



オンライン講座(無料)

<東京都「大学等と連携した観光経営人材育成事業」>

飲食産業とフードツーリズムの更なる成長・発展を支える経営人材の育成

観光経営人材育成講座



講座内容

資金調達、メニュー開発、顧客満足度の向上、業務の効率化・合理化、人材マネジメントなどについて、経験豊富な実務家による具体的事例を用いた講義をおこないます。講義を通じてフードビジネスの経営課題解決のための実践的知識を学び、フードビジネスの分野において高い企画力・リーダーシップ・コミュニケーション能力を備えた地域の観光促進戦略を考えることができる観光経営人材を育成するプログラムです。

開催日程

2021年 **11月30日(火)**～**12月18日(土)** 期間中に6日間、12 講座実施

受講対象者	観光関連事業(フードビジネス等)に従事(予定を含む)しており、東京都内に在住または在勤している方	
受講料	無料	
募集期間	2021年11月1日(月)～11月20日(土)	
コース概要	開催日程/時間	2021年11月30日(火)～12月18日(土) 毎週火曜日および土曜日に開講 火曜日 18:30～20:45 土曜日 13:30～15:45
	講座内容	観光産業の発展に資するフードビジネスの経営に必要な「経営資源」の管理・活用方法と経営課題の解決方法について、具体的な事例とともに学ぶ、実践的な講座です。
	開催場所	オンライン
	定員	50名程度 *応募者多数の場合は応募書類に基づき受講者を決定します。

お申し込み方法

QRコードまたは講座の詳細(URL)から申込フォームにアクセスの上、必要事項を入力してください。
URL <https://www.asia-u.ac.jp/about/tourism/>



テーマ：地域の飲食店の経営改善とインバウンド・観光客対応能力の強化

講座スケジュール(内容、講師)

回	日	時間	タイトル	内容	講師
1	2021年 11/30(火)	18:30～ 19:30	ガイダンス	フードツーリズムの基本と飲食店の更なる発展に向けて考えるべきこと、本講座の概要、目的について説明する。	亜細亜大学経営学部 ホスピタリティ・マネジメント学科 教授 木崎 英司、教授 那須 一貴
		19:45～ 20:45	経営管理と資金繰り	金融機関の視点から、融資の際のポイント、経営管理の基本を学び、資金繰りの強化と経営の安定化について学ぶ。	きらぼし銀行 調布支店 支店長 金澤 利彦
3	12/4(土)	13:30～ 14:30	業務の標準化、効率化、5S、サービス能力向上のポイント	製造業を事例にして、業務の標準化、マニュアル化、業務改善の事例を講義する。講義を踏まえて自社への導入方法について考え議論する。	株式会社ジェムコ日本経営 バリュー・クリエーション コンサルティング事業部 本部長コンサルタント 川口 俊幸
		14:45～ 15:45	DXを活用した購買改善	DXによる管理業務の効率化について、購買改善の視点から学び、それをサービス改善に結び付ける方法について考える。	株式会社インフォーマート フード事業カスタマーサクセス部 コンサルティングセールス課 係長 町田 有弘(まちだ ゆうこう)
5	12/7(火)	18:30～ 19:30	日本酒とワインによる付加価値の創出	観光客や来店客の満足度を高めるための食と酒の活用方法について学ぶ。	株式会社コーポ幸(コーポサチ) 代表取締役 平出 淑恵(ひらいで としえ)
		19:45～ 20:45	ハラールへの対応	イスラム観光客へ対応するために、どうすればハラール対応が可能になるのか、具体的な事例を通じて学ぶ。	日光軒 代表取締役 両毛ムスリムインバウンド推進協議会 会長 五箇 大成(ごか だいなり)
7	12/11(土)	13:30～ 14:30	SNSを活用した集客	「共感」をキーワードに、SNSを活用した情報発信、集客施策について、具体的な事例を通じて学ぶ。	株式会社 BES 代表取締役 田中 千晶
		14:45～ 15:45	観光客に対応した人材管理・育成施策	観光客や来店客の満足度を高める人材を管理・育成するための方法について学ぶ。	STARTLINE.inc 代表 キャリアコンサルタント 西尾 克幸
9	12/14(火)	18:30～ 19:30	事業承継	事業承継に向けて考えるべきこと、準備すべき事を具体的に学ぶ。	事業承継センター株式会社 常務取締役 事業承継士、中小企業診断士 東條 裕一
		19:45～ 20:45	観光に関連した事例研究：JAL アグリポート	日本航空関連会社である JAL アグリポートの新たな取り組みを紹介していただく。	JAL Agriport 株式会社 代表取締役社長 鎌形 晶夫
11	12/18(土)	13:30～ 14:30	観光客向けメニュー開発	新規メニュー開発手法、観光客のニーズの捉え方について、経験価値マーケティングを含めて考える。	株式会社トータルフード 代表取締役 小倉 朋子
12		14:45～ 15:45	域内連携による更なる消費の拡大策～フードツーリズムに向けて	これまでの講座の振り返りと域内連携の考え方について学び、フードツーリズムの基本と自分たちが取り組むべきことを理解する。	亜細亜大学経営学部 ホスピタリティ・マネジメント学科 教授 木崎 英司、教授 那須 一貴

講座責任者 [プログラムコーディネーター 亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科 教授 木崎 英司
プログラム実施担当者 亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科 教授 那須 一貴



亜細亜大学 経営学部 観光経営人材育成講座事務局

[講座の詳細] URL <https://www.asia-u.ac.jp/about/tourism/>
[お問い合わせ] Mail tkyfood@asia-u.ac.jp

(注)電話でのお問い合わせ・お申し込みは受け付けていません。

講座の詳細 QR
はコチラ↓



※お申込みに際してのご注意

講義内容・講師等は変更になる場合があります / 講座は写真撮影、映像収録を行う予定です / 受講される方には、本講座を通じて開示される秘密情報(開示された時点で公知されていない情報)の守秘義務を求めます / お預かりした個人情報は亜細亜大学と東京都及び各講座担当講師で共有し、本事業に関わる目的にのみ使用します

〈東京都「大学等と連携した観光経営人材育成事業」について〉

東京都では、観光関連事業者の経営力向上を図り、観光産業の活性化につなげることを目的として、大学等と連携して観光関連事業に従事する者等に向けた新たな教育プログラムの開発等の支援事業を実施しています。亜細亜大学は 2021 年度に連携大学に選定され、本講座を通じて、フードビジネスの分野において高い企画力・リーダーシップ・コミュニケーション能力を備えた地域の観光促進戦略を考えることができる観光経営人材を育成するプログラム及び教材の開発を行っています。