



株式会社王将フードサービスとの連携プロジェクト！  
食育や職場の文化醸成などに着目した施策の実現をめざし、  
「子ども餃子作り体験」や「お互いさまポイント制度」など6企画をプレゼンします

日時：2026年7月8日（水） 14：00 - 16：00

場所：株式会社王将フードサービス（京都市山科区西野山射庭ノ上町294番の1）

参加学生：経済学部、経営学部、工学部 2回生 6チーム約30名

京都橘大学（京都市山科区、学長：岡田知弘）では、7月8日（水）、「餃子の王将」を展開する株式会社王将フードサービス（京都市山科区、代表取締役社長：渡邊直人）本社にて、経済・経営・工学部の2回生約30名が、同社から提示いただいた3つの課題（①大学生のニーズをとらえた新メニュー、②高校生・大学アルバイトのモチベーション向上と定着、③ファミリー層の来店促進）を解決する施策を渡邊社長にむけて直接プレゼンテーションを行います。

この取り組みは経済・経営・工学部の2回生581名が履修する専門科目「プロジェクトマネジメント」の一環で実施しています。株式会社王将フードサービスとの連携プロジェクトは今回が初めてであり、同社が抱える課題に対して、学部横断の学生チームが解決策を提案します。本取り組みでは、学生たちが異なる専門分野を持ち寄り、多様な価値観やアイデアを一つの施策としてまとめるため、専門知識だけでなく、リーダーシップやコミュニケーション力、マネジメント力等が鍛えられます。今回は約120チームから選ばれたアイデアの中から、選考を経た6チームがプレゼンテーションを行います。

提案にあたって学生たちは、「餃子の王将」が持つ特徴や強みを理解したうえで、クロスSWOT分析等の戦略立案フレームワークの活用や食材原価率の試算等を通じて、具体的なプロセスやコストを意識して施策としてまとめました。

ファミリー層の来店促進をめざす施策では、子どもがまた来たいと思える動機付けとなるよう、「子ども餃子作り体験」として立案。食材に触れ五感を刺激し、自分で作る達成感を通じた食育企画としています。また、学生アルバイトの成長や継続を促す施策では、学生アルバイト同士が互いの良い点を推薦し合い、モチベーションの向上やコミュニケーション活性化につながるよう、「お互いさまポイント制度」導入の提案を準備しています。

京都橘大学と株式会社王将フードサービスは、1967年に誕生し、山科の地でまもなく60周年を迎えます。山科の地域活性化、人材育成等共に連携し、新しい社会価値を次世代へ届けていきたいと思えます。

#### 【プレゼンテーションの概要】

日時：2026年7月8日（水） 14：00 - 16：00

場所：株式会社王将フードサービス（京都市山科区西野山射庭ノ上町294番の1）

参加者：株式会社王将フードサービス 代表取締役社長・渡邊直人氏 他  
京都橘大学 副学長・河原宣子、経済学部長・吉川英治、経営学部長・平尾毅、  
経営学科教授・丸山一芳 他

参加学生：選考を通過した6チーム（約30名）

進行予定 14：00 開会

14：05 「プロジェクトマネジメント」概要紹介

14：10 学生によるプレゼンテーション 6チーム  
（発表5分＋質疑応答・講評5分を予定）

15：30 表彰式

15：45 株式会社王将フードサービス 代表取締役社長・渡邊直人氏 からの総評

16：00 終了（記念撮影）

●取材・内容についてのお問い合わせ先

京都橘大学広報課 担当：立木、前川 TEL：075-574-4112 E-mail：pub@tachibana-u.ac.jp

**【株式会社王将フードサービスから提示されたテーマ】**

- ①大学生のニーズをとらえた新メニューを考案し、魅力を最大化するための販売企画
- ②高校生・大学生アルバイトがモチベーション高く、長く働くための具体的な仕組み
- ③ファミリー層（5～10歳の子どもがいる家族）の来店を促進するキャンペーン企画

**【選出チームの提案内容】**

- ①『大学生にこそたべてほしい餃子』（テーマ①）  
「キーマカレー（インド）」「ラザニア（イタリア）」「タコス（メキシコ）」「八つ橋（日本）」の4か国の魅力を1皿に詰め込んだ『ワールド餃子フェス定食』を提案。
- ②『蒸してヘルシーぶりぶりエビ餃子』（テーマ①）  
健康志向や流行に敏感な大学生に向けた「ヘルシーさを突き詰めた新メニュー」を提案。
- ③『お互いさまポイント制度』（テーマ②）  
アルバイト同士が互いの良い点を推薦し合う制度を提案。
- ④『学生アルバイトのモチベーション向上と長期勤務の実現』（テーマ②）  
「餃子の王将」で導入されている制度を土台に、働く高校生・大学生アルバイトの長期勤務へとつながる制度を提案。
- ⑤『子ども餃子作り体験』（テーマ③）  
来店スタンプを集めたファミリーを対象として、子どもがまた来たいと思える動機付けとなるよう、食材に触れ五感を刺激し、自分で作る達成感を通じた食育企画を提案。
- ⑥『餃子の王将へ行こう!』（テーマ③）  
地域の小学校と連携し、長期休みの宿題として「小学4年生に王将の新メニューを考えてもらう」企画を提案。

**【プロジェクトマネジメントについて】**

現実にある社会課題や企業課題等に対し、チームで調査・分析・解決策の立案・提案を行い、その経験から学ぶ実践的な科目です。特に、3学部4学科の学生が混合でチームを構成し、異なる分野の視点から解決策を導きだすことがねらいの一つです。また、授業の進行を学生アシスタントと呼ばれる先輩学生が担っており、この科目では学生同士で学びあう仕組みも大切にしています。

**【学内選考の様子】**

**●取材・内容についてのお問い合わせ先**

京都橘大学広報課 担当：立木、前川 TEL：075-574-4112 E-mail：pub@tachibana-u.ac.jp