

平成29年度 第1回食文化栄養学実習発表会・タイムスケジュール

6301教室	6401教室	6402教室	6403教室/ 6404教室	6501教室	6502教室	6503教室
10:00-10:16 高城孝助ゼミ 罪悪感のないスイーツを食べよう	根岸由紀子ゼミ 天然酵母を使用したお菓子のレシピ提案		平野寛堂ゼミ 笑顔の食事の裏・・・ ―食卓に潜む妖怪たち―	高橋勝美ゼミ 食べ物の写真における食欲の刺激について ―おいそうとファッションの境界線―	高島美和ゼミ TOKYO MARCHE	
10:16-10:32 チーズとワイン	知らなかった！青大豆！ ～大豆料理で美味しさ広がる～		開拓！食具論	鹿児島県の銘菓「かるかん」	知ればもっと好きになるパティスリーの世界	磯田厚子ゼミ 人間 食べたい
10:32-10:48 実家の洋菓子店にレインボーケーキを誕生させる	すべてを食べる！やさいだし		ソースで生まれる料理	「おいしい」から「飽きる」に変わる瞬間	European Vegetable Kitchen	ライスパーパーの可能性 余った有効活用
10:48-11:04 もっと多くの人日本酒を	エシャレットの魅力		人は喫茶で ―ZINE で伝える純喫茶―	玄米でよみがえる茶漬け	AUSSIE SWEETS モダンオーストラリア菓子	北タイに生きる 山岳民族の暮らし
11:04-11:20 スパイス・ハーブがもたらす食生活	紅赤		Nature ―食べ物とヘアアレンジ―	身近な缶詰を使ったオシャレな料理	ジェラートプレート ～新しい感覚を求めて～	ラオスの「豊かさ」と「貧しさ」 ～国際協力を知る～
11:20-11:30 休憩						
11:30-11:46 フェイク食品について	すんきをおいしく食べよう すんきで元気		夢みたいなきことが起きた ―「ありえない」で人と人をつなぐ―	秋野晃司ゼミ おきなわーど	和な洋菓子	マクロビってベジタリアン？
11:46-12:02 オリーブオイルを食べる ～日本と地中海～	地ビールで乾杯！		青の可能性 ―青をもっと食に―	飽食と飢餓 ―今考えなくてどうする？―	GOHAN 美味しく伝える日本食	心の休憩 ～美味しい「紅茶」は何か？～
12:02-12:18 サラダの可能性 ～日本人の野菜摂取量を増やすための提案～	やってみよう、屋台。		料理写真が美味しい	守屋亜記子ゼミ 韓国の飲酒文化 日韓の居酒屋比較を中心に	北欧の食を知る スウェーデンの伝統菓子	シネマ de キッチン ～世界のキッチンと食シーン～
12:18-12:34 カフェの新スタイル提案			食料自給率をなんとなくあげる Doggybag って？ ～ Mybox を持ち歩こう～	田中久子ゼミ Doggybag って？ ～ Mybox を持ち歩こう～	やわらか食	Dear tourist ～谷根千の美味しいお店教えます～
12:34-12:50 食&色 ～色がもたらすおいしさ～			ハイブランドが作るわけない ―固定概念を壊すには―	季節の食材を食べよう ～作って食べる加工品提案～		小さなアメリカ：フィリピン
12:50-13:45 試食・昼休み						
13:45-14:01 韓国のカフェ文化			公私の距離	平口嘉典ゼミ ガッツ那珂川町 ―八溝そばで振興―	衛藤久美ゼミ ビクトグラムで伝える日本食 ～ Welcome to JAPAN ～	松田康子ゼミ Café MYTH ～シフォンと油断（オイル）の関係～
14:01-14:17 ペットの食事			おりょうりいっしゅ ―31 文字から伝える料理―	地場産大豆で町を元気に ―埼玉県鳩山町の事例から―	Enjoy 東京 韓国旅行者のための食事プラン	Café MYTH ～季節の野菜を使ったシフォンケーキプレート～
14:17-14:33 チャーリーとチョコレート工場カフェ		浅尾貴子ゼミ スパイス&ハーブの減塩メニュー開発 ―食品メーカーの販促リーフレットはこう作られる！―	美味しい失敗	雨恋いのまちにスパイスを ―鶴ヶ島サフランの普及拡大―	奥嶋佐知子ゼミ Men's Cooking 目指せ！使い分け上手	Café MYTH 抽出液を使用したシフォンケーキ
14:33-14:49 運動する人の食事摂取の仕方		魅力たっぷり！サーモン×今注目の美容健康食材 美を意識した女性へのメニューで求められる要素は何か		伝統野菜でさいたま市を元気に！！ ―Do you know 五関菜？―	Men's Cooking 簡単に！おいしく！健康おつまみ	Café MYTH 卵黄を使った菓子の提案
14:49-15:05 特産物で商品開発！ ～食で地域を盛り上げよう～		カフェで楽しむ物語の世界♪ 「ジャックと豆の木&不思議の国アリス」の演出方法		三芳町の農業を考える ―みよし野菜PR大作戦！―	「味わって」食べよう！ ～ Happiness Cooking ～	Café MYTH ～シフォンを彩るプチアート～
15:05-15:15 休憩						
15:15-15:31 地域の特産品で町おこし	高島美和ゼミ 青果ひよみ カレンダーで伝える旬	川越野菜＋郷土料理のカフェメニュー 外食企業での地域限定商品開発のポイント		うどんの力で地域に元気を取り戻す ―武蔵野うどんによる地域振興―	おいしい！楽しい！安全！こども料理教室 ～ Happiness Cooking ～	Café MYTH ～野菜とスパイス&ハーブを使用したシフォンケーキの提案～
15:31-15:47 畜産物と食の安心	フランス革命期 王妃に愛された菓子たち	メニュー開発の裏側 カフェ VS ファミレス ―外食チェーン店の商品ができるまでを比較する―		食で魅せるレトロな街 ―青梅市の魅力再発見―	Men's Cooking 旬の野菜たっぷり！野菜で元気！ミネラルチャージ！	Café MYTH ～季節のフルーツを使ったシフォンケーキ～
15:47-16:03 宮内正ゼミ 公共の場と暗黙のルール 赤信号みんなで渡ればこわくない	イギリス童話 × スコーン 童話で素敵なティータイムを	Let's Hunt! 舞踏の国のイースター テーマレストランのイベントメニュー開発		幻の大豆 ―津久井在来大豆の魅力を伝える―	Men's Cooking お手軽！気どらず作れるもてなし料理	Café MYTH ～シフォン生地で作るアレンジケーキ～
16:03-16:19 食に翻弄されている 食べてはいけないからデブ飯を食べる。	高城孝助ゼミ たくさんの女性にこんな提案！ ―たべものでもっと女子力あげませんか？―	「アレンジだし」カフェでだし汁の魅力新発見！ 外食企業におけるメニュー開発の実際		「餃子の街、浜松」を目指して ―浜松餃子による地域振興―	見ておいしい！食べておいしい！ ～ Happiness Cooking ～	Café MYTH ～季節を彩るシフォンプレートの提案～
16:19-16:35 日本料理を味わう		オンリーワンのお土産菓子の創り方！ 埼玉のこだわ素材を使用した商品開発と売れる仕掛け			何からできているか ～ Happiness Cooking ～	Café MYTH ～デザートタイムを彩るフルーツドリンク～
16:35-16:50 試食・休憩						