

令和元年度 第二回  
食文化栄養学実習発表会タイムスケジュール 2019.12.7(土)

<p><b>6301教室 / 展示前発表</b></p> <p>浅尾 美穂 川口 成子</p> <p>可愛くバズる☆スイーツレシピと盛り付けテク 外食企業のデザート開発と視覚的ポイントのまとめ</p> <p>腹へて女子も大満足!アレンジ自在な食材の話 商品販促・カフェ運営の流れと欲張りなまとめ</p> <p>野菜のチカラでビューティーチャージ 抗酸化作用を意識したカフェ企業のメニュー開発</p> <p>限定カフェメニューを開発する方法! 店舗や季節などテーマ向け料理案ポイントのまとめ</p>	<p><b>6302教室 / 口頭発表</b></p> <p>川口 成子</p> <p>カフェを通じた新しい自分の居場所 ～従業員と友人のような関係～新しい接客</p> <p>なぜ人はカフェに行くのか</p> <p>「大人」になりたい私 多様化する大人たち</p> <p>行食事の新しい顔 「買うもの」から「提供するもの」へ</p>	<p><b>6401教室 / 口頭発表</b></p> <p>川口 成子</p> <p>食 × 加賀野菜 × 九谷焼</p> <p>特別な瞬間。 特別感 × 感情 = ∞</p> <p>広告の中の女性らしさ</p> <p>笑いとほ</p>	<p><b>6402教室 / 展示前発表</b></p> <p>根岸 幸子 川口 成子</p> <p>いろいろな葉でお茶を作る</p> <p>上尾市にある老舗酒造</p> <p>米麴甘酒</p> <p>お米の食べ方改革 ～米粉の普及拡大に向けて～</p>	<p><b>6404教室 / 展示前発表</b></p> <p>平野 裕子 川口 成子</p> <p>深いごはん</p> <p>エクストリームワガシ</p> <p>玉食 一感し取る贅沢展～</p> <p>みんなでレッツピビジャ!</p>	<p><b>6501教室 / 口頭発表</b></p> <p>川口 成子</p> <p>Cafe Forest 米粉を使ったもちもちおしゃれシフォン</p> <p>Cafe Forest 季節の果物シフォン</p> <p>Cafe Forest シフォンケーキの魅せ方</p> <p>Cafe Forest 香りを活かしたシフォンケーキのレシピ提案</p>	<p><b>6502教室 / 口頭発表</b></p> <p>川口 成子</p> <p>ブロッコリーの「芯」常識 ～脇役野菜を主役にする食べ方提案～</p> <p>わかってね、肉を食べない私のこと 「食べない人々」が豊かな食生活を送れる社会へ</p> <p>だしが飲みたい!! ソフトドリンクとしてのだしの魅力を考える</p> <p>もっと、甘酒を! ～飲みたい理由を創る～</p>	<p><b>6503教室 / 口頭発表</b></p> <p>守屋 美穂 川口 成子</p> <p>日本の米離れについて考える</p> <p>愛される郷土菓子のルーツを探る 給良市に根付く加治木まんじゅう</p> <p>香典返しとしての煎茶 日本人が香典返しに煎茶を選ぶ理由</p>
11:20～11:30 休憩							
<p><b>浅尾 美穂 川口 成子</b></p> <p>甘いフルーツの甘くないメニュー開発 制約の多いカフェの商品作りを可能にする方法は何か</p>	<p><b>川口 成子</b></p> <p>好きなものに囲まれて過ごしたい 所ジョージさんと北王子魯山人に敬意をこめて</p> <p>何故、人は毒のある生き物を食べるのか 毒と食事の相克の世界へ</p> <p>世にも奇妙なフルーツのはなし</p> <p>若者の酒離れについて 酒の醸す空間を守りたい</p> <p>路地裏という異世界</p>	<p><b>川口 成子</b></p> <p>花のまち鴻巣をエディブルフラワーでPR</p> <p>まだまだ知らない山梨県 ～商品提案を通じて富士川地域を振興～</p> <p>やぎシティ松戸 ～都心に近くても農業は盛んだぞ!!