



報道関係者各位

経営学部 倉田洋ゼミ、田中彰夫ゼミと株式会社ラムラの産学連携プロジェクト 産業能率大学生がカフェレストランのランチメニューをプロデュース！

～10月16日（月）よりcommon cafe 丸の内センタービル店にてメニュー販売を順次開始～

販売店：common cafe 丸の内センタービル店
（東京都千代田区丸の内1-6-1 丸の内センタービルディング 1F）

販売期間：第1弾 2023年10月16日(月)～10月29日(日)

第2弾 2023年11月 6日(月)～11月19日(日)

産業能率大学（東京都世田谷区、以下本学）経営学部 教授 倉田洋ゼミ、田中彰夫ゼミは、首都圏を中心にレストランを展開する株式会社ラムラ（東京都中央区）との産学連携プロジェクトとして、同社が運営するカフェレストラン「common cafe 丸の内センタービル店」でのランチメニュー開発に取り組んでおり、10月16日（月）より学生がプロデュースしたメニューの販売を順次開始します。

「平日のランチメニュー」をテーマに、両ゼミ学生計34名が7チームに分かれ、店舗の実地調査などから消費者心理や店舗の課題を分析し、ターゲットを設定しました。「丸の内付近で勤務する22～29歳女性、食にこだわる人」、「健康やオシャレに気を遣っており、西日暮里に住んでいる30～40代の女性」などそれぞれのチームで設定したターゲットが実際にどのような場面で来店し、どのようなメニューを求めているかなど行動パターンを予測し、商品企画を行いました。

また、学生たちは食材や調味料などの原価を考慮し、採算が取れるような値段設定を行うなど、経営者さながらの目線でメニューをプロデュースしました。

学生がプロデュースしたメニューのうち、販売期間中好評だったメニューは再販売することもあり、2019年に実施したプロジェクトでは、学生が考案したガパオライスのランチメニューが、実際にランドメニューとして販売されるようになりました。



▲8月28日（月）に行われたメニュー
提案会の様子

学生がメニューの試作品を調理し、株式会社ラムラに提案しました。

両ゼミと株式会社ラムラは、2016年より、マネジメントの思想と理念を持った人材を育成し飲食業界の発展に寄与することを目的に、同社が運営するカフェレストラン「common cafe」（2016年～2018年実施）、レストラン「焼肉 金タレ」（2019年実施）でのメニュー開発を産学連携プロジェクトとして行ってきました。今回、コロナ禍を経て4年ぶりのプロジェクト実施となります。学生が企画したメニューは、実際にテスト販売と売り上げの検証も行われ、学生にとって実際の飲食ビジネスを学ぶ貴重な機会となっております。

つきましては、ご多用のところ恐れ入りますが、報道関係の皆様にご案内申し上げます。

■メニュー販売スケジュール

※仕入れなどの状況によって一部内容など変更になる場合がございます。

第1弾 10月16日（月）～10月29日（日）

メニュー名：メカジキのバターソテー ポルチーニクリームソース

価格：1,500円（玄米ライス付）

学生コメント：

健康的にお腹いっぱいコンセプトに、健康志向の強い50代女性をターゲットとして、他のメニューには無い魚料理を考案しました。食物繊維が豊富な世界三大キノコのポルチーニとビタミンBが豊富なメカジキという低カロリーな秋の食材を使用しています！





メニュー名：秋香る野菜ときのこのチキンソテー

価格：1,500 円

学生コメント：

ママ友会や女子会などを想定して作成しました。お話の盛り上がりに合わせて食事を楽しんでいただくため、品数を多くしたり、一口サイズで食べられるものにするなどといった工夫を凝らしました。



メニュー名：ごろっとかぼちゃのフリカッセ 博多地鶏を添えて

価格：1,500 円

学生コメント

商品コンセプトは、ほっこりできるランチで、癒しを感じてもらうことを狙っています！ターゲットは、お昼休みに癒しを求める 20 代～30 代の丸の内 OL。

ごろっとかぼちゃで秋の味覚を楽しんで欲しいです！



メニュー名：ふ和っと香る 秋野菜の和風パスタ

価格：1,380 円

学生コメント：

ターゲットである健康志向を持った女性の方々に魅力を感じてもらえるよう、見栄えや摂れる栄養素にとってもこだわりました。秋野菜をふんだんに使用しているので、具材 1 つ 1 つを楽しんで頂きたいです。



