

念願の飲食店オープン! 「本格的なクオリティー」を学内で 学生ベンチャー食堂 新店舗「新天地」11月9日オープン

千葉商科大学(学長:原科幸彦)では、2021年11月9日(火)より、本学学生が経営する「学生ベンチャー食堂」に、新店舗「新天地」がオープンしました。

◆新店舗「新天地」店舗概要

Instagram: shintenchi_cuc

オープン日	2021年11月9日(火)
営業時間	月～金 11:00～13:30 ※大学の夏季休暇等の長期休暇や休校日を除く
メニュー	塩ラーメン、担々麺、麻婆豆腐、油淋鶏、回鍋肉、特製青椒肉絲、日替わりメニュー ……すべて500円(税込) 限定メニュー:マグロたたき丼……700円(税込)
場所	千葉商科大学 学生ベンチャー食堂(アゴラ) [約40席]
販売方法	イートイン、テイクアウト ※ラーメンはイートインのみ

経営者は入学前から学生ベンチャー食堂へ興味をもっていた、商経学部商学科2年の芹澤孟(せりざわたかし)さんです。芹澤さんが入学した2020年度はコロナ禍のため学生ベンチャーの新規募集を見合わせており、芹澤さんにとっては念願の飲食店オープンとなります。店舗名は「自分にとって新しい挑戦」という意味から、「新天地」と名付けました。一押しメニューは塩ラーメンと担々麺。「本格的なクオリティー」をコンセプトに、他店舗では提供していないラーメンのほか、テイクアウト可能な中華料理を用意しました。正課授業で学んでいるマーケティングや簿記などの知識を生かしながら、学業と経営の両立に挑みます。



豚骨と鶏ガラを贅沢に使ったスープが
特長の塩ラーメン



胡麻の旨味と本格出汁スープが楽し
める、こってりピリ辛担々麺



店舗の前に立つ経営者の芹澤さん

◆千葉商科大学学生ベンチャー食堂について

学生たちに起業のチャンスを提供するため、大学が出店権利を与え、キャンパス内の食堂スペース3店舗で学生が営業を行っています。食の提供という重要な生活環境に関わる事業を任せるため、魅力あるメニューと価格であること、継続的に運営が可能なベンチャーであることをベースに、収支計画の適正さや経営体制、衛生管理などを重視した選考を実施。この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。

<出店中の店舗>

満腹ダイニング	丼物を中心とした店舗。メニューには在学生アンケート調査結果を反映し、日替わり丼、スタミナ丼、角煮丼など、「旨い」「安い」「ボリューム大」の商品提供をめざしています。
彩食菜	コンセプトは店名の由来でもある「栄養バランスを考え、彩りのよいもの」。メインのお肉や魚に、野菜の付け合せを入れたお弁当を提供しています。

※学生ベンチャー食堂は、現在学生、大学関係者のみの利用となっておりますが、新型コロナウイルス感染状況を鑑みて、学外の方の利用再開を検討していく予定です。

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 戦略広報室(学校法人千葉学園 経営企画部)
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp