



食物科学専攻3年次科目
食品開発プロジェクト

秋学期 成果発表会

プログラム

15:00 開会挨拶

15:05 発表15分 質疑応答2分

①株式会社デルタインターナショナルチーム

「"ご縁"のパワーで価値を創出！ナッツと京のご縁を生かしたドレッシングの開発」

②株式会社京果食品チーム

「ホテルの朝食ビュッフェ用完調品の開発 人手不足解決に向けて」

③亀屋良長株式会社チーム

「米麴ピューレを使用した健康志向の和菓子の開発」

④城陽酒造株式会社チーム

「梅酒残渣の再利用と青谷梅林の魅力発信に向けて」

⑤共栄製茶株式会社チーム

「若い世代が飲んでみたい緑茶ティーバッグ商品の開発」

16:50 閉会挨拶

2026
2/3
tue

15:00-17:00

同志社女子大学
今出川キャンパス
楽真館R401教室

食品開発プロジェクトとは

食物科学専攻の専門性を活かしたプロジェクト科目であり、
食品関連企業等の現場に学び、課題解決を目指すプログラムです。
食物を商材とした流通・販売に必要な要因を学び、課題解決となる
新商品やサービスの開発について取り組んだ成果を発表します。



【お問合せ】
生活科学部 食物栄養科学科
食品機能学研究室
Email: seikat20@dw.doshisha.ac.jp
TEL: 075-251-4228