



I N N O V A T I O N L E A D E R

食ビジネス・イノベーションリーダー 養成講座

2016年10月開講

Lecture

+

Seminar

+

Field study

会場 立命館大学大阪いばらきキャンパス

主催 立命館アカデミックセンター

後援 茨木商工会議所、大阪商工会議所

CR
academic center of
RITSUMEIKAN

集え!! ニッポンの「食」の革新者

グローバル化、ボーダレス化が進み、日本社会の経済・社会構造が急速に変化する中、
日本企業・組織には日々の革新が求められています。

特に食サービスをはじめとするサービス産業においては、多面的なイノベーションにより
付加価値を恒常的に高めることが至上命題となっています。

この度、立命館大学は、ニッポンの「食」の革新者（イノベーター）を養成する
『食ビジネス・イノベーションリーダー養成講座』を開講します。

本プログラムは、講義、ゼミ（i-lab:innovation-lab）、フィールドスタディから構成されます。

Lecture

講義 全11回

講師と企業が協働し、企業が事例紹介を、講師が概念や理論的背景を説明します。

Seminar

ゼミ（i-lab） 全7回 発表会を含む

受講生が抱える課題へのアドバイスやビジネスプラン（行動計画）の作成を指導します。

Field study

フィールドスタディ

先進的取り組みをしている企業等を訪問し、講義・i-labでの学びを深めます。

特色

- 食ビジネスに関わる11の科目を、大学教員等による「アカデミック講義」と実務家による「ケース報告」で体系的に学びます。
- 「i-lab」（innovation-lab）では、現役経営者（立命館大学客員教授）新村猛氏が実践的ゼミを主宰します。食に革新を巻き起こす、新しいビジネスモデルを作ります。
- 本講座受講生には、立命館大学国際食文化研究センターが主催する各種イベントをいち早くご案内します。

対象

- 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方
- 食ビジネスで起業したい方
- 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
- 食や観光を通じて地域社会の活性化を担っている公務員やNPO・NGO職員
- 食ビジネスに就職を希望している学生

01

2
コマ

【第1回】起業論 リーダーシップ論

2016年10月15日 [土]
13:00～16:10

講師



立命館大学経営学部教授
三浦 一郎

大学では長く、「流通論」・「マーケティング論」を研究しています。日本フードサービス協会の寄付講座「外食産業経営論」を3年間担当しました。今回の講義では、経営学の巨人P.F.ドラッガーの論説から、目標、コミュニケーション、マーケティング、イノベーション、企業家精神などをチェックしながら、リーダーシップ論を構成し、「食」ビジネスへの展開を行ないます。

02

4
コマ

【第2回】マーケティングI サービス・マーケティング

2016年10月22日 [土]
10:00～17:50

講師



立命館大学政策科学部教授
早川 貴

食のサプライチェーンの最前線は、ホテル、レストランなど、ホスピタリティ・ビジネスに厚く支えられています。ホスピタリティ企業のマーケティングは、取引対象の無形性によって由来する製品特性と、そこから生じる情報の非対称性により、独特の機会と制約に直面します。この講義では、サービス・マーケティングの基礎を確実に学びつつ、「無形要素の品質をいかに保持し、いかに顧客に伝えるか」を主題として、知見を深めていきます。

ケース報告 株式会社ANA総合研究所

03

3
コマ

【第3回】ビジネスモデルの設計 ビジネスコンセプトのデザイン

2016年11月12日 [土]
13:00～17:50

講師



立命館大学MOT研究科教授
名取 隆

新たなビジネスを構想する力が問われています。そこで、ビジネス構想力を向上させるために重要なプロセスとなる、ビジネスコンセプトのデザインについてお話します。具体的には、代表的なビジネスモデルを応用する方法、アナロジー（模倣）の考え方をを用いて既存事例からヒントを得る方法、各種アイデア発想法などをご紹介します。そして、グループによって楽しみながらビジネスコンセプトをデザインする演習を行います。

ケース報告 株式会社川勝總本家 代表取締役社長
川勝 康行 氏

06

3
コマ

【第6回】経営戦略 食ビジネスにおける 経営戦略思考と展開

2017年1月21日 [土]
13:00～17:50

講師



立命館大学
経営学部教授
肥塚 浩



県立広島大学
専門職大学院
経営管理研究科教授
田中 浩子

経営戦略とは「自社を取り巻く環境変化に対応しながら、長期的な目標を達成するための企業活動の指針」です。本講義では、経営戦略が企業においてどのような役割を果たしているのか、どのような経営環境下において有効であるのか、そしてどのように実践されているのかについて、食品加工企業、中食ビジネス、外食ビジネスの事例を紹介しながら、お話しします。

