



報道関係者各位

経営学部 倉田洋ゼミ、田中彰夫ゼミと株式会社ラムラの産学連携プロジェクト 産学連携で実現！学生発案の秋季限定ランチメニューがカフェに登場

～実地調査から原価計算まで、学生が経営者の視点で取り組む実践的なメニュー開発プロジェクト～

販売店：common cafe 新宿東口店

(東京都新宿区歌舞伎町1-20-2 アパホテル新宿歌舞伎町タワー2階)

販売期間：第1弾 2025年10月16日(木)～10月29日(水)

第2弾 2025年11月 6日(木)～11月19日(水) ※それぞれ土日を除く10日間販売

産業能率大学（東京都世田谷区、以下本学）経営学部 倉田洋ゼミ、田中彰夫ゼミは、首都圏を中心にレストランを展開する株式会社ラムラ（東京都中央区）との産学連携プロジェクトとして、同社が運営するカフェレストラン「common cafe 新宿東口店」でのランチメニュー開発に取り組んでおり、10月16日より学生がプロデュースしたメニューの販売を順次開始します。

ハンバーグ、パスタのメニューをテーマに、両ゼミの学生計47名（倉田ゼミ20名、田中ゼミ27名）が8チームに分かれ、店舗の実地調査などから消費者心理や店舗の課題を分析し、ターゲットを設定しました。「美容意識の高い40代～50代の女性」、「近隣の映画館の時間つぶしとして来たという店舗の口コミが多く見られたことから、映画の前に軽食を食べたい人や昼からお酒を飲みたい女性」などそれぞれのチームで設定したターゲットが実際にどのような場面で来店し、どのようなメニューを求めているかなど行動パターンを予測し、商品企画を行いました。

また、学生たちは食材や調味料などの原価を考慮し、採算が取れるような値段設定を行うなど、経営者さながらの目線でメニューをプロデュースしました。

学生がプロデュースしたメニューのうち、販売期間中好評だったメニューは再販売することもあり、2019年に実施したプロジェクトでは、学生が考案したガパオライスのランチメニューが、実際にグランドメニューとして販売されるようになりました。

両ゼミと株式会社ラムラは、2016年より、マネジメントの思想と理念を持った人材を育成し飲食業界の発展に寄与することを目的に、同社が運営するカフェレストラン「common cafe」やレストラン「焼肉 金タレ」でのメニュー開発を産学連携プロジェクトとして行ってきました。学生が企画したメニューは、実際にテスト販売と売り上げの検証も行われ、学生にとって実際の飲食ビジネスを学ぶ貴重な機会となっています。

■メニュー販売スケジュール

※仕入れなどの状況によって一部内容など変更になる場合がございます。

※土日を除く10日間販売

第1弾 10月16日(木)～10月29日(水)

