

## フード・マネジメントTOPICS

学生たちの  
インタビュー  
動画は  
こちらから



### 4年生が企画した「唐津Qサババーガー」を販売！

フード・マネジメント学科4年生の永野悠希さんと山崎瑞季さんの2人が『唐津Qサババーガー』を販売。「唐津Qサバ」の認知促進、消費拡大を目的に2人が企画提案を行いました。フライにした「唐津Qサバ」と「からつバーガー」のパンズと特製ソースがコラボしたご当地バーガーで、「からつバーガー」松原本店で5日間の期間限定で販売したところ、全日程開店30分で売り切れる盛況ぶりでした。「多くの人に唐津Qサバを知ってもらおう機会となり嬉しい」と話す2人は、「食を通じた地域振興」を研究テーマに掲げています。今回購入いただいた方に「唐津Qサバ」に関するアンケートも実施しており、今後の研究活動につなげていく予定です。



## フード・マネジメント学科の進路について

### 活躍できるステージ

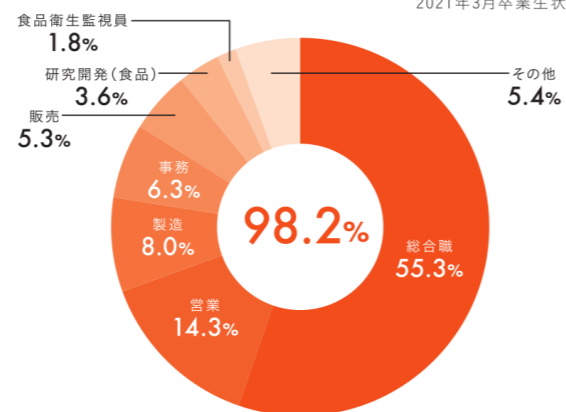
- 食品関連企業での商品開発、企画・マーケティング職
- 国や都道府県等での食品衛生監視員
- 地方自治体の公務員
- 研究機関等での研究職、開発職
- 食品関連企業における海外展開ビジネス 等

### 主な就職先

- ◎ロイヤルHD ◎日本ハムマーケティング ◎フランソア
  - ◎イニシオフーズ ◎永谷園 ◎東洋水産 ◎ゼンショーHD
  - ◎加藤産業 ◎セブン-イレブン・ジャパン
  - ◎千鳥饅頭総本舗 ◎一番食品 ◎宮島醤油 ◎ヨコオ
  - ◎太陽製粉 ◎九星飲料工業 ◎友樹飲料 ◎やずや
  - ◎丸永製菓 ◎ヒライ ◎ニビシ醤油 ◎森永デザート
  - ◎エフコープ生活協同組合 ◎厚生労働省(食品衛生監視員)
- (順不同)

### 就職決定率

2021年3月卒業生状況



全卒業生数	123名	就職希望者数	114名
就職決定者数	112名	進学者数	1名

# behind

食の世界をウラから知るフード・マネジメントメディア



おいしいにはウラがある。





明治時代から思い出に残る飲料を作り続ける佐賀県にある友桝飲料。  
商品づくりや人材など、食ビジネスのウラ側の想いを聞いてみました。



## つくって飲んで。飲んで。飲んで。 求められる味を どれだけイメージできるか。

弊社では、年間約150種類の商品を開発していて、自社ブランドの他にも、ブランドオーナー様のご依頼に合わせた商品開発も行っています。心がけていることは、味のイメージを明確にした目標設定を行うこと。例えば「ゆずの果汁を使用した飲料」であっても、誰が、どのシーンで飲むか、どんな売場で販売するか、など商品コンセプトを確定させます。そのためにはお客様へのヒアリングも重要な開発スキルになります。開発業務では、とにかく、つくって、飲んで、飲んで、飲んで。試作をひたすら繰り返す日々。私は、開発の仕事以外に品質保証や生産現場での経験がありましたので、そこで培った量産技術のノウハウや、原料の特性を細かく把握するといった力が大いに役立っており、よりスピーディーに味を実現することができています。近年は、酒蔵の香りを取り入れた炭酸水や低アルコール飲料も共同開発しましたが、お酒が得意ではない私でも「日本酒っておいしいかも」と感じる味を目指しました。開発の仕事は、一見華々しいように思えますが、地道な積み重ねの仕事です。市場ニーズのインプットはもちろん、新しい原料もどんどん増えるので勉強の毎日ですが、もはや仕事という感覚ではなく、どんな味がするのかな？という探究心や好奇心を持って取り組んでいます。「飲み物は生きるために必要なもの」という飲料イメージを覆す、価値の高い贅沢飲料にも挑戦したいと思っています。