※ケース報告はありません。

07

4
コマ

【第7回】マーケティングII デザイン・コミュニケーション

2017年1月28日 [土]
10:00～17:50

講師



立命館大学経営学部教授
佐藤 典司

人の食欲をそそる要素は種々ありますが、それらの中には、生理的、嗜好的、あるいは食文化的な欲求から生まれるものに加えて、「情報」があると言われる。その意味で、料理の素材や盛り付けはもちろんのこと、器やテーブルウェア、また食空間そのものの演出も大切となります。本講義では、デザインやコミュニケーションを食に欠かせない情報ととらえ、さまざまな事例をまじえながら、わかりやすく解説します。

ケース報告 株式会社たねや 代表取締役社長
山本 昌仁 氏

08

4
コマ

【第8回】リスク管理 食品の微生物学的 品質保証の実践

2017年2月5日 [日]
10:00～17:50

※本講義は、日曜日に開講します。

講師



ロイドレジスター
クオリティアシュアランス
食品事業開発担当部長
今城 敏

食品の開発や日々の製造において、有害微生物の防除や制御は重要かつ必須の課題です。この講義では、次の5つの項目について学びます。①有害微生物の特徴、対象食品（生存環境）などその管理ポイント ②予測微生物学の概説と微生物規格設定の考え方 ③4M変動因子の視点に立った総合的な微生物学的品質保証 ④HACCPによる衛生管理手法 ⑤食品衛生関連法規 などについて具体的な事例を織り交ぜながら解説し、総合的に微生物学的品質保証の考え方について理解を深めます。

ケース報告 フンドーキン醤油株式会社
取締役 食品科学研究所所長 品質保証部部长
加藤 正 氏

合があります。

04

【第4回】会計・企業分析

外食産業の 国際ビジネス戦略

2016年11月26日〔土〕
13:00～14:30

講師

立命館アジア太平洋大学
国際経営学部教授
山本 晋



EC委員会（現EU：欧州共同体）駐日代表部に10年間勤務の後、ソニー株式会社に転じ、本社で海外業務室長などを務めた後、ニューデリー、シンガポール、ロンドンで勤務。また社内シンクタンクのチーフ・エコノミストを務めました。本講義では、先ず海外市場参入戦略を中心に、国際経営論の要点を解説し、さらに外食産業の国際展開について、実例をあげながら解説を行います。

※ケース報告はありません。

3
コマ

【第4回】会計・企業分析

外食産業の企業会計／ 直営店とFC店の出退店戦略

2016年11月26日〔土〕
14:40～17:50

講師

株式会社トマトアンドアソシエイツ
取締役
結城 和治



食もビジネスとして係わる限り、数字は大切です。とりわけ外食産業では、感覚・感触・感性も大切ですが、ビジネスの状況を数字として処理し、数字を読み・把握し、当事者である自分だけではなく第三者にも客観的に状況を可視化出来るようにしておかないと「経営判断」も出来なければ、「法人」として前に進むことも出来ません。そこで、極力数式を使わずに、本来知っておくべき外食産業としての数字の見方と考え方を学びます。

05

【第5回】人材育成

戦略人事と イノベーターの輩出

2016年12月3日〔土〕
13:00～17:50

講師

立命館アジア太平洋大学
名誉教授
福谷 正信



私は、財団法人日本生産性本部で、食ビジネスを含む多様な業種の生産性に関する研究・提言を行ってきました。本講義では、第1は、日本企業が世界市場に向けて、革新的な研究開発や製品開発を実現できた背景を分析した結果を通じて、その中核人材の育成施策を展望します。第2は、時代を画した新規事業開発に従事したイノベーターの育成と登用を討究します。第3は、海外人事とそのリーダーシップの在り方を模索します。

ケース報告

立命館生活協同組合

3
コマ

09

【第9回】食の認知科学

『おいしさ』の作り方

2017年2月18日〔土〕
10:00～17:50

講師 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
感覚機能
解析ユニット
ユニット長
日下部 裕子



食品研究部門
感覚機能
解析ユニット
上級研究員
和田 有史

「おいしさ」は食品に感じる人間の感情です。それには食品そのものだけでなく人間の認識に係わります。本講義では、食品を目にして食べるまでに関わる「おいしさ」の要因について、味覚のメカニズム、人間の食品の認識に係わる心理学的な知見を中心に紹介します。また、近年は添加物や加工技術の発展が著しいです。そこで、健康とおいしさを両立した食品の品質デザインに必要な、原材料とその表示の読み解き方についても概説します。

