



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 学生発案の秋季限定ランチメニューがカフェレストランで販売開始

～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メニュー開発プロジェクト～

販売店 : common cafe 丸の内センタービル店

(東京都千代田区丸の内1-6-1 丸の内センタービルディング 1F)

販売期間 : 第1弾 2024年10月15日(火)～10月25日(金)

第2弾 2024年11月 5日(火)～11月15日(金) ※それぞれ土日を除く9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 丸の内センタービル店」でのランチメニュー開発に取り組んでおり、10月15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。

秋を感じるきのこ料理をテーマに、両ゼミの学生計38名(倉田ゼミ16名、田中ゼミ22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。「丸の内付近で勤務する健康志向の30代後半～40代前半の女性」、「季節限定という言葉に惹かれがちな、旬な食材を好んで食べる30代後半～60代の女性」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おります。

### ■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9日間販売

第1弾 10月15日(火)～10月25日(金)

メニュー名 : 6種のスパイス香る大人のチキンカレー

価格 : 1,300円

学生コメント :

存在感のあるスパイシーなチキンとゴロツと入ったナス、3種類のきのこをたっぷり使った贅沢なカレーに仕上げました。



▲9月12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：秋のごろっとホワイトシェパースパイ～かぼちゃと きのこの贅沢仕立て～**

価格：1,400円（バケット付）

**学生コメント：**

かぼちゃの滑らかで優しい甘み、  
秋野菜を贅沢に使用したシチューが見事にマッチ！ぜひお召し上がりください。



**メニュー名：キノコ入りレモンとトマトのサーモンムニエル**

価格：1,500円（バケット付）

**学生コメント：**

レモンとトマトのほどよい酸味、クリーミーなソースと  
2種のチーズ、レアでふわふわな秋鮭！ぜひご堪能ください！



**メニュー名：腸活叶う、ヘルシーパンケーキ ～海老のビスクとアボカドの2種ソースを添えて～**

価格：1,500円

**学生コメント：**

仕事で疲れたあなたへ。  
ほんのり甘いおかずパンケーキと濃厚なソースで癒しのひと時を提供します！



## 第2弾 11月5日（火）～11月15日（金）

**メニュー名：4種のきのここと彩り野菜のキーマカレー**

価格：1,300円

**学生コメント：**

キノコの旨みがギュッと詰まったスパイスキーマカレー！  
彩り野菜のフリットやとろ～り卵との味のハーモニーをお楽しみください！



**メニュー名：とろ～り！彩りタルティーフレット**

価格：1,400円

**学生コメント：**

じゃがいもをふんだんに使ったフランスの郷土料理タルティーフレット。  
この一品で午後の仕事の活力になること間違いなし！



**メニュー名：サーモンときのこのホワイトソースムニエル ～パリッと揚げた旬野菜を添えて～**

価格：1,500円

**学生コメント：**

3種のキノコと柚子バターでさっぱりと仕上げた一品。  
包み紙を開いた時のふわっと広がる香りと彩りをお楽しみください。



**メニュー名：スパイス香る秋の“焼き”ロールキャベツ**

価格：1,500円

**学生コメント：**

外は香ばしく、中はスパイス香るジューシーな焼きロールキャベツ。  
3種のソースと一緒に秋を感じてみてください！





■ **common cafe 丸の内センタービル店**

コンセプト：心温まる大人のカフェレストラン。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」を大切にしてい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：〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-6-1 丸の内センタービルディング 1F

営業時間：【月～祝前日】 11:30～22:00

【土・日・祝】 11:30～21:00

アクセス：JR 東京駅 丸の内北口 徒歩 5 分

東京メトロ丸ノ内線 東京駅 2 番出口 徒歩 3 分

東京メトロ東西線 大手町駅 B1 番出口 徒歩 1 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。本学の授業で学んだこと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: 日比 (070-4303-7219) 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 学生発案の秋季限定ランチメニューがカフェレストランで販売開始

～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メニュー開発プロジェクト～

販売店 : common cafe 丸の内センタービル店  
(東京都千代田区丸の内1-6-1 丸の内センタービルディング 1F)

販売期間 : 第1弾 2024年10月15日(火)～10月25日(金)  
第2弾 2024年11月 5日(火)～11月15日(金) ※それぞれ土日を除く9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](mailto:sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp)

広報事務局（共同PR内）担当 : 日比、秋山、齋藤 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	<input type="checkbox"/> 学生 <input type="checkbox"/> 店舗		
備考欄			