

〔 名前 〕 河瀬 淳子

〔 職位 〕 専任講師

〔 保有学位 〕 経済学士

〔 担当科目 〕 調理販売実践Ⅰ・Ⅱ  
食材の見極めⅠ・Ⅱ・Ⅲ  
調理実習（基礎Ⅰ・基礎Ⅱ・包丁レッスン）  
フードコーディネーター論

〔 専門分野 〕 調理学

〔 学外活動 〕

調理師免許取得後、レストランで経験を積み、女子大で実習実験助手の職を得、新設学科の立ち上げに携わる。学生のサポートのかたわら、調理・製菓・製パン・官能評価演習・食品加工学実験などを助手として担当。

令和3年度、専門調理師試験合格。

一般企業にて営業部調理チームアドバイザーに就き、レシピ考案、新製品の試験（商品開発）、百貨店での料理実演、料理講習会をおこなった。

〔 主な教育・研究業績 〕

神戸の女子大の助手の時、学園祭に元勤務先ホテルの料理長を招き、「真空調理と広東料理」と題して、香港式焼豚とエビ焼売の試食付きイベントを行い、100人超の観客と盛り上がった。

「Vita Kichen」「ビタクラフトクックギア製品カタログ」作成。

（ステンレス鍋を主に扱う調理器具の製造・販売会社勤務時代）

調理師免許取得後、レストランで経験を積み、女子大で実習実験助手の職を得、新設学科の立ち上げに携わる。学生のサポートのかたわら、調理・製菓・製パン・官能評価演習・食品加工学実験などを助手として担当。令和3年度、専門調理師試験合格。  
一般企業にて営業部調理チームアドバイザーに就き、レシピ考案、新製品の試験（商品開発）、百貨店での料理実演、料理講習会をおこなった。

「Vita Kichen」「ビタクラフトクックギア製品カタログ」