ケース報告

株式会社ユーリーズ代表取締役
多田 鐸介 氏

4
コマ

10

【第10回】食文化とビジネスⅠ

焼肉文化論

2017年3月11日〔土〕
13:00～17:50

講師

立命館大学経済学部教授
国立民族学博物館名誉教授
朝倉 敏夫



「焼肉」は韓国にルーツをもちますが、「無煙ロースター」や「焼肉のタレ」の開発によって日本社会が育ててきたものと言えるでしょう。日本の「焼肉」が歩んできた歴史、韓国の焼肉との違い、そして海外に進出する「焼肉」について文化人類学的な視点から解説します。

ケース報告

シンボ株式会社社長／
全国焼肉協会常務理事・事務局長
田中 利明 氏

3
コマ

11

【第11回】食文化とビジネスⅡ

食文化とビジネス

—飲食のハラール対応とムスリム市場を中心に—

2017年3月18日〔土〕
10:00～17:50

講師

立命館大学経済学部客員教授
阿良田 麻里子



グローバルなビジネス開拓には、文化的価値・生活様式・嗜好の違い、宗教的な飲食の禁忌など、対象地域の文化の諸側面を認識する必要があります。この講義では概要を学び、特にイスラームにおける規定、ハラール認証制度とビジネス、初期投資をかけすぎないムスリム対応について詳しく扱います。味の素(株)の講義では、インドネシアにおけるビジネス開拓の実際、ハラール対応の経験を扱います。

ケース報告

味の素株式会社
寺本 博之 氏

4
コマ

i-labとは、食ビジネスの価値を向上させる志を持ったイノベーターが集うゼミナール(学び場)です。受講生が抱える課題へのアドバイスやビジネスプラン(行動計画)の作成を指導します。

本ゼミは、講義における学習効果を高めるため、主要科目の予備的学習を行い、受講生の知識習得レベルを高めることを目的とします。合わせて、ゼミナール形式で実践的戦略課題に対するソリューションの仮説を立て、本講座で学習した知識が実務に活用できるように指導します。また、戦略課題の仮説についてはコンソーシアム全体会議※で現役経営陣にプレゼンテーションを行い、活きたフィードバックを得られる機会を提供します。さらに、i-labの開始時刻前に個別指導を行う時間を設け、受講生の学習進捗に合わせた個別指導を実施することで、講座全体の修得レベル向上を図ります。

ゼミ(i-lab)で、学習するテーマ(例) 初回に受講生の志望理由などを考慮してテーマを選定します。

「若い世代に受ける和食のビジネスモデル創出」 「資源ビジネスにおける新たな食関連市場の創造」
「健康志向の消費者に受け入れられるFR(ファミレス)または牛丼」 「新卒市場における食産業志望人材の獲得」
「飲酒しない世代に対するビール等酒類の販売促進」 「シニアに受ける(ヘルシーな)フレンチメニュー」
「インバウンド増加の中、食文化の輸出戦略」 「食サービスにおける流通の新たな役割」 他

2016 10/5[水]	2016 11/2[水]	2016 12/7[水]	2017 1/18[水]	2017 2/1[水]	2017 3/1[水]
19:00～21:00	18:30～21:00	18:30～21:00	18:30～21:00	18:30～21:00	18:30～21:00

※但し、18:30～19:00は個別指導

※コンソーシアム全体会議

経済産業省・産学連携サービス経営人材育成事業として立命館大学が形成する会議体です。全体会議には現在15機関が所属し、食に関わる多様な領域(文化、ビジネス、科学等)に精通し、グローバルな視点を備えた高度マネジメント人材、育成プログラムなどを開発します。

コンソーシアム全体会議
での発表会



【講師】 新村 猛

1994年がんこフードサービス入社。調理、営業、人事、経営企画を経て、2003年取締役管理本部長、2013年取締役副社長(現任)。グランドスケープ株式会社代表取締役社長、株式会社に家専務取締役、リトル沖縄オーバーシーズ社外取締役、一般社団法人関西経済同友会調査企画部会委員、公益社団法人関西経済連合会経済財政委員会委員、国立研究開発法人産業技術総合研究所人間情報研究部門客員研究員、立命館大学客員教授(併任)。筑波大学大学院博士課程システム情報工学研究科修了。博士(工学)。



フィールドスタディ

Field study

受講生がビジネスプランを作成する上で、先進事例を学ぶことは重要です。本講座では、受講生の目的・要望を踏まえ、食ビジネスにイノベーションを起こしている先進地を訪問します。

開講記念特別講演会

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―

本講座の開講記念特別講演会として、ホスピタリティを核として社内ベンチャーから世界有数の企業にまで成長させた株式会社ルネサンスの代表取締役会長斎藤敏一氏をお招きし、イノベーションを生み出す原動力となる起業家精神についてご講演いただきます。

