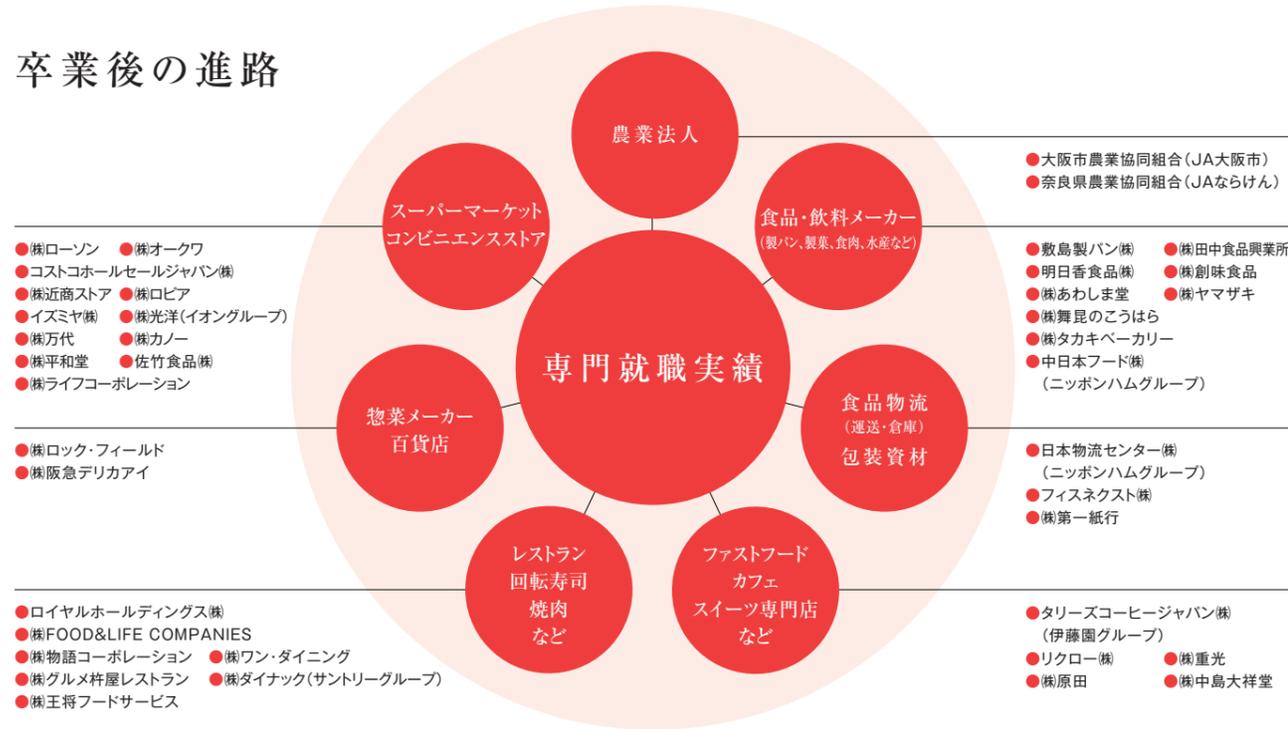


卒業後の進路



株式会社ローソン 勤務

金山 ぼたんさん 大阪府立北千里高等学校出身 2024年卒業

授業で学んだ協働するスキルで商品開発に携わりたい

コンビニスイーツの開発に携わりたかったため、企業とのPBL(課題解決型)授業が豊富な本コースへ。食ビジネスを学ぶのと同時に、企業と連携した商品開発も行ったので、スキルが上がりました。就職先を決めたきっかけは、経歴だけでなく人柄や性格を重視してもらえることと、多くの女性が活躍していること。授業で培ったチームプレーの手法が、職場などでも必ず活かしてくると思います。



