

## 目 次

### <論文>

氷温熟成が豚ロース皮下脂肪部の脂質性状に与える影響 .....	1
細見亮太、福間康文、大塚錬、吉田宗弘、福永健治	

超音波の伝搬強度と偏光フィルター画像を用いた氷結温度検出 .....	7
山本英樹、西守克己	

### <技術ノート>

氷温熟成あさりの美味しさを届ける～ジェルアイス流通の取り組み～ .....	12
肥田高嘉	

関東一のそばの郷を目指して～日光山麓の風味豊かなそばへのこだわり～ .....	16
石川祐介	

ナノ窒素水と氷温で新たな鮮度流通を .....	21
河村賢	

食の情報発信基地「わったいな」から氷温の魅力 ～レストラン、直売所、そして白ネギ開発～ .....	26
佐々木啓	

氷温熟成ブランドでの商品イメージ戦略～牛角キムチでの全国展開～ .....	30
小田原吉克	

高鮮度保持に欠かせない氷温対応包材～ジェルアイス輸送用ダンボールの開発～ .....	34
井田満	

<平成 23・24 年度氷温研究全国大会発表要旨> .....	38
---------------------------------	----

<投稿規定> .....	47
--------------	----