

■ 関大生が考えた地域活性化のための「フードロス削減×集客」の仕組み ■

夜だけしかオープンしない「SDGs パン屋」さん

～「学の実化」を具現化する社会的課題解決型プログラム『山岡塾』から誕生したアイデア～

【実証実験】3月15日～4月12日 毎週水・金曜 20:00～22:00 於：松坂屋高槻店 1階中央エントランス前

このたび本学学生が考案した「フードロス削減×集客」の事業アイデアの実証実験を、3月15日から4月12日の毎週水・金曜日に、松坂屋高槻店にて実施します。その内容は、高槻市内のパン屋の“売れ残りパン”を活用し、夜20時～22時限定で、人通りの多い百貨店の玄関で販売するというものです。

本件のポイント

- ・市内の“売れ残りパン”を駅前で購入できる夜限定の“名前のないパン屋さん”
- ・「フードロス削減」と「集客」を両立させる SDGs 事業の実証実験
- ・学是である「学の実化」を具現化する社会的課題解決型プログラム『山岡塾』発のアイデア

事業を企画したのは、大学昇格 100 年を機に創設された、社会的課題解決型プログラム『山岡塾』に参加する学生チームです。幼少期からコンビニの食品廃棄に関心を抱いていたと話すチームリーダーの村田晴紀さん（総合情報学部 2 年次生）が、発注量を減らさずに廃棄食糧を削減する方法を考える中で、今回の「名前のないパン屋さん」を考案しました。そのアイデアを実証実験する舞台は、村田さんが通うキャンパスの所在地でもある高槻市です。

■ 駅前好立地で数量限定のセレクトショップ型パン屋さん。「フードロス削減」と「集客」を両立

実証実験の流れは、本企画に賛同する市内のパン屋（計 4 店舗）の閉店後に、売れ残ったパンを買い上げ、「名前のないパン屋さん」の商品として、松坂屋高槻店の玄関口で販売するというシンプルなものです。販売会場周辺は、夜の時間帯も 1 時間あたり 1,000 人以上の通行量がある（学生調べ）賑わいスポットで、人通りの多い場所で販売することで売り切りの可能性を高め、フードロス削減につなげます。また、複数の店舗の味を一店舗に集約することで、お客様に新しい店舗との出会いを提供する側面も兼ね備えます。お客様自身で後日各店舗を訪れてもらうことで、各店舗ないし地域の活性化につなげる狙いです。

さらに、顧客の循環を促進させるための仕掛けとして専用クーポンも発行。このクーポンは売上による収益金の一部を活用します。将来的には、商店街や地域一体による自立した取組みに移行できるように、まずはシステム確立のきっかけを提供する実証実験の位置づけで、展開していきます。



■ 『山岡塾』とは

大学昇格 100 年を迎えた 2022 年に創設した社会的課題解決型プログラム。1922 年に本学の学是「学の実化」（学理と実際の調和）を提唱した山岡順太郎（総理事・第 11 代学長）に由来。経済の活性化、地方創生、DX・AI の活用、SDGs の推進など、社会的課題の解決・実現に挑戦しながら、実践的な知識・能力ならびに「考動力」と「革新力」の習得をめざす。

(↑)事業アイデアのフロー図

- ▼高槻市内協力店舗: 4 店舗
- ・ハースブラウン高槻店
- ・みんなのパン
- ・anpan
- ・パラダイス&ランチ本店

※取材をご希望の方は、お手数ですが下記までご連絡をお願いいたします。

本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：寺崎、中村、木田

〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp

