

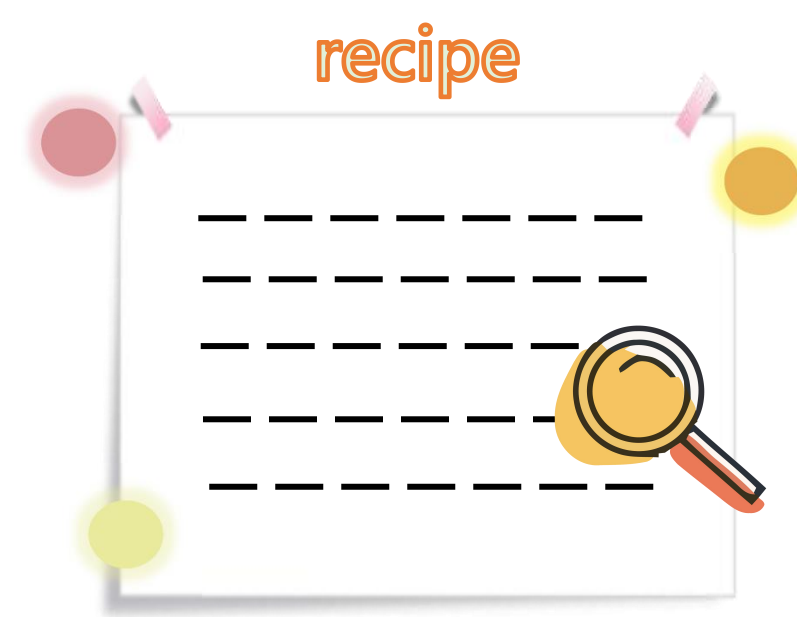
レシピのレビューと各工程の関連の判別法

周潔 清光英成

神戸大学大学院国際文化学研究科



研究背景



各工程ごとにポジティブな
アドバイスを提供すれば



提案手法



作る時のアドバイスの発見:

薄く**切る**ことで苦味がマイルドになり食感も程よく美味しかったです☆

簡単に楽しく作れました。ゴーヤに**塩をかけ**過ぎて味が濃くなって残念

豆腐の**水切り**は、
電子レンジ600w×1分

ゴーヤは加熱不足だと硬くて台無しになるので、しっかり**火を通して**ください

苦くないゴーヤチャンプル



材料：
ゴーヤ
豚薄切り肉
木綿豆腐
卵
●醤油
●酒
●オイスターソース
●ほんだし(顆粒)
ごま油
かつお節

作り方:

- Step1 ゴーヤ縦に**切り**、わたと種を取る。**塩をかけて**一振り軽く揉む。10分後水洗いし、2mmの半月**切り**にする。
- Step2 **豚肉**:一口大に切る、豆腐:**水切り**をして、2cm角に切る。卵:溶きほぐす。●印の調味料を合わせる。
- Step3 フライパンを強火で熱し、ごま油を敷き、豚肉・ゴーヤを炒める。豚肉・**ゴーヤに火が通ったら**、豆腐を**入**れて軽く炒める。
- Step4 ●印の調味料を入れて、出来るだけ豆腐を崩さないように混ぜながら、具材に味を馴染ませる。
- Step5 溶き卵を入れて、具材に絡ませ、卵に火が通ったら、火を止める。
- Step6 お皿に盛り付け、鰹節を振りかけたら出来上がり。



代替材料の発見:

豚の代用に**ベーコン**なので、合わせ調味料減りましたが**美味**でした♪

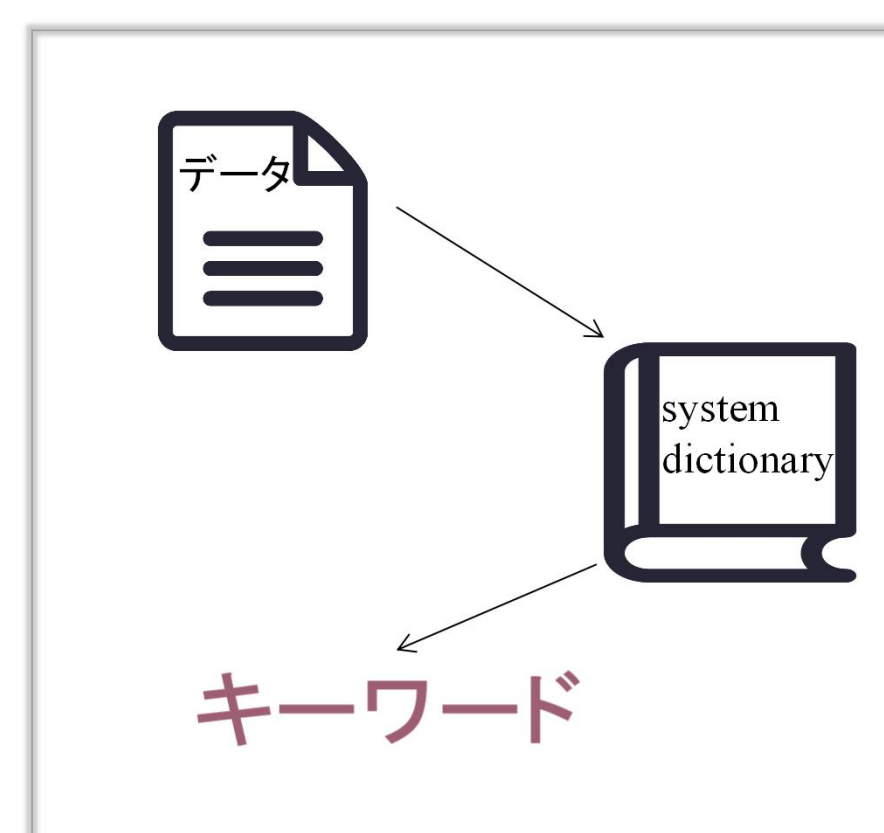
豚肉の代わりに**スパム**で♪簡単に**食べやす**かったです!