大阪市農業協同組合(JA大阪市) 勤務

加藤 碧さん 清明学院高等学校出身 2025年卒業

授業で身につけた理論+実践力で農業をサポートしたい

農業体験授業で農業に興味を持ったことがきっかけで就職先を志望しました。食ビジネスコースでは実際の現場での課題解決やアイデアの創出に取り組む機会が多く、理論だけでなく実践的なスキルが身につく点が魅力です。大学で培った食品や農業に関する知識を活かし、地域と良好な関係を築きながら農業をサポートしていきたいです。

経営学部 経営学科 食ビジネスコース

Faculty of Management,
Department of Management,
Food Business Course



アクセス

- 阪急京都線「相川」駅 東改札口を出て徒歩約5分(約300m)
- JR京都線「吹田」駅からスクールバスで7分、「相川」駅降車 徒歩約5分(約300m)
- 大阪メトロ今里筋線「井高野」駅からスクールバスで5分

お問い合わせ先

大阪成蹊大学 経営学部
経営学科 食ビジネスコース
〒533-0007 大阪市東淀川区相川3-10-62
Tel: 06-6829-2554 Fax: 06-6829-2601
E-mail: nyu@osaka-seikei.ac.jp (広報統括本部)
https://univ.osaka-seikei.jp



◀ 経営学科公式Instagramはこちら

コース紹介の記事と動画はこちら ▶



食べることが好きな方、楽しく学んで食の未来を創造しませんか？

経営学、食物学、情報学の3領域からなる文理融合の学びにより、食関連のさまざまな分野でマネジメント力を発揮して活躍できる人材を育成しています。

商品開発

産官学連携により本格的な商品開発プロセスを学び、自分たちで考案した商品が店頭並び、お客様から「おいしい!」と言われる喜びや達成感をひとしおです。



6次産業化

6次産業化とは生産(1次産業)×加工(2次産業)×流通(3次産業)を掛け合わせ食品ロスの削減や地産地消につなげることで、豊かな食を守ることで人々を笑顔にします。



食産業

(製造・流通・外食)

食産業は、食品や飲料などを提供するために、消費財を生産し、輸送し、消費者に分配することが基本的な機能ですが、さまざまな企業が新たな感動や顧客満足企画・開発・提供しています。

- 食品・飲料などの商品の企画・開発
- ライフスタイルを基軸とする店舗や売場などでの食空間づくり
- テイクアウトやフードデリバリーへの対応



経営 学科 食ビジネスコース

人々が生きていくうえで必要不可欠な食料などを供給する「食ビジネス」という産業は、便利で快適な生活や心の豊かさをもたらします。あらゆる食料の生産から加工、流通を通じて日々の食卓を豊かにするとともに健康で幸せな暮らしに貢献しています。

食ビジネスコースは国連が定める「持続可能な開発目標(SDGs)」に取り組んでいます。



TOPICS ローソン×大阪成蹊大学 大阪産(もん)コラボ商品

食ビジネスコースの兵後 海侑さん、金山 ぼたんさんが、大阪産(もん)の野菜「大阪こまつな」を使った「おにぎり」「スイーツ」の2商品を株式会社ローソンと共同で開発しました。



この共同開発の取り組みがJ:COMチャンネル(地上デジタル11ch)の番組「かもん!おおさかもん!!」で紹介されました。「かもん!おおさかもん!!」の動画はこちら▶



農業・畜産・漁業

わが国は先進諸国の中でもカロリーベースの食料自給率が38%と低いため、大阪産(もん)の野菜や畜産物などの商品開発を進めるとともに次世代の農林水産業のあり方を探究していく必要があります。

- 食の6次産業化による食料自給率の向上
- 環境と調和した持続可能な生産方式
- AI・ドローンなどによるスマート農業



グローバル化・多様性

世界中から新鮮でおいしい食材が日々届けられています。その一方、国内人口の減少に伴い日本企業の海外進出が進み、世界各地で食のマネジメント力が求められています。

- ハラルフードなどへの対応
- 日系食品企業の海外進出
- ダイバーシティの実現



食の安全・食と健康

食品は安全・安心でなければなりません。しかし、食中毒や食物アレルギーなどによる健康危害が発生しています。そのため新たなフードシステムの構築が求められています。

- 食物アレルギーを予防するための調査研究
- HACCPの導入による食中毒の防止
- GABA増しレシピ、減塩レシピなどの開発
- ライフステージに見合った食事のマネジメント



