



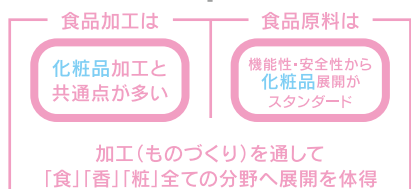
ものづくり・新製品開発がしたいなら

# 食香粧化学科

## 「食」「香」「粧」

食品に香粧がつく意味

「食」「香」「粧」で  
「健康」と「美」を科学



オホーツクキャンパスである意味

日本の原料生産  
“最先端の地”で学ぶ

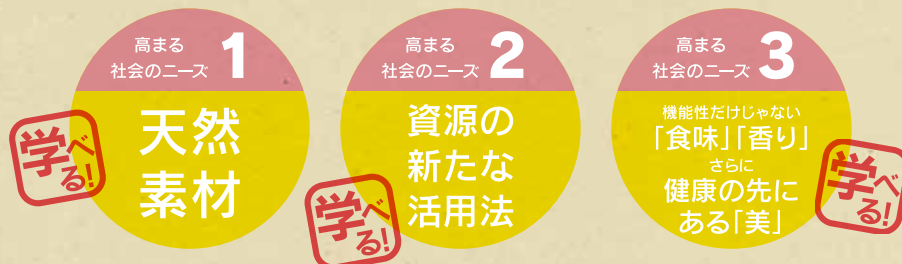
【農・林・水・畜】  
全ての資源を網羅

生産現場の中で学ぶ 教科書やネットでは見えない現状やニーズが見えてくる

企業も求める最先端の地だからこそ  
豊富な企業連携の中で  
「現場に活かす」実践能力が  
体得できる

# 食香粧化学科の「現場主義！」

「食」「香」「粧」に求められているもの



経験

現場に学ぶ



生産現場で学ぶ



企業も現場



自らも生産



水産資源も学ぶ

体得

ものづくり

発酵・加工・抽出・分離・精製  
ものづくりのキホンの「キ」



営業許可・ビール製造  
免許を持つ食品加工  
技術センター完備

応用

食 豊富な実習

香 最先端の分析機器

粧 マテリアルとプロセスの理解による最先端の研究発想



応用

現場に活かす

あなたはどの世界へ羽ばたく? 研究開発、製造・販売、起業 etc...

「健康」と「美」に対する機能評価を行い世の中へ



カラダの内側から **インナービューティー**

エミュー  
どら焼き、  
貝柱加工品  
etc...

カラダの外側から **アウトナービューティー**

ハマナスフレーバー、ホタテフレーバーetc...



エミューオイル、  
ホタテグリコゲン  
(保湿剤)  
etc...

(^^) / 新製品開発 \ (^^)

ものづくりの現場で学ぶ事...それは  
感性を養い・人間力を高め・自分を成長させる  
大きなアドバンテージ



それができる北海道オホーツクキャンパス

# 食香粧化学科