

— 丸の内から食の未来を考える —
**飲食ビジネス従事者や生産者等向けのスクール
「丸の内 食・コトデザイン研究所」第2期講座開設**

飲食業界の働き方改革や人材確保等諸問題への具体的解決策を探ると共に、日本の食文化を世界へ発信

三菱地所株式会社は、日本の飲食ビジネスを取り巻く切実な問題に対して、具体的解決策を考えるための飲食ビジネス従事者や生産者等向けのスクール「丸の内 食・コトデザイン研究所」第2期講座を2020年1月に開設いたします。開設にあたり、本日10月10日（木）より受講者の募集を開始いたしました。

■開設の背景

日本は「少子高齢化に伴う生産年齢人口の減少」や「働き方の多様化」などの課題に直面しており、働き方改革関連法の施行や、地方創生に資する各種取り組み等を通じて、これらの解決を図ろうとしています。しかし、飲食業界においては、「労働」と「研鑽」の線引きが難しい文化と味や技の継承が求められる慣習等が根底にあるため、現行の国の政策だけでは、働き方改革や人材確保の改善は容易ではない状況にあります。

そこで、本研究所では、当社が街づくりを通じて培ってきた食に関するノウハウや人的ネットワークを最大限活用し、レストラン経営者や地方のキーマンに加え、飲食業界で名だたる経営者やシェフが一同に交わる場を創り、飲食業界が抱える社会問題の解決策を探ります。さらに、様々なバックグラウンドを持つ受講者が交わることで、地方食材の活用を通じた地方活性化の推進や日本の食文化を世界へ発信するといった発展的なテーマも講師と受講者が一丸となり検討します。

現在開催中の第1期（期間：2019年7月～同年12月）は、主に東京で活躍している飲食店経営者やシェフ、食を中心に地方活性化を考えるキーマンで構成されています。60名を超える方々が参加しており、大変好評であることを踏まえ、今般第2期講座の開設に至りました。

“丸の内から食の未来を考える”



<本講座の狙い>

- 日本の飲食の質のレベルアップを図っていく
- 日本の飲食ビジネスを取り巻く環境を改善する
- 日本の食の世界発信、日本の地方からの世界発信の手法
- 日本の地方食材の活用と、地方活性化の推進

三菱地所は、本講座を通して、飲食業界が抱える社会問題に対する具体的解決策を追求すると共に、地方と連携の上、ここ丸の内より、日本の食文化を世界に発信する取り組みを推進します。

■「丸の内 食・コトデザイン研究所」について

「丸の内 食・コトデザイン研究所」は、日本の飲食ビジネスを取り巻く諸問題に対して具体的解決策を考えるために当社が開設した、飲食ビジネス従事者や生産者等向けのスクールです。

本研究所の講座では、受講生同士のディスカッションの場だけではなく、飲食業界を牽引する経営者やオーナーシェフにご登壇頂き、食に関する課題解決策を模索するスタイルとなっています。



▲第1期 開催の様子

■「丸の内 食・コトデザイン研究所」第2期講座について

第2期は、世界の飲食店事情と日本の飲食店事情とを照らし合わせつつ、これからの飲食店のあり方、飲食業における働き方改革について、語って頂ける方をゲストとして、ご登壇頂きます。そして、具体的な問題解決に向けての手法の議論を受講者同士で行い、具体的な解決策案を発表していく3部構成にて実施いたします。※今後、変更の可能性があります。

【第1部】地方食材を活かした試食会

毎回地方から生産者や食に関わる事業を展開している方をゲストに登壇頂き、都心に展開している飲食店に地方食材をどのように活用するか、食材の活かし方を学び、その食材を使用した料理を試食するなど、食材情報の共有と学習の場となっております。

【第2部】飲食分野の最前線のキーマンによるトークセッション

毎回2人のゲストに登壇頂き「働き方」「サービスの提供の仕方」「世界での食の動き」を中心にトークを繰り広げ、食に関わる30~40代にとって今後の参考となるヒントやノウハウをインプットする場となっております。

(講師陣一例)



●中村孝則 氏
『世界のレストラン50』
日本評議員チェアマン



●君島佐和子 氏
『料理通信』編集主幹



●浜田岳文 氏
(株)アクセス・オール・エリア
代表取締役



●藤丸智史 氏
(株)パピーユ
代表取締役 フジマル醸造所