第 2 弾 11 月 6 日（月）～11 月 19 日（日）

メニュー名：じゅわっと鴨肉のロースト～オレンジソースがけ～

価格：1,650 円

学生コメント：

ビタミンと鉄分豊富な鴨肉を用い、美容健康に気づかう女性の皆さんが満足できる商品に！というコンセプトで作成しました。お子様連れのママさんも、この商品を通して食事の時間を楽しんで頂けたら幸いです。



メニュー名：博多地鶏ソテー 濃厚キノコソース仕立て

価格：1,500 円

学生コメント：

ランチ会として来店する主婦層をターゲットとしており、普段とは少し違う特別感のある時間に頼んでもらえるよう、「ちょっと良いランチ」というコンセプトの元メニューを考案しました。





メニュー名：おさつ抹茶のふわとろオムライス

価格：1,500 円

学生コメント：

美味しさに加え、楽しさも追求しました。営業される女性に、食後も気兼ねなく営業を行えるような商品案を練りました。
ありきたりにならないように抹茶を使用していますので、抹茶感も楽しんで頂けたら嬉しいです。



■common cafe 丸の内センタービル店

コンセプト：心温まる大人のカフェレストラン。心温まる大人のカフェレストラン。

ブランドロゴのモチーフとしたアイヌ文様。

アイヌの人々は、自然との共存や分かち合い、仲間への思いやりなど、「心の繋がり」を大切にする思想文化を持っています。

common（コモン：共有、団結）には、そうした温かな文化を後世に伝え、食を通じて心が触れあう、ホスピタリティ溢れる場所にしたいという想いを込めています。

所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-6-1 丸の内センタービルディング 1F

営業時間：【月～木】 11:00～22:00

【金・祝前日】11:00～23:00

【土・日・祝】11:00～21:00

アクセス：JR 東京駅 丸の内北口 徒歩 5 分

東京メトロ丸ノ内線 東京駅 2 番出口 徒歩 3 分

東京メトロ東西線 大手町駅 B1 番出口 徒歩 1 分



■経営学部 教授 田中彰夫ゼミ

研究テーマ：消費者の心理や文化が商品購買にもたらす影響の研究

田中ゼミでは、商品開発や販売の場面で消費者の心理がどのように活かされているかを考察しています。また、研究に加えさまざまな活動を通じ、学生は自分たちで考え、企画し、行動することを学びます。そのほかに、私を含めゼミ生ひとりひとりが考え方や視野を広げて、人間的に豊かになれることを目指しています。

■経営学部 教授 倉田洋ゼミ

研究テーマ：企業 IR データからの企業研究

有価証券報告書など企業 IR データから企業の特色や歴史、業績、課題などを研究しています。その過程で SDGs や CSV 経営にも注目しながら学習を深めています。学習の成果と定着を求めてビジネスコンテストに参加し、集大成の場としては 2、3 年生合同チームで『日経 STOCK リーグ』に参加し他大学と競っています。

■株式会社ラムラ

代表者：代表取締役 村川明

所在地：東京都中央区日本橋大伝馬町 10-8 タキトビル 4・5F

事業内容：「健康・健康・安全・安心」にこだわり、首都圏を中心に海外にもレストランを展開する総合フードサービス

ホームページ： <http://www.ramla.net/>

学生や店舗での取材を希望される皆様は下記のご連絡先、もしくは 4 枚目の申込み状より、お申込みくださいませ。

◆本件に関するご取材・お問い合わせ◆

産業能率大学広報事務局（共同ピーアール内）

Email： sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp

TEL: 日比 (070-4303-7219) 秋山 (080-1032-8649)

取材申し込み

経営学部 田中ゼミ、倉田ゼミと株式会社ラムラの産学連携プロジェクト
産業能率大学生がカフェレストランのランチメニューをプロデュース！
～10月16日（月）よりcommon cafe 丸の内センタービル店にてメニュー販売を順次開始～

販売店 : common cafe 丸の内センタービル店
(東京都千代田区丸の内1-6-1 丸の内センタービルディング 1F)
販売期間 : 第1弾 2023年10月16日(月)～10月29日(日)
第2弾 2023年11月 6日(月)～11月19日(日)

必要事項をご記入の上、ご返信ください。

FAX返信先 : 0120-653-545

メールアドレス : sanno-u-pr@kyodo-pr.co.jp

広報事務局（共同PR内）担当 : 日比、秋山、齋藤 宛て

貴社名			
貴紙・誌名 番組名			
取材当日の代表者	所属・部署 : お名前 :		
TEL		FAX	
E-mail			
取材対象	☐ 学生 ☐ 店舗		
備考欄			