

大学と地域、人と人をつなぐ 学生ベンチャー食堂に「おむすび 結」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、本学学生が経営する「学生ベンチャー食堂」に、新店舗「おむすび 結(ゆい)」がオープンしました。

◆新店舗「おむすび 結」店舗概要

Instagram: omusubi_yui_cuc

営業時間	月～金 10:00～15:00(ご飯が無くなり次第終了) ※大学の夏季休暇等の長期休暇や休校日を除く
メニュー	・おむすび(五目、チュモツパ、焼肉)／日替わりサラダ…各 200 円 ・おむすび(たらまよ、ゆかりちーず、しゃけえだまめ、たぬき)／具だくさん豚汁 …各 150 円 ほか
販売方法	イートイン、テイクアウト

新規経営者は、サービス創造学部4年の^{つちやふうた}土屋颯大さんです。土屋さんは、学部のプロジェクトやゼミナールなどで地域の企業とコラボレーションしたイベントなどを実施してきました。その中で、さらに地域に根差した活動をしたい、地域の人々と交流の輪を広げたいとの思いが強くなったといいます。今回、大学と地域、人と人をつなぐことをテーマに「学生ベンチャー食堂」の経営者に挑戦します。

学生の時間がない、手軽に食べたいを解決する「はしで食べるおむすび」を中心にメニューを構成。店名の「おむすび 結」には、「大学と地域、人と人をつなぐ」という想いを込めています。出店にあたり、JA いちかわに規格外野菜の仕入れを交渉し、地産地消とフードロスにも取り組みます。また、クラウドファンディングで資金を調達し、地域の子どもたちに無料でおむすびを提供できる「みらいおむすびチケット」710 個分を用意しました。



おむすび各種

◆千葉商科大学学生ベンチャー食堂について

起業のチャンスを提供するため、学生たちに大学がキャンパス内の食堂スペース 3 店舗の出店権利を与えています。食の提供という重要な事業を任せるため、経営体制や衛生管理、収支計画の適正さ、魅力あるメニューと価格であるかなどを重視した選考を実施。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。出店期間は1年単位とし、その後の継続は、大学が経営成績を確認した上で判断しています。

<出店中の店舗>

満腹ダイニング	丼物を中心とした店舗。スタミナ丼、レバニラ丼、エビ天ぷらマヨソース丼など、「旨い」「安い」「ボリューム大」の商品を提供。卒業生が継続して経営しています。
翔天	「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を中心に提供しています。

学生ベンチャー食堂を含む本学の学生食堂は、一般の方もご利用可能です

【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