

味以外の おいしさの科学

見た目・色・温度・重さ・イメージ、
容器・パッケージ、食器、調理器具による感覚変化

【監修】山野善正



NTSサイトにて
電子試読
可能!(無料)

●体 裁:B5 上製・函入り 496頁 ●ISBN:(冊子)978-4-86043-802-9 C3058 (電子)978-4-86043-803-6 ●定 価:本体42,000円+税 ●発 刊:2022年11月

食のおいしさは“味・香り・テクスチャー”だけでは 決まらない!?

- ・見た目・色や温度・濃度・重さ、食器の色・材質、更にパッケージや食に纏わる情報でおいしさが変わる?
- ・食環境・音楽・食空間の雰囲気、食べる相手によってもおいしさが変わる?
- ・調理器具・機器、調理方法の違いによっておいしさが変わる?
- ・食のおいしさを広義にとらえ、外観や環境等とおいしさの関係を科学する、今までにない1冊!

主な目次一覧

第1編 食品の見た目とおいしさ

- 第1章 視覚・脳から見たおいしさ
- 第2章 食器の色・柄とおいしさ
- 第3章 包装・パッケージ・情報とおいしさ

第2編 食環境とおいしさ

- 第1章 食器・容器の材質とおいしさ
- 第2章 喫食環境とおいしさ
- 第3章 錯覚・感覚強化とおいしさ
- 第4章 食の属性とおいしさ

第3編 調理環境とおいしさ

- 第1章 調理機具とおいしさ
- 第2章 調理機器とおいしさ
- 第3章 食品加工機械とおいしさ
- 第4章 分子調理とおいしさ

執筆者(掲載順)

和田 有史	立命館大学	石谷 孝佑	日本食品包装協会	中野久美子	甲子園短期大学	吉田 有里	大阪公立大学
松原 和也	立命館大学	井上 勝雄	中国地域創造研究センター	向後 千里	女子栄養大学/くらしき作陽大学	宮武 和孝	大阪府立大学名誉教授
岡嶋 克典	横浜国立大学	上田 隆穂	学習院大学	鳴海 拓志	東京大学	山田 昌治	工学院大学
萩原 一平	応用脳科学コンソーシアム/ (株)NTTデータ	大沼 卓也	近畿大学	中村 裕美	東京大学	岸田 恵津	兵庫教育大学
	経営研究所/横浜国立大学/ 大阪大学	赤堀 博美	赤堀料理学園	中田龍三郎	北星学園大学	井奥 加奈	大阪教育大学
		檜垣 高志	東洋アルミエコープロダクツ(株)	森高 初恵	昭和女子大学名誉教授	竹満 初穂	大阪公立大学/(有)IPE/ 羽衣国際大学
豊満美峰子	女子栄養大学	小川 緑	筑波大学	田村 啓敏	香川大学	北村 進一	大阪公立大学
数野千恵子	実践女子大学	綾部 早穂	筑波大学	廣瀬 雅治	東京大学	吉村 美紀	兵庫県立大学
川嶋 比野	戸板女子短期大学	原田 悦子	筑波大学	富永 真琴	自然科学研究機構	中津沙弥香	広島県立総合技術研究所
一川 誠	千葉大学	安久絵里子	筑波大学	渋谷 祥子	横浜国立大学名誉教授	柴田 賢哉	広島県立総合技術研究所
岡田 和也	千葉大学	富田 圭子	近畿大学	杉山久仁子	横浜国立大学	渡邊 弥生	広島県立総合技術研究所
和氣 祐人	千葉大学	森 博子	愛知淑徳大学	橋本 賢樹	福井県工業技術センター	石川 伸一	宮城大学
		加藤みわ子	広島都市学園大学	肥後 温子	(元)文教大学		
				竹中 重雄	大阪公立大学		

(株)エヌ・ティー・エス行 FAX:047-314-0810/E-mail:eigyo@nts-book.co.jp

冊子版()部 / CD版()部 CD版:冊子版と同価格。CD-ROMにPDFを収録

購 入 申 込 書	団体名		
	氏名	部署名	
	所在地	〒	
	E-mail	TEL	
	通信欄		

申込要領

■ご注文方法

直接小社宛にメール、FAX、またはHPにてお申し込み下さい。
送料は無料です(国内に限ります)。

■お支払い方法

商品到着後、銀行振込、郵便振替にてお支払い下さい。

■お申込み先・お問い合わせ先

(株)エヌ・ティー・エス営業部

◆市川AIセンター

〒272-0023

千葉県市川市南八幡4-3-3 武蔵屋ビル4F

TEL:047-314-0801/FAX:047-314-0810

E-mail:eigyo@nts-book.co.jp



株式会社 エヌ・ティー・エス

ここにご記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。

(1)お客様との契約の履行、管理 (2)新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介 (3)お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における「個人情報のお取り扱いについて」及び、「個人情報保護方針」については弊社HPをご覧ください。

