AjiCon KANSAI UNIV
ALL JAPAN INNOVATION BY CONVERSATION, CONTEST AND COMPETITION

SAKAINNOVATION

堺市×関大

文系学生と理工系技術が起こすイノベーション

申し込みフォーム

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

SAKAINNOVATION

おいしいとたのしい「パンドサンジュ」

長く愛されるパン作り「世界パン」

超地域密着でおいしいケーキを「パティスリーアッシュ」

フルーツで豊かなライフスタイルを提供「千総」

学生のイマジネーションで起こす堺ノベーション

2019
1/16 WED
15:45 OPEN
16:15-19:10
入場無料
（要申込み）

商学部学生による

イノベーション対話プログラム AjiCon

11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」

「さかいから未来へ」昨年に引き続き堺市と関西大学がコラボレーションする地域連携事業です。堺市で活躍する「食」に関する企業４社と共に、学生がそれぞれの企業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、化学生命工学部で開発された技術を用いたアイデアまで、様々なアイデアが登場します。皆様も「サカイノベーション」の目撃者になりませんか？

こんなアイデアどうですか？

主催=関西大学

〖発表テーマ〗

～大切な人へ送る幸せな贈り物～『心を米てありがとう』/ 映え栄え～堺市の宝石～ / ニューカマー！みんなが愛すアイス、夏のとびばこパン！/ スイーツで堺市に元気と笑顔を！！！/ ちょっぴり贅沢をあなたへ / 幸せ運ぶサマサマパン / 幸せ界のパンを届けます / フルーツの新しいカタチ / 果物のある生活 / 前代未聞パン～じゅんじゅんによるパンの開拓～ / さちさちパン

＊テーマは予定です。当日変更の可能性があります。

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」

関西大学

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

SAKAINNOVATION

サカイノベーション

AjiCon KANSAI UNIV ALL JAPAN INNOVATION BY CONVERSATION, CONTEST AND COMPETITION

ニーズ提供者

有限会社 千総
代表取締役 西辻宏道

フルーツで豊かなライフスタイルを提供

FRUITS×LIFE をコンセプトとした明治 20 年創業の果物専門店。フルーツの美味しさを届けるため「アトリエコンフィチュール」というオリジナルブランドを設立した。小売だけでなく製造加工、さらに自社農園やカフェも始め、果物専門店の新しいスタイルを作ることに尽力している。

Pain de Singe
代表者 門田充

おいしいとたのしい、たのしいからおいしい

2012 年にオープンし、毎日のくらしにおいしいとたのしいを届けたいという気持ちを込めてパンの製造・販売を行っている。天然酵母の菓子パン生地で作ったとびばこパンは様々なメディアに取り上げられるほど全国的に有名である。

イノベーション対話プログラム AjiCon

11 チームのアイデアからチャンピオンを決定！

学生のイマジネーションで起こす堺ノベーション

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 4 社と関西大学商学部の 4 ゼミと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、学生（11 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。

ニーズ提供者

パティスリー アッシュ
オーナーパティシエ 田中啓隆

超地域密着でおいしいケーキを

幅広い年代のお客様に評判のあるケーキが人気の洋菓子店。親しみやすいお店では、素材や技法にこだわったここでしか出合うことのできない絶品スイーツを味わえる。定番や季節限定のケーキ、お客様の声から生まれる新しい商品などもある。

世界パン有限会社
代表取締役 今井英徳

長く愛されるパン作り

大阪万博が開かれた 1970 年にオープンしたベーカリー。材料の持つ自然の味を大切に、国産素材にこだわって安心安全なパンを製造している。アレルギーのある方でも安心して食べていただけるよう、国産やオーガニック材料にこだわった商品を展開している。

技術シーズの 1 つ：接着タンパク質

エノキタケから抽出される革新的な天然由来エキスです。このエキスを食品に添加することで、化学合成物質を用いず、食品に粘着性を付加することや、小麦粉などのアレルギー物質に代替する機能を食品に付加するなど、食品の物性を変化させることが可能です。

■ 参加ゼミ

関西大学 商学部 教授
飴野 仁子

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

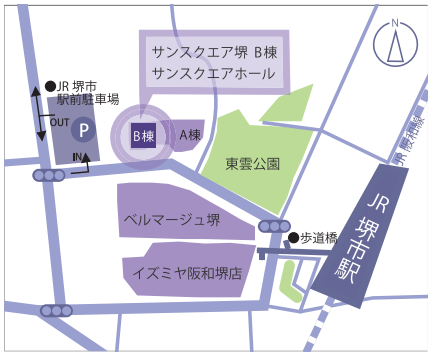
関西大学 商学部 准教授
千葉 貴宏

■ 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} 佐小 元士 堺市 市長公室　企画部長
16:30	堺市企業 4 社の紹介 専門審査員の紹介
16:50	商学部生によるアイデア発表（前半 6 チーム）
	休憩（10 分）
17:55	商学部生によるアイデア発表（後半 5 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（20 分）
19:00	結果発表及び全体講評
19:05	表彰式・閉会の挨拶 奥 和義 関西大学副学長

2019.1.16 WED

15:45 OPEN 16:15-19:10　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

■ お申込み　※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｜https://goo.gl/forms/NbqnM1Dsuzmz23Nu2
＊定員に達し次第受付を終了させていただく場合がございます。

申し込みフォーム

■ 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