

# 石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー 消費者のおいしさ認知のメカニズムと 商品開発への応用

## 開催のご案内

主催：公益財団法人 石川県産業創出支援機構  
協力：石川県工業試験場

「味や品質に自信があるのになぜ売れないのだろうか?」「お客様が次に求めるものはなんだろう?」…このような疑問をよく耳にします。近年、消費者が食品をどのように認知し、おいしさを感じて、商品を手取るかという一連の過程を自然科学の視点から予測を立てることが可能であると考えられるようになってきています。

本講座では、商品を選択する際の判断基準や視線の動き、商品のおいしさ判断のばらつきなどについて認知心理学の観点から解説し、商品開発のヒントについてお話します。

[日 時] 令和4年2月25日(金) 13:30~15:30

[形 式] WebexによるWeb配信【お申込みされたe-mailにURLを送信します】

[講 師] 立命館大学 食マネジメント学部

教授 和田 有史 氏

[受講料] 無料

[定 員] 20名

[担 当] 石川県工業試験場 化学食品部 主任技師 山崎裕也

[申込先] 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地(石川県工業試験場 企画指導部内)

公益財団法人 石川県産業創出支援機構 プロジェクト推進部 次世代講座担当

e-mail: seminar@irii.jp

TEL: (076) 267-8081 FAX: (076) 267-8090

[締切り] 令和4年2月18日(金) (定員になり次第締切ります)

— 受講ご希望の方は下記に記入し、e-mail、FAXで、またはQRコードよりお申込み下さい —

次世代産業育成講座：「消費者のおいしさ認知のメカニズムと商品開発への応用」

日 時：令和4年2月25日(金) 13:30~15:30

形 式：WebexによるWeb配信【お申込みされたe-mailにURLを送信します】

会 社 名

住 所(〒)

電 話

FAX



| 所 属 | 氏 名 | e-mail |
|-----|-----|--------|
|     |     |        |