



一般社団法人

日本調理科学会2025年度大会

調理技術・器具の 温故知新

日 程

2025年
8月30日（土）・31日（日）

会 場

東海学園大学名古屋キャンパス
(〒468-8514 名古屋市天白区中平2丁目901番地)

■公開シンポジウム：8月30日（土）13:50～15:50

「温故知新～食を支える東海・北陸地方の 伝統産業に学ぶ～」

株式会社竹内刃物製作所

伊賀焼窯元 長谷園 長谷製陶株式会社

旭松食品株式会社 研究開発本部 商品開発部

三州三河みりん醸造元 株式会社角谷文治郎商店

愛知淑徳大学 食健康科学部

竹内 祐人 氏, 村田 和彦 氏

長谷 早紋 氏

下枝 英博 氏, 宮下 愛美 氏

三角 治子 氏

持丸 由香 氏

■公開学術講演会：8月31日（日）11:00～12:00

「酢の調理効果」 株式会社Mizkan マーケティング本部 市川耕平 氏

■公開教育講演会：8月31日（日）13:20～14:20

「最新調理技術 3Dフードプリンターの可能性」

山形大学工学部 古川英光 氏

公開シンポジウム、公開教育講演会、公開学術講演会は、
どなたでも無料でご参加いただけます。事前予約は不要です。

■その他のプログラム

8月30日（土）・31日（日）

研究発表（口頭、ポスター）、多様な調理法と家庭料理の伝承（特別企画）

企業展示・書籍販売

8月30日（土）

事業報告会・学会賞授与式、ランチョンセミナー

学術交流会（名古屋観光ホテル）

8月31日（日）

NPOキャンパーによるデモ調理、活動報告会



後援：愛知県教育委員会・名古屋市教育委員会

日本調理科学会2025年度大会 実行委員会 実行委員長：和泉秀彦

大会事務局：東海学園大学（〒468-8514 名古屋市天白区中平2丁目901番地）

e-mail 2025jscs@gmail.com

