



食品開発における
「匠の技」
その再現技術
2024 山野善正

NTSサイトにて
電子試読可能!(無料)



食品開発における 「匠の技」とその再現技術



監修 山野善正 一般社団法人おいしさの科学研究所 理事長／香川大学名誉教授

●体裁:B5判 310頁／PDF版【CDorダウンロード】 ●ISBN:978-4-86043-972-9 C3058 ●定価:本体43,000円+税 ●発刊日:2025年6月

食の世界における熟練達の技術、 食の「匠の技」を科学で見える化!!



- ◆ 食の超一級「匠」たちの技と味の再現・工業化を可能にする最新技術を徹底解説!
- ◆ 最新の調理ロボットや調理家電の開発動向も紹介!!



主な目次

- 第1章 「匠の技」おいしさの見える化
- 第2章 食品の大量調理技術
- 第3章 調理機械の開発
- 第4章 調理ロボットの開発
- 第5章 調理家電の開発
- 第6章 「匠の技」の応用事例

執筆者一覧

山野 善正	(一社)おいしさの科学研究所／ 香川大学名誉教授	中尾 溪人	(株)New Innovations
都甲 潔	中村学園大学	中村 昌弘	Quiny(株)
柴田奈緒美	岐阜大学	肥後 温子	(元)文教大学
高橋 ひとみ	鎌倉女子大学	藤谷 麻由	パナソニック(株)
山中 由美	中部大学	高濱 あつみ	パナソニック(株)
小川 宣子	中部大学	中村 有希	象印マホービン(株)
古賀 貴子	長崎国際大学	野間 雄太	象印マホービン(株)
吉永 奈津希	長崎国際大学	簗島 久男	サーモス(株)
岡部 哲子	天使大学	西 恵理	摂南大学
久保田のぞみ	名寄市立大学	植木 暢彦	(株)鈴廣蒲鉾本店
一ノ倉 諒太	足立区立江南中学校	森 公博	(株)ニチレイフーズ
古本 美栄	服部栄養専門学校	中西 弘一	ナノ・マイクロバイオ研究所／ 中西技術士事務所
渡邊 恭介	(株)富士工業所	横山 勉	(公社)日本技術士会／ 横山技術士事務所
半澤 太治	(株)カジワラ	鈴木 孝一郎	タイ王国・日本亭グループ
佐藤 聖	服部工業(株)	信田 尚男	(株)和泉利器製作所／堺刀司
本多 隆史	ミツイワ(株)	田中 好雄	田中技術士事務所
山口 雄多	ミツイワ(株)		
中川 友紀子	(株)アールティ		

(株)エヌ・ティー・エス行 FAX:047-314-0810／E-mail: eigyo@nts-book.co.jp
冊子版()部／PDF版【CD or ダウンロード】()部 PDF版: 冊子版と同価格

購入申込書

団体名			
所在地	〒		
部署名		TEL	
氏名		E-mail	
通信欄			

申込要領

- 直接小社宛にメール、FAX、またはホームページ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
- ◆本社
〒102-0091
東京都千代田区北の丸公園 2-1 科学技術館 2 階
TEL: 03-5224-5430／FAX: 03-5224-5407

株式会社 エヌ・ティー・エス

ここに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。

第1章	「匠の技」おいしさの見える化
第1節	おいさと「匠の技」
第2節	おいさを可視化する味覚センサ
第3節	食品の伝熱シミュレーション技術
第4節	初心者と熟練者の調理操作・調理の段取りの特徴
第5節	AIを利用した料理人の五感の数値化と品質の安定化—視覚の数値化と天ぶらの品質—
第2章	食品の大量調理技術
第1節	大量調理機器を用いた食品の調理科学的变化
第2節	大量調理の調理特性と調理後栄養成分値の検討
第3節	大量調理における匠の味再現技術
第4節	学校給食で食文化を次世代につなげる調理工夫
第3章	調理機械の開発
第1節	そば・うどん店向け自動化システムの開発
第2節	煮炊攪拌機(クッカーミキサー)の開発と調理用加熱攪拌機の発展
第3節	Wカット回転釜HTKの開発
第4節	3Dフードプリンターの現在地
第4章	調理ロボットの開発
第1節	人の隣に並んで盛り付け作業ができる人型協働ロボット「Foodly」の開発
第2節	スマートコーヒースタンド「root C」の開発

