

2025年4月16日

学生経営者2名誕生! 学生ベンチャー食堂「兔なり」「ラーメン結」

千葉商科大学(所在地:市川市国府台 学長:宮崎緑)では、本学学生が経営する「学生ベンチャー食堂」に、新店舗「兔(と)なり」と「ラーメン結(ゆい)」がオープンしました。

◆新店舗「兔なり」店舗概要

Instagram:tonari_ft_cuc

営業時間	月～金 11:00～14:00 ※大学の夏季休暇等の長期休暇や休校日を除く
メニュー	・チョコと味噌の鶏そぼろ丼(天ぷら添え)…500円 ・甘辛だれの鶏竜田揚げ丼…500円 ・胡麻塩だれの鶏竜田揚げ丼…450円 など ※チョコレート、胡麻など、一部にフェアトレード商品を使用
販売方法	イートイン、テイクアウト

経営者は、商経学部経営学科3年の桂川幸二郎かつらかわこうじろうさんです。桂川さんは、CUC エシカル学生クラブでフェアトレードの普及啓発に取り組んできた経験から、和食とフェアトレードをかけ合わせたお食事処「兔なり」の経営に挑戦します。「兔なり」を利用する学生や地域の方へ食を通じてフェアトレードをより身近に感じてもらいたいという思いから、食堂経営だけにとどまらず「フェアトレードの種をまく」活動にも取り組みます。



チョコと味噌の鶏そぼろ丼(天ぷら添え)

◆新店舗「ラーメン結」店舗概要

Instagram:ra.men.yui.cuc

営業時間	月～金 11:30～14:00 ※大学の夏季休暇等の長期休暇や休校日を除く
メニュー	・ラーメン(醤油/塩/味噌)…各500円 ・チャーシュー麺(醤油/塩/味噌)…各600円 ・チャーシュー丼…500円 ・おむすび…150円～200円 など
販売方法	イートイン、テイクアウト

経営者は、サービス創造学部2年の鈴木修造すずきしゅうぞうさんです。鈴木さんは、学生ベンチャー食堂の先輩経営者から「大学と地域、人と人とを結ぶ」というコンセプトを引き継ぎ、地産地消や地域とのつながりを大切にしながら経営に挑みます。アンケートの結果から、ニーズが高いラーメンを中心に勝負します。また、多くの学生とともに期間限定商品を開発する「新麺プロジェクト」を立ち上げ、5月からの販売を予定しています。



チャーシュー麺(醤油)

◆千葉商科大学学生ベンチャー食堂について

起業のチャンスを提供するため、学生たちに大学がキャンパス内の食堂スペース3店舗の出店権利を与えています。食の提供という重要な事業を任せするため、経営体制や衛生管理、収支計画の適正さ、魅力あるメニューと価格であるかなどを重視した選考を実施。選考を通過した学生経営者は、飲食店の営業条件となる食品衛生責任者資格の取得や営業許可の取得、税務署への個人事業の開業届出など、開店に必要な一連の準備を整えます。出店期間は1年単位とし、その後の継続は、大学が経営状況を確認した上で判断しています。

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp