

申し込みフォーム



堺市 × 関大

堺市と関西大学との地域連携事業
堺市における新ビジネス創出

サカイノベーション

SAKAI INNOVATION



6次産業推進、沖縄に農園所有、
「(株)AGプロダクツ」

パン

「(株)プランタン工房」



無添加 LOHAS 食材
「(株)FTB ドリームファクトリー」



堺といえば、あなご
「堺あなご専門 松井泉」



お弁当、おかずといえば
「アークフーズ(株)」



和菓子の
「浜寺餅 河月堂」

学生の想像が
未来の食を創造する

商学部
学生
による

イノベーション対話プログラム AjiCon

2018
1/17
15:45 OPEN WED
16:15-19:15
入場無料
(要申込み)

12チームのアイデアからチャンピオン決定！
サンスクエア堺「サンスクエアホール」

【発表テーマ】*テーマは予定です。当日変更の可能性があります。

Unknown Bread ~パンの常識を覆せ~/ 美・食・充 - LOHAS INNOVATION - / 菜食兼備~やさいあれば憂いなし~/
堺のあなご文化を守るには / ANAGO REVOLUTION / カジュアルに食べられる手に取れる和菓子 / 春の革命 /
自然食品の真価~ Beauty and Health ~ / 集まれ！中食ピーポー / 地域に広がる和菓子の環 / 主婦と子どもをうならせろ！
お惣菜屋の新境地への挑戦！ / プロモーションで魅せましょう和菓子イノベーション など

こ ん な

アイディア

どうですか？

「さかいから未来へ」このキャッチフレーズのもと、さらなる発展をつづけている 堺市と関西大学のコラボレーションです。堺で活躍する「食」に関する企業6社と共に、新たな食の未来の創造を目指し、それぞれの企業のニーズに沿った提案をしていきます。商学部生ならではのあっと驚くアイデアから、化学生命工学部が開発した技術を用いたアイデアまで、皆様が想像もできないようなイノベーションを起こすかもしれません。「おいしい堺」をのぞいてみませんか？

対象者

企業関係者（主に食品を扱う企業等）、研究者、学生、その他
産学連携、ビジネスコンペティションに興味のある方

人数 = 250名程度

場所 = サンスクエア堺「サンスクエアホール」

ニーズ提供者

ニーズ提供者



食は命のもと、料理は愛の形

惣菜や弁当の製造・販売・配達サービスを行っている惣菜専門店。食品は店内調理にこだわり、保存料や合成着色料は一切使わない安心安全な「お母さんの味」を提供している。

アークフーズ(株) 代表取締役 加藤弓依



農作物のトータルコーディネートを目指します

6次産業をキーワードに、生産、味・香り・栄養価にこだわった食品加工、流通に至るまでを一貫して行う。また、6次産業化システムの構築や農産物のトータルコーディネートによる社会貢献を目指す。

(株)AGプロダクツ 代表取締役 石川 裕



楽しく・美味しく・美しくをLOHASで叶える

「Fun Taste Beauty(楽しく美味しく美しく)」をコンセプトに堺市でハーブや野菜を有機栽培し、無添加LOHAS食材として販売。元調理人という経験を活かし、加工商品の販売、ケータリングも行っている。

(株)FTBドリームファクトリー 代表取締役 小松勝治

イノベーション対話プログラム AjiCon
12チームのアイデアから
チャンピオンを決定!

学生の想像が
未来の食を創造する

今年度のイノベーション対話プログラム AjiConでは、堺市の企業6社と関西大学のコラボレーションによる課題解決にスポットを当てます。イノベーションの可能性を秘めた技術シーズや、商学部の学生(12チーム)が創出したアイデアをもとに、当日お越しいただいた皆様との対話で、より事業化に近づく道を追求します。また参加者の皆様からの投票により、チャンピオンを決定する参加型のプログラムとなっております。



堺のあなごを全国に伝えたい

1968年創業の老舗のあなご専門店、主にあなごの加工卸、最近では小売販売も行っている。昭和の高度経済成長期まで栄えたあなご屋筋復活を目指し、堺から全国にあなごを発信する活動にも注力している。

堺あなご専門 松井泉 代表取締役 松井利行



幸せのもち、運び候

諏訪森と泉ヶ丘に店舗を構え、毎日できたてのお餅やお饅頭を販売する和菓子店。2014年には関西大学との連携事業で、アスリートのための冷凍お餅和 ne チャージ S(ワンチャージエス)などを共同開発。

浜寺餅 河月堂 代表取締役 前田昌宏



無添加の手作りパンを届けます

天然素材の使用にこだわりを持つパン工房。「小さい子供にも安心して食べてもらいたい」という想いから無添加のパンを、ひとつひとつ生地から手作りで販売している。

(株)ブランタン工房 代表取締役 中川圭造

参加ゼミ

審査員・コメンテーター



関西大学 商学部 教授 荒木 孝治



関西大学 商学部 教授 西岡 健一



関西大学 商学部 准教授 千葉 貴宏



堺市 市長公室 企画部 企画推進担当課長 金本 貴幸



(株)千年治商店 代表取締役 大阪イノベーションハブ チーフプロデューサー 山野 千枝



夢見る(株) 代表取締役 重見 彰則



関西電力(株)経営企画室 イノベーション推進グループ マネージャー 宇賀 庸介

プログラム

- 16:15 開会
〔主催者挨拶〕荒木 孝治 関西大学 商学部 教授
〔堺市挨拶〕金本 貴幸 堺市 市長公室 企画部 企画推進担当課長
- 16:30 堺市企業6社の紹介
- 16:50 商学部生によるアイデア発表
荒木孝治ゼミ、西岡健一ゼミ、千葉貴宏ゼミ 計12チームから8チーム
- 17:20 休憩
- 17:30 商学部生によるアイデア発表、質疑応答 (一次選考通過チーム)
荒木孝治ゼミ、西岡健一ゼミ、千葉貴宏ゼミ 計12チームから4チーム
- 18:40 チャンピオン選考(参加者による投票形式)
- 休憩(10分)
- 18:50 AjiCon 総括
西岡 健一 関西大学 商学部 教授
- 19:05 結果発表及び全体講評
- 19:15 閉会の挨拶
奥 和義 関西大学副学長

■お申し込み ※当日の受付時にお名刺を頂戴いたします。

①メールでのお申し込み | ✉ kenkyushien@ml.kandai.jp

*氏名、所属、メールアドレス、電話番号を明記のうえ、メールのタイトルは「AjiCon 参加希望」とご記入ください。

②フォームからのお申し込み |

*定員に達し次第受付を終了させていただきます。

■お問合せ 関西大学 〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 ☎06-6368-1784

2018.1.17 WED
15:45 OPEN | 16:15-19:15 入場無料



サンスクエア堺
サンスクエアホール
〒590-0014 堺市堺区田出井町2番1号
https://sunsqu.zenpuku.or.jp/
JR 阪和線「堺市駅」より西へ300m
南海バスをご利用の方
堺東駅から：15番乗り場より「阪和堺市駅前」下車
堺 駅から：1番乗り場より「阪和堺市駅前」下車



申し込みフォーム