

初の事業継承店舗「彩食菜」とホットスナック専門店「翔天」 学生ベンチャー食堂 2店舗オープン

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:原科幸彦)では、2023年春より、本学学生が経営する「学生ベンチャー食堂」に、事業継承店舗「彩食菜(いろどりしょくざい)」と新店舗「翔天(しょうてん)」がオープンしました。

◆事業継承店舗「彩食菜」店舗概要

Instagram: irodoris yokuzai2_cuc

営業時間	月～金 11:00～13:30 ※大学の夏季休暇等の長期休暇や休校日を除く
メニュー(予定)	味噌カツ丼、オムバーグ、鶏そぼろ丼、カルビ丼…500円 オムカツカレー…600円 季節ごとのご当地メニュー…500円～600円
販売方法	イートイン、テイクアウト

新規経営者は、商経学部経営学科4年の野々村青矢さんです。「彩食菜」の前経営者のもとで昨年1月からアルバイトをしていた野々村さんは、食の提供を通じてやりがいを感じ、将来起業したいという思いから「経営者としての経験を積みたい。『彩食菜』の良さを継承しつつ、自分のオリジナリティを追加した店にしたい」と、前経営者の許可を得て応募。今後は季節ごとに全国の郷土料理を取り入れた新規メニューを開発し、後進への事業継承も構想しています。



味噌カツ丼

オムバーグ

◆新店舗「翔天」店舗概要

Instagram: shoten.potenage

営業時間	月～金 10:45～15:45 ※大学の夏季休暇等の長期休暇や休校日を除く
メニュー(予定)	フライドポテト…S:200円、M:300円、L:350円 ナゲット…350円 チュロス(粉砂糖、ココア、シナモン)…各350円
販売方法	イートイン、テイクアウト

経営者は、人間社会学部3年の椎名飛翔さんと商経学部経営学科4年の森天馬さんです。以前より起業に興味をもっていた2人は、「忙しいあなたにサクッとお届け」をテーマに、学生たちの授業と授業の隙間時間に、小腹を満たせるホットスナックの店舗経営に挑戦します。100名以上の学生にホットスナックへの関心度や価格帯のアンケートを取り、学生のニーズを調査した上でメニューや価格を設定しました。



フライドポテト M ナゲット チュロス(シナモン)

◆千葉商科大学学生ベンチャー食堂について

学生たちに起業のチャンスを提供するため、大学が出店権利を与え、キャンパス内の食堂スペース3店舗で学生が営業を行っています。食の提供という重要な生活環境に関わる事業を任せるため、収支計画の適正さや経営体制、衛生管理など、継続的に運営が可能なベンチャーであることをベースに、魅力あるメニューと価格であることを重視した選考を実施。この選考を通過した学生経営者は、飲食店の営業条件となる食品衛生責任者資格の取得や営業許可の取得、税務署への個人事業の開業届出など、開店に必要な一連の準備を整えます。

<出店中の店舗>

満腹ダイニング	丼物を中心とした店舗。メニューに在学生アンケート調査結果を反映し、スタミナ丼、角煮丼など、「旨い」「安い」「ボリューム大」の商品提供を提供。卒業生が継続経営。
---------	---

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp