

ゼミナール大会テーマ 2018 年度

| テーマ |
|---|
| 最後に食べるもの |
| 食塩が食材に与える影響 |
| CHOCOLATE EVALUATION |
| ながら食べによる食事の満足度への影響 |
| エスプーマによる泡にする意義と有効性 |
| 写真のみための違いで満足の違いが見えるのか。 |
| 咀嚼音の心理的効果と食文化の関連性 |
| 料理の色と味覚、食欲に与える影響について |
| 味覚と視覚は関係があるのか |
| テーブルクロスの色が食欲に与える影響 |
| 感覚でとらえる食 |
| 現代日本のオーガニック食品市場 |
| 野菜栽培における有機農家の普及に向けて |
| 食と安全(食中毒、食環境整備、賞味期限、消費期限、食品添加物) |
| 農作物に対する消費者イメージの調査 ～農薬・有機栽培作物は消費者にどのように捉えられているのか～ |
| 食品添加物の身体への影響 |
| 大学生の食品添加物に対する意識 |
| さんまと漁獲量 |
| 京野菜のブランド化と戦略 |
| 軽減税率に対する大学生の意識調査及び外食店・テイクアウトの利用状況についてのアンケート調査 |
| 災害時の食 |
| 復興と食 ～災害の発生後に取る食事について～ |
| 食と心理好き嫌い克服への解決策 |
| Taste&Life ～チョコレート成分が大学生に与える影響～ |
| 大学生における栄養に関する意識調査 |
| 幼児期からの食嗜好の変化に対応した食育のために |
| 学生食堂について |
| 立命館大学生の肥満意識調査 |
| 不足している栄養分と茶の有望性 |
| 健康を保つには |
| 野菜一日これ一本で本当に野菜の栄養分が足りているのか |
| 嗜好飲料と現状について |
| 今日の大学生の朝食摂食状況とそれに伴う弊害 |
| 緑茶の成分が与える体への影響 |
| 食と平和 |
| インバウンド観光における食資源の活用と課題に関する考察 |
| 外食産業における滋賀県民のためのデリバリー統一化 |
| ファミリーマートはセブンイレブンを超えられるのか |
| 食と観光～B級グルメ等の活用、有名都市の食文化の特徴等を比較して読み取れること～ |
| 100円回転寿司の将来について |
| フードツーリズム |



| |
|---|
| コンビニコーヒーと喫茶店やコーヒーチェーン店のコーヒーからみるマーケティング戦略の比較 |
| 購買意欲が向上する要因 |
| SNS投稿による店舗の売上げの影響 |
| ビール産業の現況と展望 |
| 配達業について |
| お茶について |
| 大学生における和菓子の認知・喫食状況 |
| 酒と日本文明 |
| トルコ料理はなぜ世界三大料理に含まれるのか |
| 手もみ煎茶の現状と普及向上に関する一考察 |
| 昆虫食 |
| 日本給食の制度における効果～小浜市の現状を事例にみて～ |
| 食マネジメント学部の現状と改善点 |
| カールが売れるには - 売上減少から見る打開策 - |
| 学生のコミュニケーション向上のためのコミュニティカフェの提案 |
| 日本と海外の食に関する旬の認識の違い |
| ドギーバックの利用促進について |
| 業態別に見た食品ロスの現状と解決策 |
| 大学食堂における食品ロス |
| フードバンクなどの食品ロスに対する取り組み |
| 家庭における食品ロスの削減について～食育の視点から見た消費者行動～ |
| 地方におけるフードロス削減のための生産者と消費者をつなぐアプリの可能性 |
| 瀬田川環境とセタシジミの保全対策についての研究 |
| 海産物を利用した地域経済の活性化の一考察 |
| 立命館びわこ・くさつキャンパスの食環境について |
| コーヒーのフェアトレード |
| 2020年の京都祇園祭におけるゴミ問題の解決 - ゴミ削減に役立つような容器を提案 - |



ゼミナール大会テーマ 2019 年度

| テーマ |
|--|
| BKC 生における野菜摂取状況 |
| スイーツの流行と歴史 |
| USJ の売れる商品と消費者の傾向 |
| 人はなぜ食べ放題に行くのか |
| 大学生の中での運動部所属者と未所属者の食生活における、欠乏している栄養素の解明、対比とその栄養素の摂取の提案 |
| なぜカップラーメンを食べ続けているのか |
| 良い睡眠と魚を食べたら、記憶力があがるのか！ |
| オランダ人はなぜ平均身長が世界一高いのか |
| 日本における空き施設の増加と銭湯カフェを例とした空き施設の再利用について |
| 学食 |
| 一見すると無関係と思われる現象と消費者心理の関係について |
| 発酵、のその先へ。 |
| 昆虫食に関する一考察 |
| 立命館大学の大学生協がもたらす影響について |
| 効果的な飲料水 CM の特徴 |
| 食の不均衡とその解決策 |
| 関西における子ども食堂の現状と課題、解決策提案 |
| 下宿生の食生活の満足度向上を目指すレストランの提案 |
| オリンピックに向けた選手への食提供の仕方 |
| 日本の地域特性を感じられるお弁当開発 |
| 京都の味噌汁にみる出汁の地域性 |
| 若者のコーヒー事情について |
| 食品パッケージデザインが及ぼす消費者の購買行動 |
| 地震時の災害食 - 高ストレス下でも栄養分を吸収しやすい献立、食品を考える - |
| 色彩が味覚に及ぼす影響 |
| 外国人と日本人の和菓子に対する好みの違いを調査 |
| NPO 法人 Table for Two の大学提携における課題と展望 |
| 昆虫食 |
| 日本に置けるチョコレートのフェアトレードの普及に関する課題と展望 |
| スマート農業の自国社会における新しい農業 |
| 子ども食堂における今後の課題と展望 - 滋賀県を事例に - |
| 寿司の地域差 |
| 中食の可能性 |
| コーヒーの需要の歴史とその将来性 |
| 食品添加物の実態 |
| 食欲に影響を与える人間の五感 |
| カフェの現状と課題 ~スターバックスを事例として~ |
| ヨーグルトの栄養と効果 |
| シルバーフードの商品開発 |
| 日本におけるフードロスの現状と将来の可能性 |
| 食物アレルギー罹患者と世間の意識の差異に関する調査 |



