



Innovator

株式会社グルメストーリー
代表取締役

鈴木信輝

SUZUKI Nobuaki

1982年9月、岐阜県生まれ。

関西大学社会学部卒業後、大手証券会社に就職。2009年にグルメストーリーを設立。ドレッシングやソース等の調味料を国内でOEM製造する一方で、中東などに向けて自社商品を販売している。2019年G20大阪サミットにて、オフィシャル調味料サプライヤーとして選出。来年の2020年東京オリンピックパラリンピックでも世界中の訪問客向けに新たな仕掛けを進行中。趣味は世界各地での食べ歩き。

世界中をおいしく、笑顔に！

関西大学生時代に経験した海外一人旅で刺激を受け、大学内にて仲間と共に海外ボランティアのNGO組織を設立（現在も後輩が活動中）。卒業後は、大手証券会社で営業を経験、営業成績NO1に輝き、1年半で退職。その後、世界でのビジネスを志し、食の分野で会社設立。飲食店やホテル、スーパー等小売店のOEM調味料製造を手掛ける事業を柱としながら、業界に先駆けて取得した「ハラル認証」調味料が注目を集める。ドバイを中心とした中東諸国にメイドインジャパンの商品（調味料や和牛）を輸出中。講演では、これまでの経験や事業に対する想いなど、後輩である関大生に熱く語っていただきます。

2019
11.13

Wed.

13:00 - 14:30

イノベーション創生センター
2F T-space 205、206

- [対象] 本学学生(学部・大学院)
- [定員] 30名 *学部は問いません
- [申込方法] 参加申込書(裏面)に必要な事項を記入の上、イノベーション創生センターに提出するか、QRコードの申込フォームよりお申込みください。*詳しくは裏面参照
- [申込期間] 2019年9月21日(土)～11月12日(火)



JAPONÉ WASHOKU SAUCE

<p>UME</p> <p>青梅を使用した、爽やかでほんのりとした酸っぱさが特徴の日本の梅、ソックスラダに最適です。</p>	<p>SAKURA</p> <p>日本を代表する味、醤油と味噌をベースに柚子で香りつけた新感覚和食調味料。</p>	<p>RAN</p> <p>タリヤを醤油にはちみつと生姜を合わせた、スパイスで柚子香る特製BBQソース。肉料理に最適です。</p>

グルメストーリー gourmet story MFD.by GOURMET STORY Co.,Ltd. 80 Ikenoori Tel. +81 52

「株式会社グルメストーリー 代表取締役 鈴木 信輝 氏」

「関西大学」

イノベーター × 学生

関西大学イノベーション創生センターでは、最先端の研究だけではなく、ベンチャー支援やアントレプレナーシップに関するセミナーを開催しています。

参加アンケート

参加を希望される方はお申し込みの際、ご記入ください。
個人情報につきましては、本学個人情報管理規程に則り、社会連携部が適正に管理し、今後のお知らせに使用させていただきます。

1

参加を希望する理由をお聞かせください。(✓または記入・複数回答可)

- 起業・新事業に関心がある 鈴木信輝氏に興味があるから
 友人に誘われて 教員のすすめ
 その他

2

ビジネスコンテストに出場したことがありますか？
もしくは、したいと思いませんか？

- 出場したことがある 興味があり出場したいと思う
 出場したいとは思わない

3

イノベーション創生センターでは、学生向けに起業支援活動をいろいろ行っています。今後参加してみたいと思いませんか？

- 参加してみたい 参加したいとは思わない

4

講師の鈴木信輝氏にお聞きしたいことがあれば、お知らせください。

次回
予告

2020年度 春学期 開催予定

所属	学部／研究科	学科／専攻	学年
学籍番号	名前(ふりがな)		
電話番号	E-mail		

※メールでご連絡する場合がございますので、丁寧に記入して下さい

お申し込み 定員=本学学生30名程度 先着順

申込期間 2019 9|21(土) - 11|12(火)

申込方法

- ①本申込書をセンターオフィス窓口へ持参
 | 月-金 9:00-17:00
 ②QRコードを読み取り、申込フォームより
 お申し込みください。



お問合せ

関西大学千里山キャンパス
イノベーション創生センターオフィス | 内線 6033 外線 06-6368-1250



関西大学
イノベーション
創生センター

