

食文化栄養学実習発表会 [2018.12.8sat] ・ タイムスケジュール

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 - 10:20	浅尾 三三子 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～	田中 せな 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～	阿部 三三子 笑顔のオムライス 好きな食べ物を追求する	10:00 - 10:20		高島 せな 流行を弄する 日本の食文化のリアル	松田 せな Pono cafe 見た目から美味しいデセールシフォン提案	平口 せな メロン王国いばらきの魅力 ～メロンで地域振興～	10:00 - 10:20						
10:20 - 10:40	”映える”ファッシ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	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～	ジブリ食とマモル食 ジブリ作品と細田作品を比較する	10:20 - 10:40		サステイナブルな食という選択肢 これからの食文化を荷う私たちへ	Pono cafe お庭で野菜シフォン	会津伝統野菜 会津産米と地酒と共に伝える	10:20 - 10:40						
10:40 - 11:00	おとうふ市場活性化への挑戦 ～外食とメーカーの商品開発の違い～	健康志向のおやつ提案 ～原価 50 円のチャレンジ～	居場所としてのカフェ なぜ人はカフェを利用するのか	10:40 - 11:00		百貨店の催事	Pono cafe お酒シフォン	食べてまわろう群馬県 ～富岡のごちそう～	10:40 - 11:00						
11:00 - 11:20	カフェで感じるAROMAの世界へようこそ 香り訴求メニューの開発ポイント	視覚から感じる「美味しい」	幸せな空間 生活環境で変わる子供の世界	11:00 - 11:20		料理にひそむ「らしさ」	Pono cafe 香りを楽しむシフォンプレートの提案	意外に知らない横浜の農業！ 横浜ブランド農産物の PR	11:00 - 11:20						
11:20 - 11:30 休憩				11:20 - 11:30 休憩					11:20 - 11:30 休憩						
11:30 - 11:50		田中 せな 6次産業を知る	阿部 三三子 あんこの位置づけ 時代の変化とあん菓子の行方	11:30 - 11:50		平野 せな 食堂のはなし	高島 せな モンブランは栗だけなのか	北村 三三子 もったいな“くはない”おばけ もう食べられないけど いいよね。	平口 せな 食で伝える香川の魅力 ～三豊市産農産物の PR を通して～	11:30 - 11:50					
11:50 - 12:10		納豆を食べよう！ ～納豆を使ったレシピの提案～	美味しさの本質 Instagramが繋ぐ私たちの今までとこれから	根岸 せな 感情を味にする	11:50 - 12:10	わざわざ食べたくなる中華菓子	あじわう浮世絵	Universal Sake of Japan あなたに届けたい日本酒を楽しむ新サービス	廃校で町を元気に！ ～廃校活用による地域振興～	11:50 - 12:10					
12:10 - 12:30		わくわくモーモー牛乳を飲もう！ ～牛乳を楽しく学ぼう！おいしく食べよう！～	私たちが思う食品添加物 食品添加物のイメージは？	この樹なんの樹？パンになる樹	12:10 - 12:30	人のつくるごはんが食べたい ～料理書という名の思想書～	ジブリとたべもの	キャラメルナッツタルトで、おもてなし 手土産にもなる高級スイーツ開発の試み	「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～	12:10 - 12:30					
12:30 - 12:50			心満たす光景 華やかさからの価値～テーブルコーディネート～	手作りパンの魅力について ドイツパンをもっと手軽に	12:30 - 12:50	なかみのまわり ～らしさを包むパッケージ～	たべなくてもおいしい	カンジャンケジャンを家でも食べたい 韓国風の海鮮醤油漬け料理を家庭でも	行田フライによる地域振興	12:30 - 12:50					
12:50 - 13:10			現役大学生が自分の店を開いてみた 飲食店の運営について現場から見た景色	紅赤	12:50 - 13:10	わびさびめし ～うなぎのタレが染みた白飯とか～	おいしい言葉 言葉から見るおいしさ感覚	Wagashi × Ikegami 和菓子が育む人と街	ブルーベリーの町に触れる ～埼玉県美里町レシピ提案～	12:50 - 13:10					
