

本件は京都大学記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ、
文部科学記者会に、同日配信しています。

2016.8.4 <計4枚>

報道関係各位

立命館大学広報課

～食ビジネス先進的企業と立命館大学がコラボ～
**日本の食ビジネス課題解決に向け「食」を幅広い視点で学ぶ
革新的食産業の次世代リーダーを育成する講座を開催**

立命館アカデミックセンターは、食に関する多様な知見(食文化、食ビジネスの特性、食に関わる科学など)を備え、食ビジネスに革新を生みだせるビジネスパーソンの育成を目的とした講座を開講します。

経済のグローバル化や人口減少など、日本社会の経済・社会構造が変化する中、食産業界をリードする人材の育成が日本企業の課題と考えられています。

本講座は、食ビジネス分野でマネジメントに携わる次世代リーダー層や起業を考える社会人や学生を対象としています。期間は半年間、内容は「講義」「ゼミナール」「フィールドスタディ」の3本柱で実施します。講義は、「リーダーシップ論」や「サービス・マーケティング」「デザイン・コミュニケーション」「リスク管理」「食文化」など食ビジネスを幅広い視点で学ぶことができるようテーマ設定し、本学の教員による座学と先進的な取り組みを行う企業のケーススタディとの協働型で構成しています。ゼミナール(i-lab:innovation lab)は、がんこフードサービス株式会社取締役副社長であり、産業技術総合研究所客員研究員の新村猛氏が担当教員を務め、受講生が抱える課題へのアドバイスやビジネスプランの作成を指導します。ゼミナールの最終日には成果発表会も実施します。

本事業は、経済産業省による平成27年度「産学連携サービス経営人材育成事業」の採択プログラムの一環として行い、将来的には文部科学省履修証明プログラム化も視野に入れていきます。

現在本学では、2018年4月に、食科学部(仮称)の開設を目指すなど、日本の経済を支える「食」産業を大学の持つ知見で探求していきます。

記

期 間：2016年10月～2017年3月

時 間：【講義】主に土曜日(4コマ講義)10:00～17:50(3コマ講義13:00～17:50)

【ゼミナール】月1回・水曜日 18:30～21:00

場 所：立命館大学大阪いばらきキャンパス

定 員：【講義】40名(最少開講人数20名)※社会人・学生

【ゼミナール】20名(最少開講人数10名) ※社会人のみ

内 容：別紙 受講料：別紙

申込み：(受付期間)8月5日(金)～9月10日(土)※詳細はホームページをご覧ください

(方法)立命館アカデミックセンターホームページから <http://www.ritsumeai.ac.jp/acr/>

問合せ：072-665-2021(立命館大学クレオテックOICキャンパス管理室)

以上

●取材・内容についてのお問い合わせ先

立命館大学広報課 担当:河口、池田、石川

TEL.075-813-8300 <http://www.ritsumeai.ac.jp/>

既存の枠を超えて未来をつくり出すこと
それが立命館のアイデンティティー

Beyond Borders

別紙

食ビジネス・イノベーションリーダー養成講座

1. 対象者

社会人・学生

- 食ビジネスに携わるリーダーでイノベーションを生み出したい人材
- 食ビジネス分野で起業を目指す人材
- 食ビジネスの商品開発部門や新規事業部門で新しい事業にチャレンジされている方

<例> 自社商品・サービスの生産性を向上させたい飲食店マネージャー
 店舗の拡大・事業展開に伴う人材育成に課題を抱えている事業者
 ブランド戦略部門の社員や各部門のマネージャー
 食や観光を通じて地域社会の活性化を担う公務員やNPO職員 など

2. 内容

(1) 講義(全11回)

日にち	科目	テーマ	講師/ケーススタディ
10月8日	起業論 ※開講記念講演会	スポーツレジャー産業を健康産業に発展させる～イノベーションを生み出す原動力～	(講義) 日本ホスピタリティ推進協会理事長・株式会社ルネサンス会長 斎藤敏一氏
10月15日	起業論	リーダーシップ論	(講義) 三浦一郎 立命館大学経営学部教授
10月22日	マーケティング I	サービス・マーケティング	(講義) 早川貴 立命館大学政策科学部教授
			(ケーススタディ) 株式会社 ANA 総合研究所
11月19日	ビジネスモデルの設計	ビジネスコンセプトのデザイン	(講義) 名取隆 立命館大学MOT研究科教授
			(ケーススタディ) 株式会社川勝総本家
11月26日	会計・企業分析	外食産業の国際ビジネス戦略	(講義) 山本晋 立命館アジア太平洋大学国際経営学部教授
		外食産業の企業会計/直営店とFC店の出退店戦略	(講義) 株式会社トマトアンドアソシエイツ 常務取締役 結城和治氏
12月3日	人材育成	戦略人事とイノベーターの輩出	(講義) 福谷正信 立命館アジア太平洋大学国際経営学部教授
			(ケーススタディ) 立命館生活協同組合 立命館アジア太平洋大学