日時 2016.10.8 [SAT] 13:00～14:30(受付12:00)

会場 立命館大学 大阪いばらきキャンパス AC130講義室(A棟1階)

講師 斎藤 敏一 氏 / 株式会社ルネサンス代表取締役会長・NPO法人 日本ホスピタリティ推進協会 理事長

参加料
無料

先着順・要申込み
定員300名



1944年宮城県生まれ。1967年京都大学工学部卒業後、大日本インキ化学工業株式会社(現DIC株式会社)入社。1967年より2年間スイス連邦工業大学留学。1969年帰国後、研究所、海外事業部を経て、1979年企業内ベンチャー事業として健康スポーツ事業を企画。大日本インキ化学工業(株)100%出資にて株式会社ディッククリエーション(1992年に株式会社ディックルネサンス、2003年株式会社ルネサンスに社名を変更、2006年3月東証一部)を設立して出向、後に転籍。1992年6月代表取締役社長に就任、2008年4月より代表取締役会長。2000年6月公益社団法人スポーツ健康産業団体連合会理事、2007年6月より会長。2001年4月より公益社団法人経済同友会幹事、2010年4月より同・サービス産業活性化委員会委員長、2016年4月より同・監査役。

■ 講義内容

2016年8月5日[金]から申し込み開始 ※定員に達し次第、受付を終了します。

フルバック申込の締切 …… 2016年9月10日[土]
講義一括申込の締切 …… 2016年9月24日[土]

	日程	講義名	講師名	申込締切日
開講記念講演	10/8	スポーツレジャー産業を健康産業に発展させるーイノベーションを生み出す原動力ー	斎藤 敏一 (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)	9/28
第1回	10/15	〈起業論〉リーダーシップ論	三浦 一郎 (立命館大学経営学部教授)	10/5
第2回	10/22	〈マーケティングⅠ〉サービス・マーケティング	早川 貴 (立命館大学政策科学部教授)	10/12
第3回	11/12	〈ビジネスモデルの設計〉ビジネスコンセプトのデザイン	名取 隆 (立命館大学MOT研究科教授)	11/2
第4回	11/26	〈会計・企業分析〉外食産業の国際ビジネス戦略	山本 晋 (立命館アジア太平洋大学国際経営学部教)	11/16
		〈会計・企業分析〉外食産業の企業会計／直営店とFC店の出退店戦略	結城 和治 (株式会社トマトアンドアソシエイツ取締役)	
第5回	12/3	〈人材育成〉戦略人事とイノベーターの輩出	福谷 正信 (立命館アジア太平洋大学名誉教授)	11/23
第6回	1/21	〈経営戦略〉食ビジネスにおける経営戦略思考と展開	肥塚 浩 (立命館大学経営学部教授)・田中 浩子 (県立広島大学専門職大学院経営管理研究科教授)	1/11
第7回	1/28	〈マーケティングⅡ〉デザイン・コミュニケーション	佐藤 典司 (立命館大学経営学部教授)	1/18
第8回	2/5	〈リスク管理〉食品の微生物学的品質保証の実践	今城 敏 (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)	1/26
第9回	2/18	〈食の認知科学〉「おいしさ」の作り方	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感覚機能解析ユニット 日下部 裕子 (ユニット長)・和田 有史 (上級研究員)	2/8
第10回	3/11	〈食文化とビジネスⅠ〉焼肉文化論	朝倉 敏夫 (立命館大学経済学部教授・国立民族学博物館名誉教授)	3/1
第11回	3/18	〈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	阿良田 麻里子 (立命館大学経済学部客員教授)	3/8

※10/8は無料講演会

■ 会場

立命館大学大阪いばらきキャンパス (OIC)

〒567-8570 大阪府茨木市岩倉町2-150

● JR茨木駅より徒歩約5分 ● 阪急南茨木駅より徒歩約10分 ● 大阪モノレール宇野辺駅より徒歩約7分

■ 定員

【講義一括・単科】 各回 40名 (最少開講人数20名) **社会人学生** 【フルバック】 20名 (最少開講人数10名) **社会人のみ**

■ 受講料 (消費税込)

フルバック	118,260円 (社会人)
講義一括	92,340円 (社会人)／8,208円 (本学在学学生)
単科 (1科目あたり)	10,800円 (社会人)／1,080円 (本学在学学生)