食の伝統

価値観やライフスタイルの変化に伴い、失われつつある郷土料理や食文化を守る取り組みが全国各地で広がっています。

- 全国各地における伝統の食文化
- 地域固有の伝統食材などを守るスローフードの取り組み
- なにわの伝統野菜の認知度とブランド価値の向上



食の持続性

人々の多様な欲求(ニーズ)を満足させる商品・サービスを提供するとともに、食料資源や地球環境を持続可能にすることが重要となっています。

- 企業や家庭での食品ロスの削減
- 地産地消によるフードマイレージとCO₂の低減
- コーヒーやカカオの生豆などのフェアトレード



食ビジネスを通じて社会に喜びと豊かさを実現する。

経営学、食物学、情報学の3領域からなる文理融合の学びにより「食」のマネジメント力を養います。食品・飲料メーカー、百貨店、スーパーマーケット、コンビニエンスストアや外食・中食産業、商社、農業法人など、食関連のさまざまな分野で活躍できる人材を育成しています。



協力企業：中日本フード株式会社(ニッポンハムグループ)

学びのポイント

1

食と農の基礎と応用を学ぶ

食品開発(食品学、栄養学、調理学)、食品流通、フードコーディネイト、食品安全マネジメント、アグリビジネス、6次産業化などの授業や、企業経営を疑似体験する演習、農業体験により、「食」と「農」の基礎と応用を学びます。

学びのポイント

2

食ビジネスで役立つ企画・提案力を養う

有機農場、中央卸売市場、食品工場、物流センター、百貨店売場などフードチェーンの体系的な視察や、オリジナル商品の開発と売場実習などのPBL(課題解決型)授業を通じて、「食」の企画・提案力を養います。

学びのポイント

3

夢を実現するための課題解決力を身につける

卒業研究では、食ビジネスの課題解決のための研究をはじめ、産官学連携によるユニークな商品開発や食の安全・安心のための仕組みづくりにも挑戦。理想のレストランやカフェの出店提案や開業計画の策定などを通じて「食」の課題解決力を身につけます。

体系的な基礎・専門科目により食ビジネスで求められる専門知識や企画・提案力、課題解決力が身につく。



授業ピックアップ

食ビジネス入門

ヤンマーグループとの産学連携PBL授業により、わが国の農業が抱えている課題をはじめ、食料自給率の低下や食品ロス問題などについて理解を深めます。また、ヤンマーファームでの農業体験を通じて、「食」の大切さを学びます。



カフェ経営演習

カフェ運営のスキルはもちろん、レストラン・カフェ店舗などの開業に必要な経営、企画、調理技術、メニュー開発など幅広い知識とスキルを実習中心で学びます。そのうえ、業界で活躍するバリスタによるコーヒーの基礎知識や抽出原理を学ぶ特別授業も企画しています。



学びの特色

産官学連携PBLにより、食ビジネスに携わる次世代のリーダーを育成する。

食ビジネスコースでは、身につける専門性として商品開発、食の流通、食の安全・食と健康の3つを掲げています。1年次の「食ビジネス入門」では、食品企業の決算報告やCSR活動などについて学びます。2年次の「専門演習1・2」では、産官学連携によるPBL(課題解決型)授業を通じてフードチェーンの製造から販売に至る幅広い食のフィールドを体験します。3・4年次の専門演習ではこれまでに学んだ食品産業に潜む現場の課題を卒業研究テーマとして取り組むことで、将来の夢の実現につなげています。

学生の声



産官学連携に挑戦し、なにわの伝統野菜を使ったオリジナルパンを開発!