詳細目次

第1編 食品の見た目とおいしさ

●第1章 視覚・脳から見たおいしさ

- 第1節 視覚と食品の状態評価
《和田 有史/松原 和也》
- 第2節 食品のおいしさ等に影響する
見た目と咀嚼音
《岡嶋 克典》
- 第3節 脳から考えるおいしさとは
《萩原 一平》

●第2章 食器の色・柄とおいしさ

- 第1節 食器の色・材質・様式とおいしさ
《豊満 美峰子》
- 第2節 染付皿の青色が食欲や心理的
おいしさに与える影響
《数野 千恵子/川嶋 比野》
- 第3節 容器の色彩が飲料の味覚強度に
及ぼす効果とその基礎についての検討
《一川 誠/岡田 和也/和氣 祐人》

●第3章 包装・パッケージ・情報と おいしさ

- 第1節 おいしさ・健康・安全性を包む
食品包装
《石谷 孝佑》
- 第2節 食品パッケージデザインと消費者感性
《井上 勝雄》
- 第3節 おいしさを生み出す情報の役割
《上田 隆穂》
- 第4節 ブランドが食品の味わいやおいしさ
の評価に及ぼす影響
《大沼 卓也》
- 第5節 食品の保存と熟成とおいしさ
《石谷 孝佑》

第2編 食環境とおいしさ

●第1章 食器・容器の材質とおいしさ

- 第1節 食器・食具の種類および材質について
《赤堀 博美》
- 第2節 タンブラーの材質・表面構造による、
ビールの泡立ちの違いについて
《檜垣 高志》
- 第3節 コップの手触りが飲料の味や印象に
与える影響
《小川 緑/綾部 早穂》
- 第4節 モノ(人工物)としての食品とパッケージ:
ユーザ視点からの「経験」評価アプローチ
《原田 悦子/安久 絵里子》

●第2章 喫食環境とおいしさ

- 第1節 背景色とおいしさ
《富田 圭子》
- 第2節 音楽の聴取と味覚の感受性
《森 博子/加藤 みわ子》
- 第3節 おいしさの評価に関与する食環境
《中野 久美子》
- 第4節 器と料理のフィッティングイメージ
—視覚環境と味覚・満足度に関する
研究—
《向後 千里》

●第3章 錯覚・感覚強化とおいしさ

- 第1節 バーチャルリアリティによる味覚の変化
《鳴海 拓志》
- 第2節 電気刺激による味覚の拡張
《中村 裕美》
- 第3節 他者と食べる共食の効果、鏡の効果
《中田 龍三郎》

●第4章 食の属性とおいしさ

- 第1節 食物摂取における咀嚼・嚥下過程と
レオロジー特性
《森高 初恵》
- 第2節 食の濃度情報とおいしさ
《田村 啓敏》
- 第3節 食べ物の重さと味わいの関係
《廣瀬 雅治》

- 第4節 温度と味
《富永 真琴》

第3編 調理環境とおいしさ

●第1章 調理機具とおいしさ

- 第1節 各種調理器具とおいしさの関係
《渋谷 祥子》
- 第2節 鍋・フライパン材質と加熱特性・
食品物性
《杉山 久仁子》
- 第3節 包丁の研ぎと切れ味
《橋本 賢樹》

●第2章 調理機器とおいしさ

- 第1節 電子レンジ調理とおいしさ
《肥後 温子》
- 第2節 過熱水蒸気オーブンの特性
《竹中 重雄/吉田 有里/宮武 和孝》
- 第3節 トーストのおいしさと高性能オープン
トースターの開発
《山田 昌治》
- 第4節 蒸し調理した野菜の甘味とおいしさ
《岸田 恵津/井奥 加奈》
- 第5節 電気圧力鍋、低温調理器とおいしさ
《渋谷 祥子》

●第3章 食品加工機械とおいしさ

- 第1節 おいしさを生み出す連続蒸気炊飯装置
《竹満 初穂/北村 進一》
- 第2節 真空フライ法による野菜・果物チップス
のおいしさ
《吉村 美紀》
- 第3節 減圧含浸処理を用いた新しい
介護食品・乾燥食品の開発
《中津 沙弥香/柴田 賢哉/渡邊 弥生》

●第4章 分子調理とおいしさ

- 《石川 伸一》

関連書籍のご案内

No.	図書名	発刊年	頁数	税込価格	CD版 [※]	電子試読
1	Q&Aによるひとを対象とした実験ガイド —人間工学における心理生理学的研究	2022	386	46,200 円	○	○
2	タンパク質のおいしさ科学 —機能・性質から味・テクスチャー、各種肉類、調理・加工食品まで	2022	396	39,600 円	○	○
3	糖質・甘味のおいしさ評価と健康・調理・加工	2022	360	39,600 円	○	○
4	食品テクスチャーの測定とおいしさ評価 —食品構造とレオロジー、咀嚼・嚥下感覚、機器測定・官能検査、調理・加工	2021	258	39,600 円	○	○
5	ボトリングテクノロジー —飲料製造における充填技術と衛生管理	2019	424	39,600 円	○	○

※CD版も同価格