豚肉→**ウィンナー**に。
苦くなく美味♪また作ります♡レシピありがとう

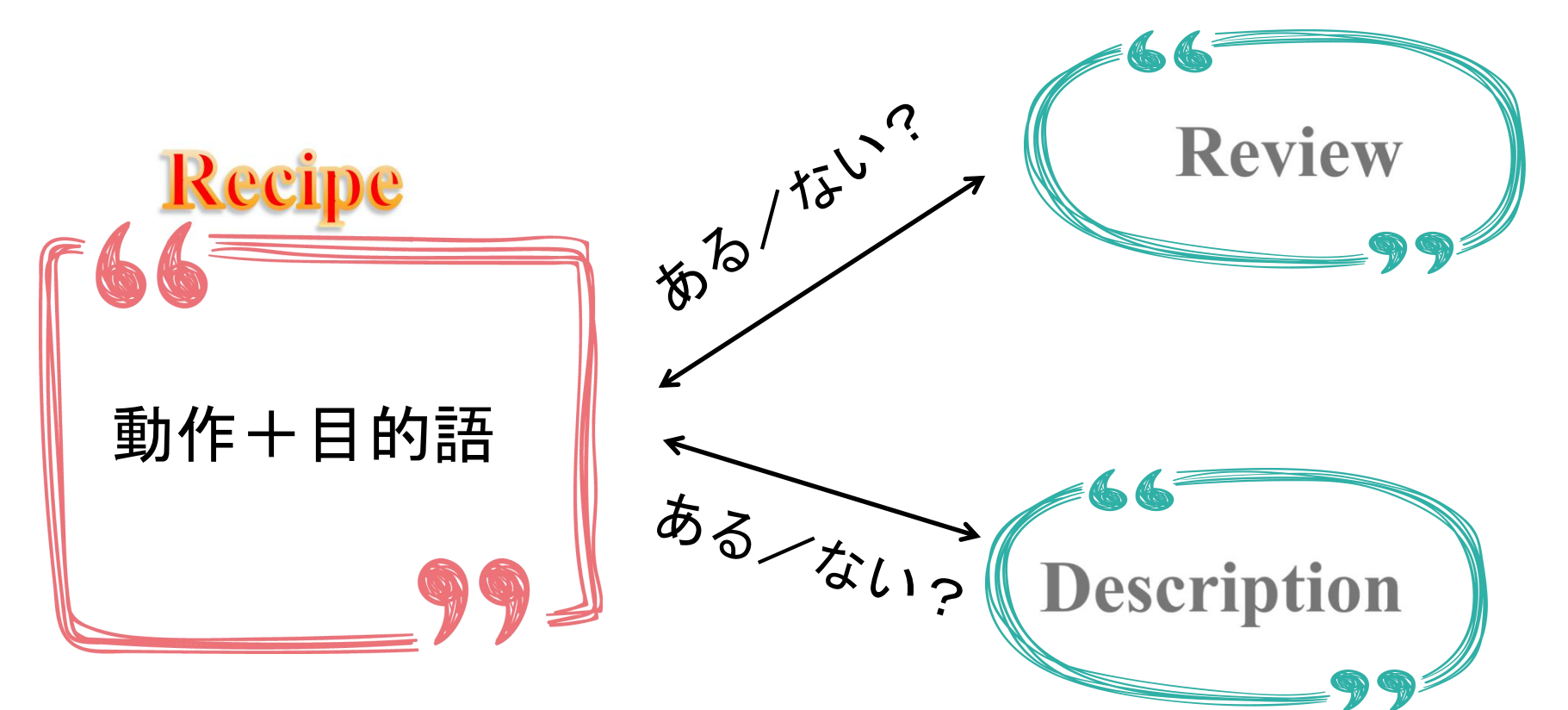
豆腐の代わりに**麩**で。
ホント食べやすく**美味**しかったです。



データの取得



形態素解析



関連性の判別

- 調理工程に関連するレビューはユーザの未来地図
- 調理中の端末操作を削減
- キーワード検索などによる能動的情報収集では得られない情報を提供
- レビューの積極的利用により、レビューアの貢献意欲を後押し
- 参加型コミュニティの健全な成長

