

# 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



おいしさの、もっと中まで。



中村学園大学  
栄養科学部  
フード・マネジメント学科

栄養学、食品学、食の流通・経済・サービスなど  
次世代の食ビジネスに必要な知識を学び  
九州経済をリードする食のスペシャリストを育成中!

## フード・マネジメントTOPICS

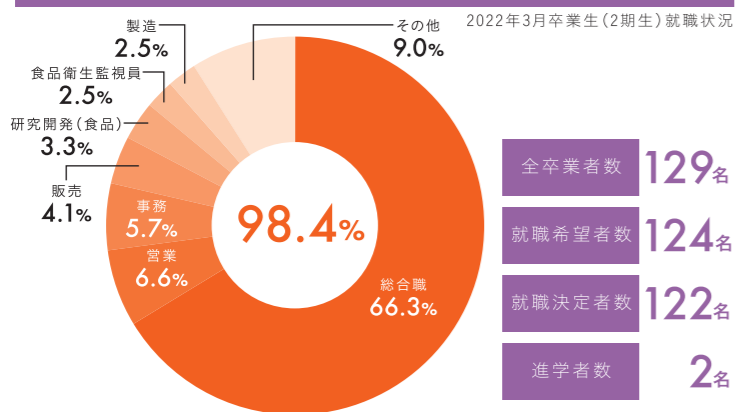
### 「唐津Qサババーガー」をパワーアップして販売へ!

佐賀県唐津市出身のフード・マネジメント学科卒業生が考案した「唐津Qサババーガー」の販売を継承するプロジェクトが始動しています。唐津のブランド魚「唐津Qサバ」の認知促進を目的に、ご当地バーガー「からつバーガー」とのコラボで卒業生が企画した「唐津Qサババーガー」。フード・マネジメント学科真次ゼミの4年生が、販売方法や告知をブラッシュアップし販売に向け、試作、協力企業への提案、PR・販売の拡大などに取り組んでいます。このプロジェクトを通じて、「サステナブル・シーフード」をテーマに、卒業論文にも取り組みます。



## フード・マネジメント学科の進路について

### 就職決定率



インタビュー  
ムービーは  
こちらから



### 卒業生インタビュー

将来、食に関わる仕事がしたいと思い、フード・マネジメント学科を選びました。学生時代には「おせちプロジェクト」に携わり、商品開発や企業の方々へのプレゼンなどを経験し、就職活動でも活かすことができました。今後の業務の中でも必ず役立つと思います。



2022年卒業  
諸熊 怜さん  
就職先 鳥越製粉株式会社

### 大学生活で就職活動に役立つもの

- 1位 学内合同企業説明会
- 2位 食品ビジネスインターンシップ
- 3位 ゼミナール

### 主な就職先

- ◎イオン九州 ◎一番食品 ◎加藤産業
- ◎久原本家グループ本社 ◎ケンコーマヨネーズ
- ◎ダイショー ◎鳥越製粉 ◎日本アクセス ◎ピエトロ
- ◎ファミリーマート ◎マルタイ ◎やずや
- ◎厚生労働省(食品衛生監視員)
- ◎福岡市(食品衛生監視員) (順不同)

### フード・マネジメント学科に対する人事担当者の評価

- 学生時代から多くの企業との連携を経験しており、食品業界に対する理解が深い。
- 食の専門知識やマーケティングなど幅広い分野を学んでいるため、多様化している現代社会に適している人材が多い。
- 多くの学生がインターンシップに参加しており、企業側も学科の特徴を理解しているため採用時にマッチングがしやすい。
- HACCPや調理師、食品表示診断士など即戦力の資格を取得している。
- 中村学園大学の伝統の礼儀・マナーが身についている。

食の世界で活躍するフード・マネジメント学科の卒業生たち。  
今回はおいしいお惣菜を世の中に提供する一期生の関さんと、  
在学中のゼミナールを担当していた株田教授とのスペシャル対談をお届けします。



Fumihiko Kabuta

食産業界のスペシャリストを育てる人

株田 文博教授  
中村学園大学 栄養科学部  
フード・マネジメント学科

畑からお店まで  
こだわりの数々を  
お客様に届けるために。



新しいおいしさを提供する人

関 友美さん

株式会社ロック・フィールド  
福岡三越店 サブスタアマネージャー



中村学園大学  
栄養科学部  
フード・マネジメント  
学科卒業  
(一期生)

## 誰に何を届けているのか、 しっかりと見える仕事へ。



株田 久しぶりだね。ロック・フィールドに入社して1年と4ヶ月ぐらいたけど、今はどんな仕事をしていますか？

関 入社後、博多阪急の店舗に勤務して、今は福岡三越の店舗で働いています。仕事は店頭での接客販売がメインですが、朝は商品をお皿に盛る仕事、アルバイトやパートの方の管理や採用、売上管理、新入社員の育成も。毎日忙しくやっています。(笑)

株田 私も農林水産省時代に、レタスを作っている農場などを見学したことがありますが、ロック・フィールドさんは本当に素材にこだわっていますよね。顔の見える農家さんから野菜などを仕入れていると聞きました。入社を決め手は何だったんですか？

