

日本人はなぜネバネバ食を好むのか？



vol.1

食品のテクスチャー
ニッポンの食はねばりにあり。

おいしさの謎へ、
サイエンス、歴史、文化から迫る!!

おいしいの科学

各号定価：2,625円(税込) B5判 約140頁 発行：(株)エヌ・ティー・エス

辛みは痛み感覚。 なのになぜやみつきになる？



vol.3

トウガラシの戦略
辛みスパイスの力

おいしさの謎へ、
サイエンス、歴史、文化から迫る!!

おいしいの科学

各号定価：2,625円(税込) B5判 約140頁 発行：(株)エヌ・ティー・エス

熟成食品は日持ちと うまさを増す食の知恵！



vol.2

熟成
豊かなるスローフードの世界

おいしさの謎へ、
サイエンス、歴史、文化から迫る!!

おいしいの科学

各号定価：2,625円(税込) B5判 約140頁 発行：(株)エヌ・ティー・エス

だしはうま味だけじゃない。 秘めたる力を解き明かす！



vol.4

だしと日本人
生きていくための基本食

おいしさの謎へ、
サイエンス、歴史、文化から迫る!!

おいしいの科学

各号定価：2,625円(税込) B5判 約140頁 発行：(株)エヌ・ティー・エス