

■ 今年度のイノベーション対話プログラムAjiConは堺市の食品会社 6社とコラボ！ ■

“おいしい堺”を提案！「SAKAINNOVATION」を開催
～ 堺市特産のあなごや和菓子などを用いた学生ならではのビジネスを創出！ ～

【日 時】1月17日(水)16:15～19:15 【場 所】サンスクエア堺 サンスクエアホール

このたび関西大学では、堺市との地域連携事業の一環として、商学部の学生が同市における新ビジネス創出を提案するイノベーション対話プログラム AjiCon「SAKAINNOVATION ～学生の想像が未来の食を創造する～」を、1月17日(水)に堺市・サンスクエア堺にて開催します。

本件の
ポイント

- ・商品開発やビジネスプランを学んでいる商学部生ならではの斬新なアイデアを提案
- ・ニーズの聞き取り、コンセプト開発、市場・競合分析など、事業化を見据えた実践的な取り組み
- ・市内食品会社6社のニーズや課題に応じて、堺市特産のあなごや和菓子などの商品をPR

本プログラムは、商品開発やビジネスプランについて学んでいる商学部の学生が、さまざまなテーマやニーズ・課題に応じてアイデアを提案し、企業関係者や研究者・消費者との対話を通じて新ビジネスの創出や事業化につなげていく取り組みで、2013年度から実施しています。学生たちは約4ヵ月間にわたって、ニーズの聞き取り、コンセプト開発、市場・競合分析、価格設定など、商学部生ならではの専門的調査を行った上で新ビジネスを考案します。過去には本プログラムから商品化につながったビジネスプランもあり、実践的かつ画期的なアイデアが期待されます。

開催5回目となる今回は、「SAKAINNOVATION ～学生の想像が未来の食を創造する～」をテーマに、同市特産のあなごや和菓子をはじめ、パン、惣菜、農作物、無添加LOHAS食材を扱う食品会社6社とコラボレーション。12チームの学生たちが、各社の課題解決のために「新商品開発」「ブランディング・プロモーション戦略」「マーケティング調査」などの観点から、ニーズに沿ったアイデアを提案します。商学部生ならではのあっと驚くアイデアから、理工系学部が開発した技術を用いたアイデアまで、想像を超える新たなイノベーションが生まれるかもしれません。

つきましては、ご多忙の折恐縮ですが、取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

記

【日 時】 1月17日(水) 16:15～19:15 <15:45 開場・報道受付開始>

【場 所】 サンスクエア堺「サンスクエアホール」
堺市堺区田出井町2-1 (JR 阪和線「堺市駅」より西へ300m)

【内 容】 ・開会挨拶
・堺市の食品会社6社の紹介
・商学部学生(12チーム)によるアイデア発表・フロアとの対話
・結果発表および全体講評 など
※詳細は別紙をご参照ください

以上

※取材をご希望の方は、お手数ですが下記お問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：石田、寺崎
〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 Tel.06-6368-1131 Fax.06-6368-1266
www.kansai-u.ac.jp

■ イノベーション対話プログラム AjiCon

「SAKAINNOVATION ～学生の想像が未来の食を創造する～」開催詳細

【概要】 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めます。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です。

【日時】 1月17日（水）16：15～19：15 <15：45 開場・報道受付開始>

【場所】 サンスクエア堺「サンスクエアホール」
堺市堺区田出井町2-1（JR 阪和線「堺市駅」より西へ300m）

【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 貴幸氏（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 商学部学生によるアイデア発表・フロアとの対話
荒木孝治ゼミ、西岡健一ゼミ、千葉貴宏ゼミ 計12チーム
18：40 チャンピオン選考（参加者による投票形式）
18：50 AjiCon 総括 西岡 健一（関西大学商学部 教授）
19：05 結果発表および全体講評
19：15 閉会の挨拶 奥 和義（関西大学副学長）

【審査員・コメンテーター】

金本 貴幸氏（堺市 市長公室 企画部 企画推進担当課長）
山野 千枝氏（㈱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）
重見 彰則氏（夢見る㈱ 代表取締役）
宇賀 庸介氏（関西電力㈱ 経営企画室 イノベーション推進グループ マネジャー）

【ニーズ提供企業】 アークフーズ㈱＜惣菜＞、㈱FTB ドリームファクトリー＜無添加 LOHAS 食材＞、
㈱AG プロダクツ＜農作物＞、堺あなご専門 松井泉＜あなご＞、
浜寺餅 河月堂＜和菓子＞、㈱プランタン工房＜パン＞

【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。

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

【対象】 企業関係者（主に食品を扱う企業等）、研究者、学生、
産学連携・ビジネスコンペティションに興味・関心のある方 等

【一般参加申込】 必要（定員250人程度、先着順）

【申込方法】 件名を「AjiCon 参加希望」として、①氏名②所属③メールアドレス④電話番号を
明記の上、kenkyushien@ml.kandai.jp 宛にメールにて申し込みください。
（定員に達し次第受付を終了させていただきます）

【参加費】 無料