

第2回
日本料理ラボラトリー研究会
研究成果報告会



「苦味」と「飽き」

プログラム

14:00 ラボラトリー活動報告とテーマについて 山崎英恵（龍谷大学法学部）

14:10 活動成果報告（ご試食いただきます）

「苦味」

- ①苦ヒレ酒 - 吉田修久（修伯）
- ②ほろ苦ずし - 才木 充（直心房さいき）
- ③搜す! - 下口英樹（平等院表参道 竹林）
- ④苦味の質 - 栗栖正博（たん熊北店）
- ⑤Takuji No. 5 - 高橋拓児（木乃婦）
- ⑥バナナ田楽 - 村田吉弘（菊乃井）

「苦味+飽き」

- ①納豆ラスク - 宗川裕志（大和学園）
- ②にがうまあん - 佐竹洋治（竹茂楼）

「飽き」

- ①卵白茶碗蒸し - 高橋義弘（瓢亭）
- ②寸止め冷や麦 - 中村元計（一子相伝なかむら）

15:10 「苦味」の洗練と「飽き」させない戦略 川崎寛也（味の素株式会社）

15:30 西洋料理からみた「苦味」と「飽き」の考察
～美味しいものはアンビバレンス～ 生江史伸（レフェルヴェソンス）

15:50 閉会の辞 伏木 亨（京都大学農学研究科）

日時：2014年6月24日（火） 14:00~16:00（途中休憩を10分はさみます）

会場：京都大学総合博物館（地図参照）

定員：80名（定員になり次第締め切ります）

申し込み方法：所属、氏名、連絡先をご明記の上、ryourilab@gmail.com

（日本料理ラボラトリー研究会事務局・平松）までお申込みください。

参加証を送付いたします。

