



第1期生の進路・就職



2022年3月、食マネジメント学部第1期生が卒業します。

食に関する総合的知識・理解に基づく高いマネジメント能力を発揮する人材が自身のキャリアを実現しています。



長谷川 千尋さん

食マネジメント学部・
食マネジメント学科・4回生
京都府立山城高等学校出身

ザ・リッツ・カールトン・プロパティ・マネジメント・カンパニー京都株式会社 内定

ル・コルドン・ブルー提携のプログラムを受講し ホテルの現場で学んだことが内定につながった

高校時代からシェフになることを夢見てきました。調理技術だけでなく、食文化や栄養学、店舗経営など「食」を多面的に学び、豊かな教養や知識を身につけたいと思い、食マネジメント学部を志望しました。多様な学びの中でも力になったのが、ル・コルドン・ブルーと提携する「グローバル・カリナリー・アーツ・アンド・マネジメント・プログラム」を受講したことです。その一環で、3回生の夏休み、1カ月間にわたってザ・リッツ・カールトン・京都の調理部門でインターンシップを経験しました。自分の実力不足を痛感することばかりでしたが、毎日学んだことを徹底的に復習し、あいさつや掃除といった基本的なことから心を込めて実践。現場で働く方々に受け入れていただいたことが、学びの充実につながるとともに、結果的に内定にもつながりました。

日本生活協同組合連合会 内定

「栄養学」の授業と海外の大展示会への参加 文理を超えた多様な学びを通じて進路が見えてきた

「食」を軸に文系理系の枠組みを超え、幅広く学べるのが食マネジメント学部の魅力です。中でも進路を考えるきっかけになったのが「栄養学」の授業。食事が身体に与える影響を学び、食生活の重要性を実感しました。もう一つの契機は、先生に随行して米国で開催された最先端テクノロジーのイベント「SXSW」に参加したことです。食に関わる最新機器に衝撃を受け、「ワクワク感」と「健康」を両立するような「食」に携わりたいと考えるようになりました。そうした学びを通じて「多くの人の健康的な食生活をサポートしたい」との思いが膨らみ、選んだのが現内定先です。本学部で私自身が「食」の面白さを実感したように、今後は多くの人に「食」の大切さと面白さを感じてもらいたい。豊かな食生活の提供を通じて人生も豊かにできたらと思っています。



黒坂 ヒカルさん

食マネジメント学部・
食マネジメント学科・4回生
福岡県立福岡高等学校出身

味の素冷凍食品株式会社 内定

ゼミでの研究や発表、ディスカッションを通じ 高い次元で関心を保ったことが面接にも役立った

数ある業界・商品の中でも、「家庭で手軽に食べられる食のおいしさを追求したい」との思いから関心を持ったのが、「冷凍食品」でした。世界でも目覚ましい発展を遂げている「冷凍食品の成長期」に関わりたいと考え、内定を得た会社を志望しました。ゼミでは、自分のテーマを深く掘り下げるだけでなく、他の学生の発表やディスカッションからもたくさんの刺激を受けます。その中で高い次元で関心を保ち、全力で研究や情報収集に取り組んだことが、就職活動の面接にも役立ちました。卒業研究ではスーパーマーケットの総菜コーナーのPOPを活用して販売促進、さらには健康促進につなげられる仕組みや効果について研究しています。研究を通じて身につけた「売り方」に対する考え方も、今後の仕事に活かせるはず。就職後は商品の企画・開発に携わるのが目標です。



植田 温基さん

食マネジメント学部・
食マネジメント学科・4回生
名古屋国立菊里高等学校出身