

株式会社生産者直売のれん会と産学連携プログラムの開発・推進で連携

～調理師・栄養士専門学校の生徒達が食に関する課題を自らが企画開発した商品で解決します！

辻学園調理・製菓専門学校、辻学園栄養専門学校を運営する学校法人三幸学園（本社：東京都文京区）は、株式会社生産者直売のれん会（本社：東京都台東区）と食を通じて地域団体や企業の課題を自らが企画・開発した商品で解決する実践型教育プログラムの開発・推進において業務提携したことをご報告致します。

<本プログラムの概要>

このたび開発・推進するプログラムは、学校法人三幸学園の運営する辻学園調理・製菓専門学校や辻学園栄養士専門学校（大阪府大阪市）の生徒達に、株式会社生産者直売のれん会のクライアントである地方自治体、地域団体、企業等が抱える食に関する課題を与え、商品企画から商品化、販売支援までを株式会社生産者直売のれん会が全面的にサポートを行うという内容です。多岐にわたる関係者とのコミュニケーションの中から、様々な制約条件を解除していく過程の中から、また、実際に商品化し販売をするという経済活動に携わる中から、社会に出た際に必要となる能力を養っていくという実践型の教育プログラムです。

<本プログラムの開発・推進による期待効果>

(1) 地方自治体・地域団体・企業

- ① 辻学園の講師陣が商品化の過程で監修に入ることによって質の高い商品を開発できること
- ② 生産者直売のれん会が保有する販路活用や販売力指導による売上向上が見込めること
- ③ 辻学園、生産者直売のれん会の経験・実績を活かすことでブランド化を促進できること

(2) 三幸学園（辻学園）

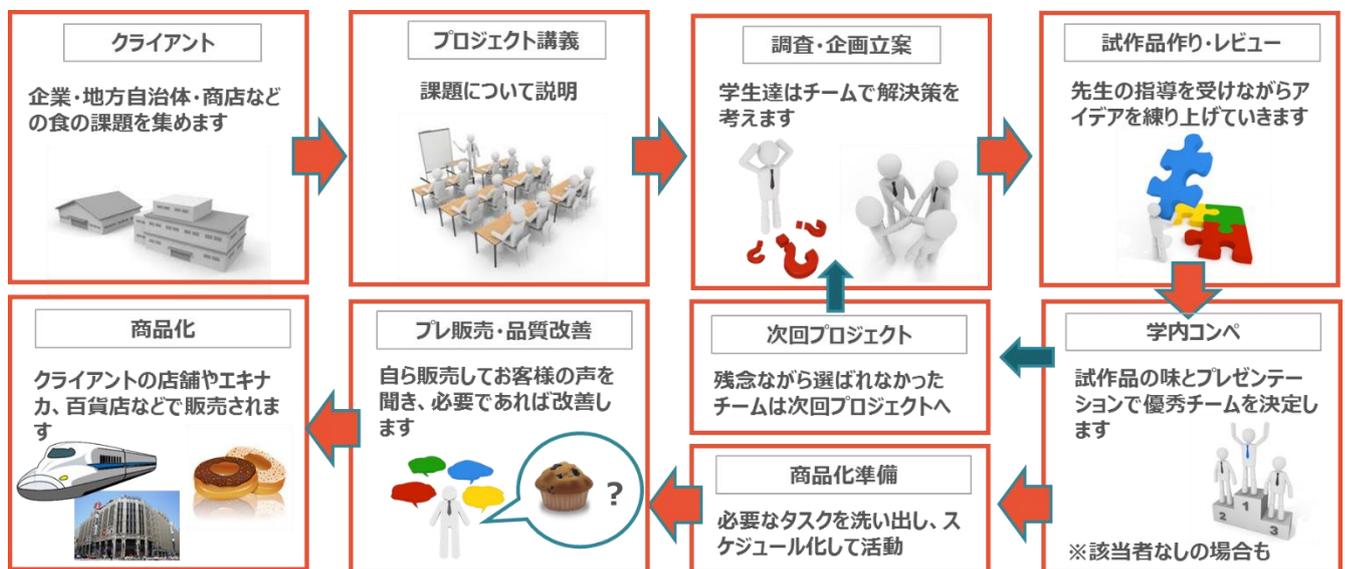
- ① 実践的活動を通じて社会に通用する人財を養成できること
- ② 就職活動において、生徒の進路選択肢が増加すること
- ③ 国内の各地域の課題を解決する活動を通じて、農林漁業振興に貢献できること

(3) 生産者直売のれん会

- ① 商品力の高い販売コンテンツを入手できること
- ② 新商品を製造する際に自社ネットワーク内で受託できること
- ③ 今まで以上に国内の農林漁業振興に貢献できること

<本プログラムの流れ>

クライアントからの課題に対して生徒自らが商品企画を行い、学内コンペを経て、優秀なアイデアを商品化していきます。その後は、株式会社生産者直売のれん会の座学講義・実践指導のもと、販売手法やプロモーションについても生徒に考えさせ、クライアントの課題解決を図っていくことになります。



<本プログラムの開始時期>

- クライアント募集：平成 26 年 4 月より
- 講義開始：平成 26 年 8 月より

以上

■本件に関するお問い合わせ先■

- ・ 学校法人三幸学園 メディア担当 西條 康介
TEL：03-6672-9485、FAX：03-5840-8617
- ・ 株式会社生産者直売のれん会 商品企画室 森 譲
TEL：03-5827-7530、FAX：03-5827-7259