

平成30年度 第1回

食文化栄養学実習発表会 [2018.6.9(土)]

6301教室 / 展示前発表	6302教室 / 口頭発表	6401教室 / 口頭発表	6402教室 / 展示前発表	6403教室 / 展示前発表	6404教室 / 口頭発表	6501教室 / 口頭発表	6502教室 / 口頭発表
10:00-10:15	世界に感動を 日本の誇る最高のおもてなし	もう食べられないけど、いいよね。 「食べ切れハラスメント」に全力で抵抗する	感情を味にする	アフタヌーンティー× 四季 夏の暑さも吹っ飛ばせ!	土地柄から見る寿司		調理器具で料理が変わる?! ～ Cooking class for men ～
10:15-10:30	ヒュッゲな暮らし ～世界一幸せな国、デンマークから～	Universal Sake of Japan 日本酒をもっとエンターテイメントに	行き場を失った農産物 ～規格外の食材の行方～	FUNNY YUMMY CURRY	川越のお菓子		見た目も大切!きれいに切って美味しいごはん ～ Magical Cooking ～
10:30-10:45	なぜ日本人は宗教に偏見を抱くのか 日本人と外国人の思考の違い	カンジャン next K-FOOD? 韓国独自メニューは日本の家庭に入るか	ハーブティー	素朴とスタイリッシュと —綺麗に、美味しく、思い出発信—	トトロ食 どんぐり寒天を日本に!	「なまずの里 吉川」を知ってもらい隊! —吉川に来て、なまず食わずなかれ—	食材のうま味を活かす! ～ Cooking class for men ～
10:45-11:00	ベトナム人の強さ ～米食文化と経済発展～	おいしい寺町をプロデュース 大田区池上は次の谷根千になれるか?	この樹なんの樹?パンになる樹		古民家カフェで「レトロ」感を残そう! ～今だからできるカフェ空間～	農家カフェの子カラ —埼玉県さいたま市の事例から—	好吃小籠包
11:00-11:15	休憩						休憩
11:15-11:30	シチリアのおいしさをもっと日本の食卓に ～オリーブオイル事典とシンプルレシピの考案～	高校生の食育 食育アプリゲームの開発	Pono cafe 見た目から美味しいデザートシフォン提案	食堂のはなし	川越の美味しい地場野菜を市民に —公園朝市の活性化—		減塩だけどおいしい、をつくる ～コミュニティカフェでランチ提供～
11:30-11:45	“映える”ファッシュョンドリンクをクリエイト! ～コーヒー飲用機会を増やす企画手法とメニュー開発～	私たちが思う食品添加物 食品添加物のイメージは?	Pono cafe お庭で野菜シフォン	なかみのまわり —らしさを包むパッケージ—	百貨店の催事	行田フライによる地域振興	コミュカフェでメニュー提案に挑戦!! ～高齢者が食べやすい食事って何だろう～
11:45-12:00	吸血鬼の館で愉しむ★美魔力アップの宴 ～栄養学を活用したテーマレストラン向けレシピ考案～	心満たす光景 華やかさからの価値～テールコーディネーター～	Pono cafe ～お酒シフォン～	人のつくるごはんが食べたい —私の料理書からみる景色—	“新しい”欲 生まれては消えるポスティラミス達	ひとつまみの幸せ —鶴ヶ島サフランによる地域振興—	健康志向のおやつ提案 ～原価50円のチャレンジ～
12:00-12:15	カフェで感じる AROMAの世界へようこそ! ～香りを活かすメカニズムとデザート開発～	現役大学生が自分の店を開いてみた 千葉県市川市で自分のカフェを運営しています	Pono cafe 香りを楽しむシフォンプレート の提案	わざわざ食べたくなる中華菓子	「洋食」という選択肢 受け継がれる文化の定義	埼玉県美里町を活性化 —ブルーベリーの魅力—	視覚から感じる「美味しい」