※フルバックとは、講義一括＋ゼミ (i-lab) の受講を意味します。

※フルバックは社会人のみを募集します。

※フルバック・講義一括を申し込まれた方は、10/8開講記念講演も申し込みとして受け付けます。

講義一括のみ適用

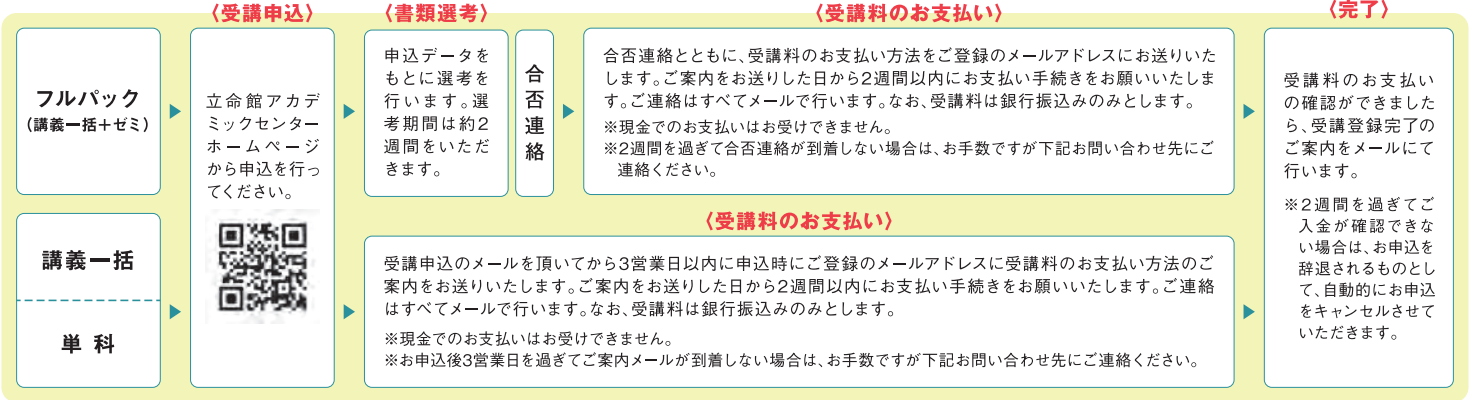
講義一括に限り「企業枠」での申し込みを受け付けます！

企業・団体でお申し込みされる場合は、ご希望に応じ回毎に異なる社員の方が受講できます。

例えば、初回講義は営業部のA様、第2回目講義は経営企画部のB様…、といったように講義に対応した部課の方にご受講いただけます。

※企業枠での受講の方、立命館在学生の方には、当日受付で名刺、学生証のご提示をお願いします。

受講までの流れ



【申し込みにあたっての注意事項】

- 申し込み後のキャンセル、払い戻しはお受けできません。
- 代理受講は認めておりません。また欠席講義の翌年度へのお振替はできません。
- 欠席や遅刻に対する返金は一切 お受けしません。
- 自然災害や交通機関のトラブル、講師の病気など不可抗力な事情により休講や開講日を変更することがあります。事前に休講もしくは開講日の変更が判明した場合は、メールにてお知らせいたします。その場合の受講料の払い戻し、旅費や宿泊費のキャンセル費用などについては補償できかねます。
- 本講座を修了しても、立命館大学並びに大学院の単位認定、また文部科学省並びに他の公式機関が認定する単位及び学位の授与は行われません。
- 講義の録音・録画、画像のコピー、教材の無断複写および配布はお断りいたします。
- 立命館アカデミックセンターでは、「個人情報の保護に関する法律」および「学校法人立命館個人情報保護規程(※)」を遵守し、立命館アカデミックセンターが収集する個人情報は、講座運営や講座分析に関わる業務のみに使用します。また収集する個人情報は、本法律、本規定に則り、漏洩・滅失・毀損等がないように安全に管理します。
※こちらでご確認いただくことができます ▶ http://www.ritsumeikan-trust.jp/info/privacypolicy/g01_01
- 立命館アカデミックセンターは、本法律、本規定に定める場合を除き、個人情報を予め本人の同意を得ることなく第三者に提供することは致しません。
- 立命館アカデミックセンターは、個人情報の取り扱いを含む業務の一部を個人情報の適切な取り扱いに関する契約を締結した上で、次の事業者に委託しています。

委託先

株式会社クレオテック (学校法人立命館100%出資会社)

お問合せ先

クレオテックOICキャンパス管理室 (OICキャンパス業務課／担当：奥本・西岡)

〒567-8570 大阪府茨木市岩倉町2-150 キャンパスインフォメーション

TEL:072-665-2021 (平日10:00～16:00受付・8/11～8/22は夏期休業) E-mail:acr02@st.ritsumei.ac.jp