

株式会社アキタ、学校法人大阪学院大学と マーケティング授業における産学連携を実施

株式会社アキタ(本社:広島県福山市 代表取締役社長 秋田善祺 以下アキタ)は、学校法人大阪学院大学(大阪府吹田市 総長 白井善康 以下OGU)と共同で実務に即した授業を行う産学連携を2015年6月23日(火)より開始します。アキタは、競争が厳しい鶏卵市場でこれまで培ってきた販売戦略に関する知見やノウハウをOGUの教育内容と連携させ、実務人としての学習の深耕を目指します。

具体的な取り組み内容は、現在アキタが「きよら グルメ仕立て」の販売促進活動の一環として関西圏で展開している「Kiyora EGG Bar Stand」を使用し、「きよら グルメ仕立て」を使用した食品の販促計画などのマーケティング戦略を学生自らに考えてもらい、実際に販売活動を行うという課題提示型授業となります。

なお、実際の販売活動とは別に、経営学部ホスピタリティ経営学科の「ブランド・マーケティング」(福田賢次 准教授担当)の講義に、ゲストスピーカーとしてアキタの経営戦略室で室長を務める山崎俊明が登場します。この講義では「きよら グルメ仕立て」のブランディングの取り組みを説明するとともに、受講生が学生視点の「Kiyora EGG Bar Stand」のプロモーション戦略のアイデアについてディスカッションし、プレゼンテーションをする課題提案型授業が予定されています。

【実施概要】

1. 連携目的

OGUにて起業をめざす学生およびマーケティング等を学習する学生に対し、鶏卵業界でアキタが培ってきた実務的な知識と知恵を提供することで、実践に即した学習機会を創出する。それにより、社会に出て即戦力として活躍できる人材の育成を図る一助とする。

2. 連携内容

- (1)「ブランド・マーケティング」の講義における双方向型授業
- (2)「Kiyora EGG Bar Stand」の集客策の立案を含む協同運営
- (3) 運営終了後に発見された課題の提示、改善策のディスカッション等を通じたマーケティング学習

3. 実施日程

2015年6月23日(火) 及び 6月25日(木)

開店:11:30 閉店:16:30

4. 実施場所

大阪学院大学 キャンパス内 噴水前広場
(大阪府吹田市岸部南二丁目36番1号)



大阪学院大学 キャンパス



「Kiyora EGG Bar Stand」イメージ

■「アキタ」について

アキタは創業以来、「安全・安心なたまごづくり」を追求し、独自の研鑽と挑戦を積み重ね、ヒナ・飼料・鶏卵生産・検査・出荷までの工程を全て自社で行う日本で唯一の「完全直営一貫生産システム」を業界に先駆けて構築いたしました。アキタのたまごは食の安全が叫ばれる現在、「本当に信頼できるたまご」として、消費者のみなさまから大きなご支持をいただいております。

株式会社アキタ



■会社概要

会社名 : 株式会社アキタ

所在地 : 広島県福山市光南町三丁目7番30号

代表者 : 代表取締役社長 秋田 善祺

資本金 : 9,300万円 (グループ全体3億3,810万円)

従業員数 : 244名 (グループ全体950名)

事業内容 : 採卵用初生雛、若雌の生産販売、飼料の製造、鶏卵の自家生産、処理販売

■大阪学院大学について

開学以来一貫して、建学の精神である「教育と学術の研究を通じ、広く一般社会に貢献し、且つ人類の福祉と平和に寄与する視野の広い実践的な人材の育成」を実践し、学生一人ひとりの将来の夢に直結するサポート体制を強化。学生一人ひとりが明確な目標を持ち、意欲的にキャリアデザインを行い、自分を磨き素晴らしい未来を切り開くことができる環境を整備し続けている。



■学校概要

学校名 : 大阪学院大学

所在地 : 大阪府吹田市岸部南二丁目36番1号

総長 : 白井 善康

学生数 : 5,187名 (大学、短期大学部、通信教育部、大学院) ※2015年5月1日現在

学部 : 商学部、経営学部、経済学部、法学部、外国語学部、国際学部、情報学部、短期大学部、通信教育部、大学院

■「きよら グルメ仕立て」について

「きよら グルメ仕立て」は下記3つの要素によって作られています。

- ①特別飼料「新旨味原料配合」(特許出願中)
- ②富士深層水「不純物の少ない天然バナジウム水」
- ③富士山の清涼な空気「標高 900m」の冷涼な飼育環境



卵黄にこだわり、調査研究を重ねた結果、卵黄の脂質が食感や旨味などの“たまごのおいしさ”を左右することを突き止めました。そこでアキタでは、新旨味原料を配合した飼料(特許出願中)を鶏に与え卵黄の脂質を変化させることで、濃厚なコクと旨味を持ち、生でも調理してもおいしい卵を作り出すことに成功しました。また、第一線で活躍するフランス料理のシェフやパティシエ計21名による試食会を実施。その結果、「きよら グルメ仕立て」の品質とおいしさに高い評価をいただきました。