣州「広東大厦・潮苑春」で広東料理を研修。著書に『点心と小菜』(共著・鎌倉書房刊)『新広東料理精華「香港の技」』(共著・同朋舎出版刊)『シンプルおいしい中国おかず』『スチーム中華』『よくわかる中国料理基礎の基礎』(以上柴田書店刊)等。教鞭をとる傍ら、TV、雑誌、著作活動などで活躍中。

### 講義

#### <京都大学工学研究科 化学工学専攻・准教授>

##### ■ 中川 究也

(なかがわ きゅうや)



化学工学、食品工学分野に関する研究者。凍結と乾燥をはじめとする工業技術に精通する。一旦凍結した試料を昇華によって脱水することを特徴とする乾燥手法・フリーズドライ(凍結乾燥)の研究の第一人者。著書に「実務に役立つ凍結乾燥技術の基礎知識」など。2023年にはパナソニック株式会社、くらしアプライアンス社の共創パートナーとして「常圧凍結乾燥技術」を用いた食品乾燥装置のプロトタイプ開発に携わり、近年では料理を科学する料理作家「KYOTO SNT LAB.」との取組みがある。その他企業との共同研究も多数。

### 解説

##### ■ 川崎 寛也 (かわさき ひろや)

農学博士、「味の素株式会社食品研究所」エグゼクティブスペシャリスト。京都大学で鰹だしのおいしさについて研究を始め、2004年同大学院博士後期課程修了。その後、味の素株式会社、仁愛大学などで研究活動を継続。専門は栄養化学、調理化学、食品科学。「おいしさ」について、作る側と感じる側の両面から研究している。



### トークセッション

##### ■ 山口 浩 (やまぐち ひろし)



「神戸北野ホテル」  
総支配人・総料理長。  
コアメンバー

##### ■ 門上 武司 (かどかみ たけし)



「株式会社ジオード」代表取締役/  
「あまから手帖」編集顧問  
コアメンバー

## イベント参加方法

\* イベント内容は都合により変更となる場合があります。

### 会場

## 辻調理師専門学校

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 \* 駐車場はありません。公共交通機関をご利用ください。

### 会場参加費

プレミアム会員：2,000円(税込) / 一般会員：5,000円(税込)

### 定員

100名 \* 締め切り日 10月13日(金) 17:00

\* 感染症の拡大状況により変動いたします。 \* 定員になり次第締め切り

### お申込み方法

関西食文化研究会  
公式サイトからお申込み  
ください。(右記参照)

関西食文化研究会公式サイト

公式サイトからお申込み

https://www.food-culture.jp/

食文化研究会

検索



### 【お申し込みについて】

\* プレミアム会員：会員のうち勤務先が大阪ガス及びDaigasグループの「電気」と「ガス」の両方をご契約されている方。2021年11月18日(木)時点で関西食文化研究会の会員である方。一般会員：会員のうち、プレミアム会員の条件を満たしていない方。

\* 関西食文化研究会の会員様限定のイベントとなります。未入会の方で参加を希望される方は、関西食文化研究会の「会員登録(無料)」をお願いします。

\* ご入金方法について：銀行振込のみとなります。お申込み後、振込先と振込締切日を記載したメールをお送りしますので、振込締切日までにお振込みをお願いします。

\* キャンセルについて：食材手配・座席確保等の理由により2023年10月14日(土)以降のキャンセルについてはご返金できませんので、予めご了承ください。

\* 当日は検温へのご協力をお願いします。

## 関西食文化研究会 新規会員募集中

あなたも我々と一緒に関西の食文化を盛り上げていきませんか？

## 充実の会員限定特典をご用意！

## 入会費・年会費 無料

会員サイトでは、食通の著名人や人気シェフ、旬な生産者などによる「食に関する読み物」を毎月更新！



読み物は、関西食文化研究会限定の書き下ろし、独自インタビュー記事。新着記事は、毎回メルマガでお知らせします。

定期イベントの動画閲覧が無料！

関西食文化研究会が実施したイベントについては、会員サイト上に動画をアップ。イベントに参加していない方でも、当日の臨場感を感じて頂くことが可能です。



動画の一例になります

会員登録はホームページから

当会ホームページ  
「入会案内」ページの  
「入会申込届(フォーム)」  
からお申し込みください。



「入会案内」ページへ

https://www.food-culture.jp/admission/

その他、様々な特典がございます！ \* ● 大阪ガスショールーム「ハグミュージアム(5階)」の無料利用 ● 会員さま主催イベントの告知支援 など \* 一部の特典について関西食文化研究会「プレミアム会員」専用の特典となります。会員の条件および他の特典詳細は右記QRコードもしくはURLよりホームページをご確認ください。

## お問い合わせ先

関西ビジネスインフォメーション(株)内「関西食文化研究会事務局」

TEL:06-4803-2350 平日10時~17時[土・日・祝・年末年始期間(12/28~1/5)除く]

E-mail : shokubunka@kbinfo.co.jp

## ●お客さま情報の取り扱い

お客さまが入力されました個人情報は、イベント申込みのみに使用させていただき、その他の目的では一切使用いたしません。また、個人情報の取り扱いに関しましては、研究会プライバシーポリシー(https://www.food-culture.jp/)をご参照ください。