第3節	かき氷の全自動調理ロボット「Kakigori Maker」の開発
第4節	ビールサーバーマイスターロボットの開発
第5章	調理家電の開発
第1節	調理機器の変遷と改良
第2節	IHクッキングヒーターの開発
第3節	ホームベーカリーの開発—匠の技を再現する技術とおいしさの秘密—
第4節	IH炊飯器の開発
第5節	「真空保温調理器シャトルシェフ」の開発
第6章	「匠の技」の応用事例
第1節	自動計測システムと調理支援システムによる精密かつ包括的なアプローチ
第2節	伝統的職人技の原理解明による水産練り製品の品質向上
第3節	「本格炒め炒飯®」の開発
第4節	醸造酒の極意:匠の技の伝統と現代の創造が生み出す日本酒, ビール, ワインなどの醸造酒造り
第5節	国菌を用いた発酵食品
第6節	グローバルな食文化や味覚に対して日本の技を正しく伝えていくため, 理解しておくべき事柄
第7節	おいしさを生み出す「庖丁」の切れ味
第8節	顧客満足を実現する「食品包装・流通技術」—高度化・多様化・法制化・国際化への対応—

関連書籍のご案内



発酵・醸造の新展開

育種、プロセスDXから精密発酵、アップサイクルまで

●監修: 金内 誠(宮城大学)
●体裁: B5 約600頁 ●ISBN: 978-4-86043-953-8 C3058
●定価: 本体45,000円+税 ●発行: 2025年7月予定



調理のおいしさの科学

●監修: 山野 善正((一社)おいしさの科学研究所/香川大学名誉教授)
●体裁: B5 388頁 ●ISBN: 978-4-86043-955-2 C3058
●定価: 本体43,000円+税 ●発行: 2025年3月



伝統食品のおいしさの科学

●監修: 山野 善正((一社)おいしさの科学研究所/香川大学名誉教授)
●体裁: B5 606頁 ●ISBN: 978-4-86043-888-3 C3058
●定価: 本体42,000円+税 ●発行: 2024年7月



食品コロイド・ゲルの構造・物性とおいしさの科学

●監修: 山野 善正((一社)おいしさの科学研究所/香川大学名誉教授)
●体裁: B5 420頁 ●ISBN: 978-4-86043-856-2 C3058
●定価: 本体42,000円+税 ●発行: 2024年2月



おいしさの見える化マニュアル

データサイエンスにもとづく可視化の実践・実際例

●監修: 山野 善正((一社)おいしさの科学研究所/香川大学名誉教授)
●体裁: B5 408頁 ●ISBN: 978-4-86043-832-6 C3058
●定価: 本体42,000円+税 ●発行: 2023年5月



食品の冷凍・解凍技術と商品開発

●監修: 堀越 智(上智大学)、渡辺 学(東京海洋大学)
●体裁: B5 380頁 ●ISBN: 978-4-86043-838-8 C3058
●定価: 本体44,000円+税 ●発行: 2023年3月



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((一社)おいしさの科学研究所/香川大学名誉教授)
●体裁: B5 496頁 ●ISBN: 978-4-86043-802-9 C3058
●定価: 本体42,000円+税 ●発行: 2022年11月



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

●監修: 山野 善正((一社)おいしさの科学研究所/香川大学名誉教授)、大越 ひろ(日本女子大学名誉教授)
●体裁: B5 258頁 ●ISBN: 978-4-86043-714-5 C3058
●定価: 本体36,000円+税 ●発行: 2021年4月