



7.25~8.27 受け付け

<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

日本の食文化やエンターテインメントとしての食を発信してフードツーリズムの更なる発展・成長を担う人材を育成するために、課題発見力、人材管理・モチベーション管理能力、経営戦略及びマーケティング戦略の立案能力、付加価値を高めて競争力の高い商品を企画し販売する能力、顧客情報の活用能力等を学ぶ実践的な講座です。

■ 開催日程

2022年 **9月13日(火)~9月29日(木)** 期間中に6日間、12講座実施

受講対象者	フードビジネスや観光関連事業に従事(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	2022年7月25日(月)~2022年8月27日(土)	
コース概要	開催日程/時間	2022年9月13日(火)~9月29日(木) 18:30~20:45 毎週火曜日・木曜日開講
	講座内容	フードツーリズムの更なる発展・成長に必要な課題発見力、企画力、経営管理能力、インバウンド・観光客対応能力強化施策等に関する理論と実践方法について、大学教員と実務家が共同しておこなう実践的な講座です。
	開催場所	新宿京王プラザホテル 42階「富士」 状況に応じてオンライン開催になることがあります。
	定員	30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

URL 又は QR コードから Web にアクセスの上、申込フォームに必要な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

令和4（2022）年度 講座スケジュール

回	日	時間	タイトル	内容	講師
1	9/13(火)	18:30～ 19:30	ガイダンス	本講座の目的、東京のフードツーリズムの更なる発展を考える視点について説明する。	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
2		19:45～ 20:45	観光における食の 効果的な活用、 東京の可能性と課題	食を活かした観光魅力向上による地域活性化、東京のフードツーリズムの可能性と課題を考える。	公益財団法人 日本交通公社 観光文化振興部長 吉澤清良
3	9/15(木)	18:30～ 19:30	フードツーリズム から考える東京	東京のブランド価値をフードツーリズムに活かすための施策について考える。	東京経済大学 コミュニケーション学部 教授 中村 忠司
4		19:45～ 20:45	付加価値を ビジネスに反映させる方法	観光のトレンドを捉えたインバウンド・観光客対応施策について考える。	
5	9/20(火)	18:30～ 19:30	出店戦略、 魅力的な店づくり	店舗開発の成功事例を通じて、魅力的な店づくりの方法について学ぶ。	株式会社 トータルフード 代表取締役 小倉 朋子
6		19:45～ 20:45	航空会社の 機内食メニュー開発について	競争力ある機内食サービス、メニュー作成、東京の魅力を伝える。食材の活用方法について学ぶ。	ジャルロイヤルケータリング株式会社 開発管理部長・購買部長 若井 政昭
7	9/22(木)	18:30～ 19:30	フードビジネスと フードツーリズムにおける 人材確保と育成	最近の新卒採用の状況や若者の職業意識などに基づき、フードビジネスとフードツーリズムに関わる人材確保と育成の課題と解決策を学ぶ。	オフィスミライ 顧問 桑田 朋之
8		19:45～ 20:45	モチベーション管理と リーダーシップ	最先端の認知科学を応用した次世代コーポレートコーチングで、観光ビジネスの経営者も社員も顧客も全員ハッピーになるリーダーシップと、社員が勝手に動くモチベーション管理方法について学ぶ。	プロフェッショナルコーチ 野田 千穂
9	9/27(火)	18:30～ 19:30	ホスピタリティ溢れる 社員の育成方法	社員が一入ひとり「ホスピタリティカ」を磨き上げる為の組織作りを考える。	株式会社 人形町今半 代表取締役社長 高岡 慎一郎
10		19:45～ 20:45	顧客情報、売上情報を活用した フードツーリズム戦略	顧客情報、売上情報を活用したフードツーリズム戦略の立案方法について学ぶ。	オフィスミライ 顧問 桑田 朋之
11	9/29(木)	18:30～ 19:30	フードツーリズム戦略演習	東京におけるフードツーリズム戦略についてグループディスカッションをおこない、フードツーリズムの発展の方向性について考える。	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
12		19:45～ 20:45	発表とまとめ	グループディスカッション結果の発表と、これまでの講座内容を振り返り観光経営人材になるために必要なことを考える。	

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。