

front
210*297mm

vitamin c. vitamin b9.
manganese. magnesium. potassium.
protein. energy. fat

RR rr^(s)
Rr Rr
RR Rr Rr rr^(s)

S
R

examples of taste: sweet, salty, sour, umami, bitter, pungent, mellow, rich, strong, full-bodied, mild.

amber, beige, black, blue, blue green, bright yellow, bronze, brown, chestnut, chocolate, cobalt blue, copper, cream, cyan, dark blue, dark green, dark red, gold, gray, green, greenish brown

VISIONARY
ARTS 美味しさを科学する
EXHIBITION
2019.02.16 SAT, 02.17 SAN
11:00 - 18:00 ※17日は17:00まで(最終入場16:30)
会場 渋谷ヒカリエ9階ヒカリエホール ホールB

VISIONARY ARTS

美味しさを科学する

美味しさはどこからきますか？ 味・見た目・においなど、食べ物そのものが美味しいこと。
あるいは海で食べるバーベキュー、記念日のレストラン、家族と食べるお鍋。誰と食べるか、
どこで食べるかも、美味しさに関わる大切な要素。なぜ美味しくなるのか、なぜ美味しく感じるのか。
美味しいを分解して、美味しさの秘密を探りました。“美味しい”のメカニズムを体感してください。

01. Understand

美味しいを知る

街に溢れている“美味しい”は何から出来ているのか。“美味しい”を作るには“美味しい”を知ることから始まります。有名店から個人店までいろんな美味しい食べ物を分解しました。

人気店のケーキを分解しました

巨大分解オブジェが出現

02. Create

美味しいを作る

ケーキの材料である小麦粉・牛乳・卵・砂糖…いろんなものが組み合わさって“美味しい”が出来上がります。混ぜたり、焼いたり、捏ねたり。いろんな化学変化を起こしながら“美味しい”が作られる。その材料を集めました。

ケーキの材料展/ケーキをつくる様々な材料、すべて集めました

03. Learn

美味しいを学ぶ

“美味しい”をつくるたくさんの技術。分量・温度・時間のベストタイミングが重なって“美味しい”が出来上がります。そのメカニズムを体験・体感して頂けます。

フードにまつわる体験ができます

プロパティシエのデモンストレーションが観れます

おいしいメカニズムが知れます

04. Eat

美味しいを食べる

いろんな工程を経て出来る“美味しい”。“美味しい”を感じるのには味覚だけではなく、
どんな想いで作られたのか、誰と食べるのか、どこで食べるのか。美味しい食べ物を
揃えました。五感で“美味しい”を感じてください。

卒業制作展/優秀賞の商品がたべれます

人気店の商品がたべれます(会場限定商品もあります)

出店店舗:Ma Priere(マ・プリエール)/TRASPARENTE(トラスパレンテ)/BOULANGERIE
LA TERRE(ブランジェリー ラ・テール)/OBSCURA COFFEE ROASTERS(オプスキュー
ヒーロースター)/green bean to bar CHOCOLATE(グリーンビントゥバーチョコレート)/
WHITE GLASS COFFEE(ホワイトグラスコーヒー)

Information

会場:渋谷ヒカリエ 9階 ヒカリエホール

所在地:〒150-8510 東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ9階

アクセス:東急東横線・田園都市線、東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」15番出口直結
JR線、東京メトロ銀座線、京王井の頭線「渋谷駅」と2F連絡通路で直結