思い出の味を生む人

有馬 拓広さん  
商品開発課



## 新しい夢は、 目の前の仕事から 生まれてきます。

ストーリーを大事に。愛され続ける商品を。

弊社が採用で特に大切にしているのは、「素直な人」かどうか。よく「心の器を水平にしなさい」という言葉を新人研修で使いますが、例えば人からのアドバイスをもらった時など、素直な気持ち(器が水平な状態)だと全て受け止められ、学びを深めることができますが「もう知っている」と斜に構えて聞くと良い学びもこぼれてしまいます。当たり前のことでも、ちゃんと受け止める心があるかどうかで成長に大きく影響すると感じています。中村学園大学のフード・マネジメント学科は、食に関する総合力を学べる学科です。食の専門知識・スキルのベースに加え、仕事に対する素直さ・誠実さ・情熱を持った「人間力」のある人材の育成を期待しています。また、弊社ではストーリーを大事にする文化や考え方があるのも特徴です。今でもガラス瓶に王冠というスタイルにこだわったり、枠にとられない商品をつくったりするのは、様々な場面で誰かの記憶に残る飲料を手がけていきたいという思いがあるからです。「大手メーカーには真似できない差別化」「友桝飲料だからこそできること」を軸に、愛され続ける商品づくりを目指しています。

## 目の前に全力になれば、仕事は楽しく変わる。

新入社員によく言うのは、目の前の仕事を一生懸命やること。弊社は来年で創業120年を迎えますが、現在も急成長しています。常に今までのやり方で良いというものはひとつもありません。仕事もどんどん変化しますし、お互いに工夫を凝らしながら新しい価値を生み出し続けています。創業当時から「他の人より一歩先じる」という考え方があり、社員には常に誠実に仕事と向き合いながら+αを生みだし、新しいことへチャレンジする姿勢を持っていて欲しいと思っています。そのためには、自分の仕事に興味を持ち、何事にも意味を考えることが大切です。コンビニやスーパーの商品を見る際も、ターゲットや戦略などに興味を持って見ること。学校での学びを世の中にどう活かすかを考えられる人は、「ただ学んでいる人」との大きな差が将来生まれると思います。資格に関しても同じです。就職のためのツールではなく、社会でその資格をどう活かすかを自分で調べて考える。その意識の違いが仕事には必ず出てきます。今は夢がなくても、目の前の学びを一生懸命に取り組むことで、きっと将来、自分の仕事が増える扉が開かれる日がやってくると信じて頑張ってくださいね。



食の未来を見つめる人

小部 瑞穂さん  
常務取締役 管理統括本部長



Hori Sayuri

ヒット商品を支える人

堀 紗友理さん

営業支援課



## 大好きな炭酸の味わいを 多くの人に伝えたい。

大学1年生の時に、弊社社長の講義を受け、小ロットでの開発や企業のユニークさに惹かれたことが入社きっかけでした。現在は、お客様への商品案内や見積作成など主に営業サポート業務を行っています。入社してから発見したのは、社員全員が「なぜこの仕事をしているのか」という意識を強く持っていることです。開発、営業、生産現場でも、一つひとつの仕事の意味を知って取り組むことが、愛される商品づくりに繋がっているのだと思います。私自身、炭酸飲料が大好きなので、この仕事にはやりがいを感じていますし、今は、数多くの商品知識を身につけながら、飲んでいただくお客様の趣向に合わせた提案や説明ができるようになるのが目標です。フード・マネジメント学科で学んだ衛生管理や生産までの流れの知識も今の仕事に役立っています。学生の方々には、インターシップをはじめ、企業のリアルを知る機会から新しい道が拓けることもあると思うので、ぜひ積極的に行動して欲しいと思います。

中村学園大学  
フード・マネジメント  
学科卒業  
(第一期生)



取材させていただいた企業

## 株式会社 友桝飲料 佐賀県小城市小城町岩蔵2575-3

佐賀県小城市に本社を構える明治35年創業の飲料メーカー。「こどもびいる」「スワンサイダー」などの自社ブランドの開発のほか、「ご当地サイダー」などのブランドオーナー様の声にお応えするODM事業も展開。独自の小ロット生産から個性豊かな商品を生み出しています。