石倉 久里朱さん 大谷高等学校出身

このコースの少人数制授業は、知識を身につけるうえで仲間と刺激し合えるのが魅力です。ゼミでは本格的な商品開発やマーケティングに取り組み、Z世代になにわの伝統野菜を知ってほしいという想いで「具ぎっしり!大阪黒菜のリーフパン」を開発しました。大学祭で600個を限定販売し、たくさんの方から「おいしい」や「また食べたい」などの感想をもらえて嬉しかったです。



動画はこちら



ニッポンハムグループと大豆ミート惣菜の共同開発に成功!

ニッポンハムグループの中日本フード株式会社との産学連携プロジェクトにより、学生がヘルシーで地球環境にやさしい大豆ミートを使った惣菜4品の商品開発に成功。地元スーパーマーケットの協力のもと2回のテスト販売を行い、たくさんのお客様から好評を得て商品化が決定しました。これからも食ビジネスコースでは食の安全・安心と持続可能な食料供給のためのさまざまな課題解決に取り組んでいきます。



● 学生が考案したオリジナル商品

● 店舗で行ったテスト販売の様子

「食」と「農」に関する学外コンペティションにおいて2年連続で最優秀賞を受賞

食や農業分野の調査・研究成果を競い合う全国大会「アグリカルチャーコンペティション」において2年連続で最優秀賞を受賞しました。有機野菜の需要拡大や普及を目的としたマーケティング戦略、コンビニスイーツやアップサイクルによる商品開発などが高く評価されました。同コンペティションでは優秀賞、ブロック優勝賞ほかを受賞しており、今後も学生が学びの成果を学外発表できる場や、他大学の学生とも交流できる機会を大切にしています。



● 最優秀賞とブロック優勝賞を受賞したメンバー

第一線で活躍する企業人などによる連携授業(抜粋)

連携授業のテーマ	特別講師
『日本・近畿の「食」と「農」-関連事業者をめぐる情勢と取組みについて-』	農林水産省 近畿農政局
『消費者ニーズを踏まえた商品コンセプト開発の実践』	日本ハム株式会社
『世界と日本の農業、大阪農業と都市型農業について』	ヤンマーグループ
『小麦と小麦加工品の安全について』	株式会社日清製粉グループ本社
『プロ選手における食のマネジメントについて学ぼう』	セレッソ大阪 管理栄養士
『卵アレルギーの現状と展望』	キュービー株式会社
『大阪産(もん)と大阪府における農山漁村発イノベーションの取組みについて』	大阪府 環境農林水産部
『グローバル企業の栄養健康戦略について』	ネスレ日本株式会社
『循環器病と減塩、塩の調理特性、こだわりの調理法』	国立循環器病研究センター
『食ビジネスに関わる方々に知っていただきたい食物アレルギーの基礎知識』	食物アレルギー専門医
『売れる商品づくりの考え方』	株式会社ローソン
『生活協同組合(コープ)について』	生活協同組合コープこうべ
『今後ますます重要になる知的財産権の概要』	三協国際特許事務所



教員紹介

PBL(課題解決型)授業を通じて、社会で即戦力となれる人材を育てます。



大手総合食品メーカーにて、食物アレルギー配慮食品の研究開発や新規事業、グループの経営企画などを担いました。安全・安心なフードシステムを構築するため食品防御の研究にも取り組んでいます。博士(農学)。「農林水産技術会議会長賞」受賞。

高畑 能久 教授 食ビジネスコース主任
専門分野:商品開発、食物アレルギー、フードシステム



専門領域は、食品安全マネジメント、フードコミュニケーションです。食と健康および食の安全・安心を実現できる人材を育てるため、食品学、栄養学、調理学、食品安全マネジメントなどの教育に力を入れています。管理栄養士。「日本マグネシウム学会奨励賞」受賞。

伴 みずほ 准教授
専門分野:食品安全マネジメント、フードコミュニケーション

研究室紹介

フードシステム研究室

動画はこちら▶

テーマ

産学連携プロジェクトにより 7年連続で商品開発に成功!