～</p>	<p><b>根岸 幸子 川口 成子</b></p> <p>いろいろな葉でお茶を作る</p> <p>上尾市にある老舗酒造</p> <p>米麴甘酒</p> <p>お米の食べ方改革 ～米粉の普及拡大に向けて～</p>	<p><b>平野 裕子 川口 成子</b></p> <p>食 × アニメーション</p> <p>おいしいひと</p>	<p><b>松田 真由美 川口 成子</b></p> <p>Cafe Forest 調理師が作るシフォンプレート</p> <p>SAITAMA DRAMATIC BEER ～完結編～</p> <p>シンガポールを味わう2</p> <p>忍者と兵糧丸と、その観光資源化</p>	<p><b>川口 成子</b></p> <p>“こんやく”リバイタルブラン 日本が誇る健康食材に光をあてる</p> <p>もなかのタネは幸せのタネ 「最中種」の可能性を追究</p> <p>栄大生が考える食育 ～+1皿の野菜料理で、よりよい学生生活に!～</p> <p>日本でもハラルな食事を食べたい! ～ムスリム観光における食の対応～</p>	<p><b>守屋 美穂 川口 成子</b></p> <p>ジビエの可能性 日本におけるジビエ食のあり方</p> <p>猛毒ソテツを食す しまっしゅ (鳥人) 命がけの食事</p> <p>山内 せな 川口 成子</p> <p>タビオカドリンク プームの裏で…</p> <p>こんなパンなら作りたい 果物酵母パンレシピ</p>
12:50～13:45 昼休み							
<p><b>高橋 穂香 川口 成子</b></p> <p>好きなものに囲まれて過ごしたい 所ジョージさんと北王子魯山人に敬意をこめて</p> <p>何故、人は毒のある生き物を食べるのか 毒と食事の相克の世界へ</p> <p>世にも奇妙なフルーツのはなし</p> <p>若者の酒離れについて 酒の醸す空間を守りたい</p> <p>路地裏という異世界</p>	<p><b>川口 成子</b></p> <p>好きなものに囲まれて過ごしたい 所ジョージさんと北王子魯山人に敬意をこめて</p> <p>何故、人は毒のある生き物を食べるのか 毒と食事の相克の世界へ</p> <p>世にも奇妙なフルーツのはなし</p> <p>若者の酒離れについて 酒の醸す空間を守りたい</p> <p>路地裏という異世界</p>	<p><b>川口 成子</b></p> <p>好きなものに囲まれて過ごしたい 所ジョージさんと北王子魯山人に敬意をこめて</p> <p>何故、人は毒のある生き物を食べるのか 毒と食事の相克の世界へ</p> <p>世にも奇妙なフルーツのはなし</p> <p>若者の酒離れについて 酒の醸す空間を守りたい</p> <p>路地裏という異世界</p>	<p><b>高橋 穂香 川口 成子</b></p> <p>好きなものに囲まれて過ごしたい 所ジョージさんと北王子魯山人に敬意をこめて</p> <p>何故、人は毒のある生き物を食べるのか 毒と食事の相克の世界へ</p> <p>世にも奇妙なフルーツのはなし</p> <p>若者の酒離れについて 酒の醸す空間を守りたい</p> <p>路地裏という異世界</p>	<p><b>平野 裕子 川口 成子</b></p> <p>おもしろくておいしい 一二セモノだからこそできる形～</p> <p>純喫茶だからまいいか</p> <p>美味しさを読む ～グルメ雑誌から読み取るオノマトペ～</p> <p>スイカに塩はふりたくない 一作・演出・出演 一人～</p> <p>4歳児サキはたべるより遊びたい</p>	<p><b>高橋 穂香 川口 成子</b></p> <p>現代でも魔女になれるのか ハーブで魔法薬を調査しよう</p> <p>パティシエの道具たちから ～デコレーションの可能性～</p> <p>視覚に訴えるスイーツ パンフレットから伝わる魅力</p> <p>料理本を見る楽しみ</p>	<p><b>朝比奈 美穂 川口 成子</b></p> <p>坂戸のご当地パンを作ろう!