メニュー名：『秋薫る3層のデミグラスハンバーグ』

価格：1500円

学生コメント：バジル香ディアボラ、秋香デミグラス、コク深マッシュ。

三位一体の味わいに、思わず笑みがこぼれる贅沢な一皿。



▲9月4日（木）に行われたメニュー提案会の様子
学生がメニューの試作品を調理し、株式会社ラムラのご担当者様に提案しました。





メニュー名：『秋のきのこたっぷり アパカレー仕立てハンバーグ』

価格：1500 円

学生コメント：ジューシーなハンバーグに旬のきのこをのせて、みんなご存知の“アパカレー”で仕上げました。彩り野菜とともに楽しむ、秋だけのご褒美ランチです！



メニュー名：『シャキッとれんこんの和風ハンバーグ』

価格：1500 円

学生コメント：シャキッとしたりんごがアクセントのさっぱり和風ハンバーグ。なめらかで甘いかぼちゃマッシュとご一緒にお楽しみください！



メニュー名：『とろーりチーズとみそのハンバーググラタン』

価格：1500 円

学生コメント：豆乳を使ったヘルシー仕立てに、みその旨みを加えた濃厚アツアツグラタン。ひと口で虜になる贅沢ランチをどうぞ！



第 2 弾 11 月 6 日（木）～11 月 19 日（水）

メニュー名：『柚子香るごろっと秋野菜の味噌クリームパスタ』

価格：1500 円

学生コメント：柚子の爽やかな香りと、味噌のコクを生かしたクリームソース。ごろっと入った秋野菜が彩りと食感を添える、季節限定の特製パスタです。



メニュー名：『とろける！イベリコ豚とホクホクさつまいもの贅沢ゴルゴンゾーラ仕立て～カルボナーラ風～』

価格：1600 円

学生コメント：ホクホクさつまいもの優しい甘さと濃厚ゴルゴンゾーラの芳醇な塩味、イベリコ豚のとろける旨みをぜひお楽しみください！



メニュー名：『食べて肌活！たらこクリームパスタ～スモークサーモン添え～』

価格：1500 円

学生コメント：美容成分たっぷり、美容も満足感も両立！豆乳仕立てのたらこクリームに、スモークサーモンと大葉が香る贅沢パスタです！





メニュー名：『ほぐして食べる真鱈のアーリオ・オーリオ』

価格：1600 円

学生コメント：真鱈の切り身を丸ごと使ったオイル仕立てのパスタ。

真鱈を崩してパスタと食べると味の変化が楽しめます！



■common cafe 新宿東口店

コンセプト：心温まる大人のカフェレストラン。

ブランドロゴのモチーフとしたアイヌ文様。

アイヌの人々は、自然との共存や分かち合い、仲間への思いやりなど、「心の繋がり」を大切にする思想文化を持っています。

common（コモン：共有、団結）には、そうした温かな文化を後世に伝え、食を通じて心が触れあう、ホスピタリティが溢れる場所にしたいという思いを込めています。



所在地：東京都新宿区歌舞伎町 1-20-2 アパホテル新宿歌舞伎町タワー 2 階

営業時間：【全日】ランチ 11:30-15:00／ディナー 15:00-22:00

アクセス：JR 新宿駅 東口 徒歩 8 分



■経営学部 倉田洋ゼミ

研究テーマ：企業 IR データからの企業研究

有価証券報告書など企業 IR データから企業の特色や歴史、業績、課題などを研究しています

を実践することにより学びを深めています。その過程で SDGs や CSV 経営（経済価値と社会的価値の両立を目指す経営）にも注目しながら学習を深めています。学習の成果と定着を求めてビジネスコンテストに参加し、集大成の場としては、2、3 年生合同チームで「日経 STOCK リーグ」に参加し他大学と競っています。2023 年度には、「審査員特別賞」を受賞しました。

■経営学部 田中彰夫ゼミ

研究テーマ：消費者の心理や文化が商品購買にもたらす影響の研究

田中ゼミでは、商品開発や販売の場面で消費者の心理がどのように活かされているかを考察しています。また、研究に加え様々な活動を通じ、学生は自分たちで考え、企画し、行動することを学びます。そのほかに、ゼミ生ひとりひとりが考え方や視野を広げて、人間的に豊かになれることを目指しています。

◆本件に関するご取材・お問い合わせ◆

産業能率大学広報事務局（共同ピーアール内）

Email：sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp

TEL: 盧（090-1113-4727） 秋山（080-1032-8649）

取材お申し込み

経営学部 倉田洋ゼミ、田中彰夫ゼミと株式会社ラムラの産学連携プロジェクト 産学連携で実現！学生発案の秋季限定ランチメニューがカフェに登場

～実地調査から原価計算まで、学生が経営者の視点で取り組む実践的なメニュー開発プロジェクト～

販売店 : common cafe 新宿東口店

(東京都新宿区歌舞伎町1-20-2 アパホテル新宿歌舞伎町タワー2階)

販売期間：第1弾 2025年10月16日(木)～10月29日(水)

第2弾 2025年11月 6日(木)～11月19日(水) ※それぞれ土日を除く10日間販売

必要事項をご記入の上、ご返信ください。

FAX返信先：0120-653-545

メールアドレス：sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp

広報事務局（共同PR内）担当：秋山、盧 宛て

貴社名			
貴紙・誌名 番組名			
取材当日の代表者	所属・部署： お名前：		
TEL		FAX	
E-mail			
取材対象	☐ 学生 ☐ 店舗		
備考欄			