株式会社ローソン、株式会社和田萬との産学連携プロジェクトでは、学生がごまのおいしさやアップサイクル食品の大切さを多くの方に知っていただくきっかけにしたいと考え、オリジナル商品の共同開発に挑戦しました。実社会の課題に対し、食ビジネスの現場で試行錯誤しながら、実践的に学ぶことで企画・開発やマーケティング、マネジメントなどの専門的なスキルを身につけて社会で即戦力となれる人材を育てています。



フードコミュニケーション研究室

テーマ

顧客の感性に響く効果的な コミュニケーションを考える

食品産業ではさまざまな分野でヒット商品やメニューなどの流行が生まれています。消費者はいったいどのようなメッセージに心を惹かれ反応しているのでしょうか。食の流行を分類すると、多彩な味や香り、食感などの五感、健康志向や食の安全面などがキーワードとなっています。これらのキーワードを参考に「生産地から食卓まで」に潜む現場の課題の解決策を探り、提案しています。



食ビジネスコースQ&A

Q1. 食ビジネスコースでは、どんな学生が学んでいるのですか?

経営学だけでなく、商品開発をはじめ調理技術や食品衛生、栄養学などについても学べるコースだから、食に興味がある学生が学んでいます。

Q2. 卒業生はどんな仕事をしているのですか?

食品メーカーで商品の企画・開発、スーパーマーケットの売場責任者や飲食店の店長など、食ビジネスのさまざまな現場で活躍しています。

Q3. イチ押しの資格はなんですか?

食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)です。将来、地元の農業を元気にする地産地消の推進や食品ロス問題などを解決するために役立つ資格だからです。

食のプロになるため資格取得を応援します。

食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)レベル1・レベル2

資格概要

国家戦略・プロフェッショナル検定の一つで、生産(1次産業)、加工(2次産業)、流通(3次産業)の一体化や連携により、地域農林水産物を活用した加工品の開発など、食分野で新たなビジネスの創出を担う人材を認定、育成する資格。

活躍できる職種・業界

農林漁業、食品・飲料メーカー、卸売・小売業、外食産業、商工業、行政機関、農協・漁協、コンサルタント業、金融機関など。

取得が必要な科目

レベル	科目名	単位数	要件	レベル	科目名	単位数	要件	レベル	科目名	単位数	要件
1・2	食品開発実践	2	全科目必修	1	経営管理論	2	全科目必修	2	管理会計	2	全科目必修
1・2	食品安全マネジメント	2		1	食品開発論I(食品)	2		2	食ビジネス経営実践	2	
1・2	ビジネス会計I	2		1	食品流通論	2		2	食品加工論	2	
1	食ビジネス経営論	2		1	専門演習2	2		2	専門演習1	2	



一般社団法人食農共創プロデューサーズ
公式ホームページより
https://www.6ji-biz.org/pdf/shokupro_poster_photo.pdf

フードコーディネーター2級・3級

資格概要

食の商品開発、レストランプロデュース、販促・メディアなど、フードビジネスのすべてに関わり、食をテーマに「ヒットモノ・コト」を総合的にプロデュースし、食の最前線で活躍することを目的とする資格。

活躍できる職種・業界

「商品開発」「レストランプロデュース」「フードプロモーション」の3分野を柱に、食品・飲料メーカーをはじめ、食品卸・小売業、マスコミ、ホテル、レストラン、産地(生産者)、教育など、フードビジネスのあらゆる分野。

取得が必要な科目

科目名	単位数	要件	科目名	単位数	要件	科目名	単位数	要件
食文化とビジネス	2	全科目必修	調理学実習II	1	全科目必修	経営学入門	2	全科目必修
食品開発論I(食品)	2		食ビジネス経営論	2		ビジネス会計I	2	
食品開発論II(栄養)	2		食品安全マネジメント	2		外食・中食産業論	2	
食品開発論III(調理)	2		テーブルコーディネート実習I	1		フードコーディネート論	2	
調理学実習I	1		テーブルコーディネート実習II	1				



めざす資格など

- 食の6次産業化プロデューサー(食Pro.) レベル1・レベル2
- フードコーディネーター 2級・3級
- 日商簿記 2級・3級
- 食品衛生責任者