</p> <p>減塩 素材を生かしてもっとおいしく</p> <p>夢とロマンが詰まったクッキー缶 クッキー缶にときめきを</p> <p>私たちの知らないカンボジアの子どもたち 児童労働から守るために</p> <p>本気で遊べる食育ゲーム もったいないおはけと鬼ごっこ</p>	<p><b>山内 せな 川口 成子</b></p> <p>絵本のおすすわけ</p> <p>韓国の食文化 韓国ファッションオンラインサイト運営者が語る韓国</p> <p>ソフトクリームの魅力</p> <p>食は世界中を笑顔にする ～留学と起業をきっかけに世界旅行をした～</p> <p>カフェ経営を通じて見えたもの これからの日本と働き方、カフェの在りかたとは</p>
15:30～15:40 休憩							
<p><b>浅尾 美穂 川口 成子</b></p> <p>カフェの海老メニューを開発! 食材をテーマにした料理考案で求められるポイントとは</p> <p>世界の美味をワンプレートで召し上げ! カフェ経営のメニュー開発と店舗運営の丸秘マニュアル</p> <p>憧れのお仕事!カフェメニュー開発への道 ～企業の商品開発現場と食材の薬膳効能～</p> <p>[正直レビュー]表参道ビジネスランチの作り方 商品開発における価格帯と付加価値の検証</p> <p>こだわり華(ハエ)と創作たご焼きの商品化!? ～外食チェーンと小売業のメニュー開発の比較～</p>	<p><b>藤本 幸子 川口 成子</b></p> <p>日本の食事マナーを伝える ミニチュアを使用したコマ撮り動画を活用して</p> <p>おいしそうと思わせる「魅せ方」 映画・ドラマの食シーン分析</p> <p>アイテムとしての食べ物</p> <p>ケチャップの世界 中華料理から洋食まで</p> <p>有意義なおひとりさま</p>	<p><b>川口 成子</b></p> <p>地場野菜でメニュー開発 ～川越の美味しい野菜をPR～</p> <p>秩父の美味しい魅力発信! 地元の魅力再発見</p> <p>DEEP 今街を活性化! ～志木駅南口・街/丸/運営を通じて～</p> <p>みんな知ってる?あけぼの大豆 大豆を日々の食卓に</p> <p>小江戸だけじゃない!川越のさらなる魅力発信</p>	<p><b>根岸 幸子 川口 成子</b></p> <p>川越老舗和菓子屋への商品提案</p> <p>これからの肉は昔からの肉 ジビエ肉を使ったお礼品の提案</p> <p>豚とサツマイモの関連性について</p> <p>知られざる万能調味料“梅酢”の魅力</p> <p>おいしい青 香りある色</p>	<p><b>平野 裕子 川口 成子</b></p> <p>15:40～16:00</p> <p>16:00～16:20</p> <p>16:20～16:40</p> <p>16:40～17:00</p> <p>17:00～17:20</p>	<p><b>高橋 穂香 川口 成子</b></p> <p>魅せる行食事</p> <p>伝えたい、素敵な女性の人生 Européenの人生をお菓子に</p> <p>ポーリッシュボタリーのある暮らし</p> <p>おいしい映画のみみつ 映画でみる食の役割</p>	<p><b>川口 成子</b></p> <p>絶対にインスタに載らないインスタ映え給食 女子大学生による学校給食向け商品提案</p> <p>Select Pan パンのセレクトショップの企画と運営</p>	<p><b>奥崎 せな 川口 成子</b></p> <p>眠らせない!合わせ調味料活用法 男性料理教室</p> <p>楽しく食べて食の幅を広げよう 子ども料理教室</p> <p>目指せ心と体の健康 男性料理教室</p> <p>smile cooking!で作れるようになったよ! 子ども料理教室</p>