関 元々食品には興味があったので、就職活動でも食品のメーカー、卸、小売など色々見ていましたが、「誰に」「何を」届けているかが明確な企業に行きたいと思いました。ロック・フィールドではお客様と対面で、生産から販売までちゃんと自分で届けられる仕事に魅力を感じたからです。

株田 今、中食市場が伸びて惣菜屋さんも増えていますよね。ロック・フィールドは少し高価格帯ですが、それでも買ってもらえるのは付加価値が認められているからかな。

関 そうだと思います。私たちは商品を単に売るだけではなく、食材、産地や調理法のこだわり、生産から関わるというこだわりもあるので、それをお客様にお伝えして納得して買ってもらえること。そして「美味しかったよ」とリピートいただくことが、やりがいになっています。

株田 市場競争もこれから激しくなるけど、だからこそ付加価値を伝えることが重要になるよね。

関 農家さんから運ばれてきた野菜、例えばレタスなどは一枚一枚スタッフが丁寧にはいで、目視でチェックしながら洗っています。他のメーカーにはできないことをやっているとと思うので、その想いや品質がお客様に伝わるのが喜びですね。



## 大切なのは「自分で課題を発見する力」

株田 関さんは在学中のゼミで「うきは市の観光について、食を通じた地域振興」を研究していたよね。食を使い地域をどう伸ばすか、フードツーリズムについて勉強しましたね。

関 誰に何を聞くのか、データの収集法をよく考えた思い出があります。信憑性の高い情報を探すのが難しかったですね。仲間や先生からヒントをもらって見えてきたこともあり、本当にいい経験でした。

株田 私のゼミでは一人ずつ自分でテーマを選んで取り組み、「自分で課題を発見すること」を大切にしていました。課題解決のために必要な情報を自分で集めること。文献だけではなく、実際の現場を訪ねて直接聞くことにも重きを置いていました。それが社会人になった時に活かされると思っていましたので。

関 課題を自分で見つけることは、今も活きていると思います。

株田 付加価値の高い商品を作り続けるためには、今売れているものだけを考へてもダメですね。消費者が何を求めているのか、課題を発見して論理的に企業の中で提案する。そういう表現力も必要になってくる。ゼミ生同士でもよく質問して学び合っていましたよね。

関 ゼミ活動以外でも、フード・マネジメント学科の授業が大変役立っています。働くスタッフの中でもベテランの方や働き始めて一週間の人など、経験の差がある中で、どう円滑にお店を回すか、売上を伸ばすか。課題を見つけて解決するのがサブスタアマネージャーの仕事ですが、「組織行動とリーダーシップ」「マネジメント・コミュニケーション」など、学生時代に理論上で学んだことが、今になって実際の現場で活かされています。

## みんなが楽しく働ける環境へ。お客様の心を掴む言葉を追求したい。



株田 これからの目標はどんなことがありますか？

関 毎日で精一杯ですが、お店の数字に関われるようになってきたので売上を伸ばすお店を目指すことと、みんなが働いていて楽しい環境をつくることですね。

株田 例えば、店長の先を見たときに、バイヤーになるとか、商品開発の仕事などいろいろあると思うけど、その先の目標はどう？

関 商品ごとにどんなこだわりがあるのか記載された商品情報がありますが、その言葉を考える人になりたいですね。最初は企画や商品開発に進みたいと思っていましたが、この一年で現場を知って、現場のために働いていきたいと思いました。

株田 美味しさの伝え方を追求するのは面白いですね。食は五感を使ったマーケティングが必要なので、よくシズル感を伝える広告が大事と言われますが、味や香りなど全てが試食で伝えられるものではないですからね。

関 商品情報をより魅力的な言葉に変えて、スタッフの誰もが使いやすい、そして多くの人の心を掴む言葉で売上を伸ばさなければ嬉しいですね。

株田 売上を伸ばすためには、消費者が何を望んでいるかを知ることが一番大切です。購買行動や魅力的な言葉をデータベースにしてまとめると、他のお店にも波及していくと思うので面白いですよ。

関 ロック・フィールドでは「食卓提案」というものも目指しています。お客様の好みの味を提案し、食卓のさまざまなシーンで当社の商品を使っていただきたいという思いがあります。お客様と話さないとそういった提案ができないので、お客様の目線で仕事をするということが大事だとわかりました。

株田 持ち前の頑張り屋を発揮して欲しいですけど、頑張りすぎも良くないので、ワークライフバランスも大事にしながら、成長して欲しいですね。と言っても頑張っちゃうよね。

関 そうですね、頑張ります！(笑)今日は貴重な時間をありがとうございました。



取材させていただいた企業

株式会社ロック・フィールド 神戸市東灘区魚崎浜町15番地2

兵庫県神戸市に本社を構えるお惣菜メーカー。全国にあるこだわりの契約農家との二人三脚で育てられたこだわりの素材から作るおいしいサラダたち。畑からお店まで全ての工程で安心・安全への様々な取り組みを行い、お惣菜のおいしさを日々追求しています。

