

キッチン百貨展

THE KITCHEN SCIENCE

みなさんはキッチンにどんなイメージをお持ちでしょうか。

熱い火や鋭い包丁があって危ないところ？それとも、いつもおいしいものがある場所？

キッチンで扱う火や電気エネルギー、また食材、料理のおいしさにはたくさんの秘密があります。

本日は、そんな秘密をたくさん集めて百貨展を開催しました。たくさんの秘密を知って、ごはんをもっとおいしく味わいましょう。

明日の名シェフが集まる百貨展、期間限定オープン！ワークショップも同時に開催します。どうぞ楽しみ下さい。

2013年8月8日～22日 科学技術館

主催：公益財団法人 日本科学技術振興財団・科学技術館 企画製作：株式会社エヌ・ティー・エス

協力(協賛)：江川技術士事務所、NECシステムテクノロジー株式会社 システムテクノロジーラボラトリー、社団法人 おいしさの科学研究所、キッチンの科学 キッズラボ☆大学生チーム、東京ガス株式会社、新潟気軽に省エネくらぶ、新潟大学、ホリカフーズ株式会社、株式会社ヤクルト本社、夢助 yumesuke、理研ビタミン株式会社
—本事業は日本財団の助成を得て実施されています。—