13:10 - 13:55 昼休み				13:10 - 13:55 昼休み					13:10 - 13:55 昼休み						
14:00 - 14:20	浅尾 三三子 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～	高橋 せな 土地柄から見る寿司	衛藤 せな 食 × 花 ～花のある食事とテーブルコーディネート～	高橋 せな アフタヌーンティー × 四季 優雅に季節を感じながら健康対策をしよう	14:00 - 14:20	阿部 三三子 アスリートの「飯トレ」 “太る” ために食べる	北村 三三子 SENBEI for Ladies 若い女性に煎餅を広めるプロジェクト	14:00 - 14:20							
14:20 - 14:40	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？～	川越のお菓子	世界に感動を 「おもてなし」の意義に迫る	FUNNY YUMMY CURRY	14:20 - 14:40	地中海食・和食と健康 ～世界一の食事って？～	「#ビール女子」プロジェクト 秩父麦酒ファンを増やすマーケティング	14:20 - 14:40							
14:40 - 15:00	レトロ可愛い！新フルーツバーラーへようこそ！ ～メニュー開発の実際と果物調理のコツ～	トトロ食 ドンぐリを身近に感じるメニュー提案	ヒュッゲな暮らし ～世界一幸せな国、デンマークから～	素朴とスタイリッシュと わがままで忙しい女子たちへ	14:40 - 15:00	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	燻すな。と言われると燻したい 燻製（くんせい）風味調味料開発の試み	中屋 せな 韓国のコーヒー文化 ～韓国人にとってコーヒーとは～	14:40 - 15:00						
15:00 - 15:20	河越抹茶の限定カフェメニューを開発する！ 企画書作成や料理考案で求められるポイントは何か	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～	イスラム教を知る ～助け合いと平和の宗教～	15:00 - 15:20				気がついたら「ひとめぼれ」 「ひとめぼれ」ブランドに興味をもってもらう	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～	15:00 - 15:20					
15:20 - 15:40	お肉でキレイに！女子のビューティーランチとは ～美容を意識したカフェメニュー開発の方法～	高橋 せな 高校生の食育 食育アプリゲームの開発	新しい米の形 ベトナム米料理を一般家庭で	15:20 - 15:40				松田 せな Pono cafe 「和」を感じるシフォンケーキの提案	日韓の食文化の比較 ～のり巻きとキンパを例に～	15:20 - 15:40					
15:40 - 15:50 休憩				15:40 - 15:50 休憩					15:40 - 15:50 休憩						
15:50 - 16:10		奥嶋 せな Cooking class for men 調理器具で料理が変わる？！	磯田 せな もしも女子大生がマイナー市をPRするとしたら ～宮城県白石市の地域振興～	根岸 せな ”豆乳ヨーグルト”	15:50 - 16:10	高島 せな 世界の郷土菓子でおもてなし	松田 せな Pono cafe プレートを彩るシフォンサンド提案	平口 せな ひとつまみの幸せ ～鶴ヶ島サフランによる地域振興～	15:50 - 16:10						
16:10 - 16:30		Magical Cooking	オリンピックと食 日本の食文化発信の可能性から考える選手村の食事	行き場を失った農産物 ～規格外の食材の行方～	16:10 - 16:30	アフタヌーンティーの流行	Pono cafe 食べるスープ	埼玉寿司、はじめました。 ～海なし県埼玉の食材でお寿司の提案～	16:10 - 16:30						
16:30 - 16:50		Cooking class for men 食材のうま味を活かす！	タビオカパール 国民的ドリンクの誕生と今後の可能性	納豆とやくみの関係	16:30 - 16:50	暮らしの中に空白を あかりでつくるひとり空間	Pono cafe シフォンケーキに使われる卵黄を無駄なく使う	川越のおいしい地場野菜を市民に ～公園朝市の活性化～	16:30 - 16:50						
16:50 - 17:10		駒場 せな 好吃小籠包(ハオチーシャオロンパオ)	トルコ料理を発信！ アジアとヨーロッパをつなぐ国の食とは	ハーブティーをもっと身近に	16:50 - 17:10	花のある食空間	Pono cafe 薄力粉以外の粉を使ったランチ向けシフォンの提案	農家カフェのチカラ ～埼玉県さいたま市の事例から～	16:50 - 17:10						