| |
|------------------------------------|
| Gastronomy for Pet ～これからの昆虫食～ |
| 地域包括ケアの配食サービス向上に向けた課題と改善策 |
| 災害食と非常食の現状調査と調査に基づいた新たな災害食の提案 |
| 食物アレルギーの代替品を考える～給食の現状から～ |
| 栄養素の効能と効率的な取り方 |
| 大手有名回転ずし4社比較～スシローに追いつくためには～ |
| 食器の色と料理の関係 |
| 食品ロスの現状とその取り組みについて～立命館生協(BKC)を事例に～ |
| 食でまちに革命を～滋賀県高島市を題材に～ |
| 昆布出汁とグルタミン酸水溶液の官能評価による比較 |
| 見た目と食欲 |
| 下宿生の食生活とその改善方法について |
| ライフスタイルの変化と企業の活動が及ぼした孤食への影響 |
| お酒と若者 |
| 飢餓 |
| 食品ロス |
| クッキーの官能評価 |
| スタバのブランド戦略 |
| コーヒーの国際文化比較 |



ゼミナール大会テーマ 2020 年度

| テーマ |
|------------------------------------|
| 知育菓子の魅力 |
| 別角度から見た食品ロス ～家庭でできることってなに?～ |
| パッケージデザインの効果について |
| 知っておきたい店内 BGM の秘密 |
| 一人暮らし大学生の食生活の実態 |
| 2000 年代に流行したスイーツの理由と戦略について |
| フードシェアの現状とこれから |
| パッケージの色が商品に与える印象 |
| サプリメントと私たちの関係性 |
| ミールキットの現状と可能性 |
| 抵抗なく昆虫食を食べることを可能にする方法は何か。 |
| 外食の現状と今後の在り方について |
| 飲食店に関する考察 |
| 購買意欲について |
| コンビニから見る食の流行 |
| 飲料の選択について |
| 食と心理 |
| 食の格差 |
| 食品パッケージが与える影響 ～コンビニパッケージの変化と比較～ |
| エディブルエデュケーションの認知とその教育法の普及 |
| 地域によるラーメンの違い |
| 日本食を世界により広めるには |
| 大学生の家庭における冷凍食品の利用状況～ BKC 生を事例に～ |
| 昆虫食の普及について |
| 子供の給食と大人の食事の栄養バランスの違い |
| 家庭内における食品ロスの現状及び解決策 |
| 食マネジメント学部生における栄養面からみた食生活の現状とその改善策 |
| 海外と日本のアレルギーについて～日本人のアレルギーに対する意識改革～ |
| 大学生の朝食の有無と体重の関係 |
| 麺類の歴史 |
| 1. 小浜の食による地域活性化 |
| 2. 小浜市の特産物を使った地域おこし |
| 1. 普段食べることが少ない食材利用方法・食品ロス |
| 2. 食品ロス問題に対する解決策 |
| 消費者の目を引くマーケティング方法を考える。 |
| アジアのお正月料理 |
| 国境を超えた料理の多様化 |
| 食品添加物に関するイメージと実際の機能との違い |
| 食品ロスに関する生産者、販売者、消費者の意識の違い |
| 消費者行動と視覚 |
| お菓子におけるパッケージが果たす役割——湖池屋の事例 |
| 視覚が食欲に与える影響～やっばカレーは茶色だよ～ |



| |
|--|
| コロナがもたらした食事の変化 |
| 食品関連事業者によるフードロスとサステナビリティ |
| 外食産業におけるリピート率について |
| 滋賀の郷土料理における継承とこれからの課題 |
| なぜ外食に行くと食欲が増すのか？ |
| コンビニでの食品ロスの現状とコロナ禍での経営～立命館大学内と一般のコンビニとの比較から～ |
| 大学生を対象とした色彩感覚における食への印象の感じ方 |
| 食品の見た目の色と食欲の関係性 |
| サステナブルな給食を考える |
| スポーツにおける食と疲労回復との関係性 |
| 一番日本人の口に合うパスタ |
| コロナによる食生活の変化 |
| 日本と韓国の箸の比較 |
| 音と美味しさの関係について |
| 商品の pop による購買意欲の違い |
| インスタ映えと廃棄～集客と完食の両立～ |
| 薬膳料理について |
| 韓国と日本の韓国料理の比較～焼肉を例として～ |
| スーパーの食材を買うときにどこを見るのか |
| 人工甘味料について |
| パンの売れ行きから考える学生の消費者行動 |
| 学生の朝食における色の影響 |
| 今後、我々の食卓に並ぶ昆虫 |
| 人々は五感を使って食事をしているのか？ |
| コロナ化における外食の頻度 |
| 日本と諸外国の食育の比較から食育の未来を考える |
| 小浜でのコロナによる特産品の売り上げへの影響と、売り上げ向上のための新たな取り組み |
| 大学生の食事状況と精神健康の関連 |
| パッケージが非常食の購買意欲に与える影響について |
| 飲食店にたどり着くまでの効果的な手段と魅せ方 |