1月21日	経営戦略	食ビジネスにおける経営戦略思考と展開	(講義) 肥塚 浩 経営学部教授
			(講義) 県立広島大学大学院経営管理研究科教授 田中浩子氏
1月28日	マーケティングⅡ	デザイン・コミュニケーション	(講義) 佐藤典司 立命館大学経営学部教授
			(ケーススタディ) 株式会社たねや 取締役社長 山本昌仁氏
2月5日	リスク管理	食品の微生物学的品質保証の実際	(講義) ロイドレジスタークオリティアシユアランス 食品事業開発担当部長 今城敏氏
			(ケーススタディ) フンドーキン醤油株式会社
2月18日	食の認知科学	『おいしさ』の作り方	(講義) 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門食品健康機能研究領域感覚機能分析ユニット ユニット 日下部裕子氏・和田有史氏
			(ケーススタディ) 株式会社ユージーズ代表取締役 多田鐸介氏
3月11日	食文化とビジネスⅠ	焼肉文化論	(講義) 朝倉敏夫 立命館大学経済学部教授
			(ケーススタディ) シンポ株式会社社長 田中利明氏
3月18日	食文化とビジネスⅡ	食文化とビジネスー飲食のハラール対応とムスリム市場を中心に	(講義) 東京工業大学大学院イノベーションマネジメント研究科特任講師 阿良田麻里子氏
			(ケーススタディ) 味の素株式会社 食品事業本部海外食品部部長 寺本博之氏

(2)ゼミナール「i-lab」(全6回)

講師:新村猛 がんこフードサービス株式会社取締役副社長

日にち	内容
10月5日	開講式・グループピング・講義予習①②等
11月2日	講義予習③④・ゼミ
12月7日	講義予習⑤・ゼミ
1月18日	講義予習⑥・⑦・ゼミ
2月1日	講義予習⑧・⑨・ゼミ
3月1日	講義予習⑩・⑪・ゼミ
3月下旬	発表会(於:コンソーシアム全体会議)

- ・ 募集時に i-lab でビジネスプランのテーマを発表
- ・ (例)「若い世代に受ける和食のビジネスモデル創出」「健康志向の消費者に受け入れられるファミレスまたは牛丼」「飲食しない世代に対するビール等酒類の販売促進」など
- ・ 毎月1回講義(全6回)前半1時間は講義のアウトラインを講義。講義レベルの足並みをそろえるため)後半1時間は演習(ビジネスプランの作成)
- ・ 最終日はビジネスモデル発表会を行い、評価する

(3)フィールドスタディ(合計2日程)

別途調整中

3. 受講料

【講義・ゼミナール】 ※金額はいずれも税込価格

<一括申し込み>

講義(11回)+ゼミナール(6回)

一般 118,260 円/コンソーシアム加盟企業 68,364 円

講義(11回)のみ

一般 92,340 円/コンソーシアム加盟企業 55,404 円/学生 8,208 円

※ コンソーシアム加盟企業とは、本学の「平成 27 年度産学連携サービス経営人材育成事業」において組織するコンソーシアムに加盟している企業を指す

※ 講義のみ一括申込には団体申込・個人申込を設ける

※ 団体申込の場合、科目間で受講生を変更することができる

※ 学生とは立命館大学・立命館アジア太平洋大学に在籍する大学生および大学院生を指す

<単科申し込み>

1 科目あたり 一般・コンソーシアム加盟企業 10,800 円/学生 1,080 円

※ 単科申込は、コンソーシアム割引を設定しない

※ 初回講義は無料聴講可

【フィールドスタディ】

本講座受講生(単科申込者含む)を対象としたフィールドスタディを別途計画実施する。受講料は希望者に案内。(2 地区、1 泊 2 日研修を想定)

以上