

# 食とデザイン

～デザインを美味しく楽しく学ぶ～

「食」を通して「デザイン」について学べる講座です。「インスタント食品」や「スナック菓子」など大量生産による食品類は、自動車や家電と同じ「製品＝プロダクト」なのです。そこには「美味しさ」を実現するための様々な「計画・設計＝デザイン」が、秘められています。この講座ではワークショップや試食を通して、秘められた謎を解き明かしつつ、「美味しく楽しく」デザインについての理解を深めていきます。

Hideji Takemasa



講師：武正秀治

多摩美術大学 美術学部生産デザイン学科  
プロダクトデザイン専攻 教授

- [日程] 5月12日・6月9日  
7月7日・8月18日  
日曜日 全4回
- [時間] 13時30分～15時
- [会場] 江東区総合区民センター  
7階第3研修室、調理室
- [定員] 24名
- [参加費] 6,000円  
受講料 5,000円、教材費 1,000円

▼ 講師イラスト：第4回講座「カップヌードルの秘密を探る」より



- 5月12日 **ボンカレーの秘密を探る** ～レトルト食品の歴史、他社製品との「食べ比べ比較」
- 6月9日 **パッケージデザインの秘密を探る(1)** ～製菓メーカー、パッケージと中身の「食べ比べ比較」
- 7月7日 **パッケージデザインの秘密を探る(2)** ～飲料ボトルのデザイン変遷と「飲み比べ比較」、ワークショップ
- 8月18日 **カップヌードルの秘密を探る** ～即席めんの歴史、他社製品との「食べ比べ比較」

※試食がありますが食品アレルギー対策は行っておりません。ご了承の上、お申し込みください。

申込期間：2024年3月10日(日)～3月24日(日) 必着 \*詳細は裏面をご覧ください。