12:15-12:30	マクロビオティックプレートで満足ランチ! ～健康と美味しさをかなえたレシピづくりの方法～		Pono cafe 「和」を感じるシフォンケーキの提案	わびさびめし —うなぎのタレが染みた白飯とが—	世代別食品ロスの現状と原因を考える	埼玉寿司、はじめました。 —海なし県埼玉の食材でお寿司を提案—	
12:30-13:15	昼休み						昼休み
13:15-13:30		体験型観光としての料理教室の可能性 ～宮城県白石市の地域活性化に向けて～	Pono cafe プレートを彩るシフォンサンド提案	紅赤	おいしいを感じる言葉 言葉から見るおいしさの感覚	韓国のコーヒー文化 ～韓国人にとってコーヒーとは～	6 次産業化で農業を盛り上げよう
13:30-13:45		オリンピックと食 ～1964と2020～	Pono cafe 食べるスープ	“豆乳ヨーグルト”	暮らしのなかに空白を あかりでつくるひとり空間	醤油の蔵元の実態を知る ～蔵元の職人が非効率を選ぶ理由とは～	納豆を食べよう! 納豆を使ったレシピの提案
13:45-14:00		タビオカミルクティーの誕生 台湾の紅茶文化とそこに関わった日本人	Pono cafe シフォンケーキに使われる卵黄を無駄なく使う	手作り昼食パンの魅力について ドイツパンをもっと手軽に	“調理”も振る舞う	日韓の食文化の比較 ～のり巻きとキンパを例に～	わくわくモーモー牛乳を飲もう! ～牛乳をメインにおやつ作り～
14:00-14:15		トルコ料理を発信! ～ヨーロッパとアジアをつなぐ国の食とは～	Pono cafe 粉の魅力	納豆とやくみの関係	ジブリとたべもの 食から見るストーリー	会津伝統野菜 —会津の食文化の魅力を伝える—	SNSと食事観
14:15-14:30		食×花 ～心にゆとりをもたらす食空間の提案～	SENBEI for Ladies 若い女性に煎餅を広めるプロジェクト		アフタヌーンティーの流行	食べてまわろう群馬県 —富岡のごちそう—	笑顔のオムライス —好きな食べ物を追求する—
14:30-14:45	休憩						休憩
14:45-15:00	マツクラの知らないメニュー開発の世界 ～外食企業で商品化することの難しさとは何か～	アスリートの「飯トレ」 “太る”ために食べる	「#ビール女子」プロジェクト 殊父麦酒ファンを増やすマーケティング		浮世絵食 現代へ繋がる江戸の食文化	メロン王国いばらきの魅力 —メロンで地域振興—	ジブリの食 印象的な食事のシーンを分析する
15:00-15:15	懐かし可愛い!フルーツパーラーへようこそ! ～新店業務とメニュー開発の実際・果物調理のコツ～	地中海食・和食と健康 世界一の食事って?	ひとめぼれLOVER 拡大計画 コメ・スイーツの試み		花のある食空間	意外に知らない横浜の農業!	あんこのブーム 今と昔とでの在り方
15:15-15:30	楽しい? 難しい? カフェ企業のメニュー開発 企画書作成や料理考案で求められるポイントとは何か	ストレスと共に生きていく 生活と意識の“ちょっとした”改善を	高くても喜ばれる市場を探そう! 高価格スイーツの商品開発に挑戦		モンブランはなぜ栗なのか	廃校で町を元気に! —廃校活用による地域振興—	幸せな空間 生活環境が変わる子供の世界
15:30-15:45	コスメより食! 肉食兼美のメニューとは? —女性向け健康ランチの開発ポイント—		燻すな。と言われると燻したい 燻香(くんこう)調味料の提案		世界の郷土菓子でおもてなし	広めよう! 香川のうまいもん —香川県産品を使用したメニュー提案と商品開発—	居場所としてのカフェ なぜ人はカフェを利用するのか