

産学連携によって実現。「食 × 文化」を通じた国際交流の新たなかたち。 トミオが運営するコテカフェと、千葉モードビジネス専門学校 ネパール人留学生6名が、 新メニューを共同開発。

異文化共創を軸とした“実践型の国際教育プラットフォーム”として展開

“暮らしの暮らし体験”を提案する 株式会社トミオ（本社：千葉県千葉市／代表取締役社長：大澤成行）と、学校法人瀧澤学園が運営する 千葉モードビジネス専門学校（所在地：千葉県千葉市／理事長：後藤康夫）は、産学連携プロジェクトの一環として、新メニューを共同開発しました。

今回商品化されたのは、「ネパール風たっぷり野菜のスパイシースープパゲッティ」。
トミオが運営するコテカフェと、千葉モードビジネス専門学校に在籍するネパール人留学生6名が共同開発したメニューです。
このメニューは、学生たちが参加したアントレプレナー（ビジネスプラン）発表会で最優秀賞に選ばれたアイデアをベースに商品化されたもの。まさに“地域 × 異文化”の共創から生まれた国際コラボメニューとなっています。

トミオでは、千葉モードビジネス専門学校の学生たちに対し、コテカフェという日本のレストラン現場において、調理・レジ対応・接客などを通じ、日本の飲食ビジネスを実践的に学ぶ機会を提供。単なるメニュー開発にとどまらず、ビジネスマインドや現場対応力を育む“学びのプラットフォーム”として、学生たちの成長をサポートしていきます。



▲学生たちのアイデアを元に「コテカフェスタイル」にアレンジするコテカフェスタッフ



▲スープはクミン、コリアンダー、ガラムマサラ入り 日本人の味覚にあうようにアレンジ



▲千葉モードビジネス専門学校 ネパール人留学生の皆さんとの産学連携プロジェクト

■ 開発の背景

異文化理解と創造性の融合から生まれたプロジェクト

弊社代表の大澤と、千葉モードビジネス専門学校（以下、CMB）後藤理事長の二人の出会いをきっかけに、CMBとの連携が始まりました。CMBには10の国と地域から学生が集い、手厚い留学生支援制度が整備されています。

2010年代以降、日本政府の「留学生30万人計画」や、日本語教育機関・専門学校・大学への進学支援制度の拡充により、令和7年度4月現在、**日本ではネパールからの留学生数は中国に次いで2番目に多い**のが現状です。

CMBは特に、ベトナムやフィリピンに強固なネットワークを持ち、海外からの学生を積極的に受け入れています。企業が留学生との産学連携に二の足を踏む背景には、留学生の数に対して受け入れノウハウが不足しているという課題があります。

こうした課題に対し、トミオ代表の大澤は **フィリピンやモンゴルでのビジネス経験から得た異文化理解の知見を活かし、CMBとの信頼関係を築いてきました**。その経験が、今回のプロジェクトを後押しする原動力となっています。

ビジネスマインドを育てるプラットフォームを提供

今期、大澤はCMB 国際ビジネス科の教育編成委員に就任。
学生たちに座学だけではない、**実践的なビジネスの場を提供したいという強い想い**から、今回のプロジェクトが始動しました。

1年生の「ビジネスプラン発表会」で選ばれた優秀なプランを、2年生が地域連携の拠点であるトミオヴィレッジのコテカフェで実践するという新たな試みが誕生。
ネパール人 留学生6名が今回のプロジェクトを通して“実践”から学ぶリアルな経営を体験しています。

国 (地域名)	留学生人数（人）	
	令和5年度	令和6年度
① 中国	123,485	115,493
② ネパール	64,816	37,878
③ ベトナム	40,323	36,339

▲国地域別留学生数の上位3カ国

出展：令和7年4月 独立行政法人日本学生支援機構（JASSO）
2024（令和6）年度外国人留学生在籍状況調査結果



▲コテカフェでネパール料理の試作と試食を繰り返す

■ 開発秘話

1) 4ヶ月の期間を経て生まれた、

「ネパール風たっぷり野菜のスパイシースープパゲッティ」

スパイスを多用しながらも、素材の味を活かしたヘルシーな料理が特徴のネパール料理は、コテカフェで提供できる味になるまでは4ヶ月の期間を要し試行錯誤の連続でした。

まず、学生たちがいくつかの代表的ネパール料理を試作しました。事前に学校で行われた試食会では、担当の水野教員から「本場の辛さは、日本人には受け入れられないかもしれない」という意見が出ました。

そのため、最初にカフェに持ち込まれた試作品は、本場の味に比べるとかなり控えめな印象でした。しかし、コテカフェとしては、単に辛さを抑えるだけでなく、本格的なネパール料理のエッセンスを残しつつ、日本人の味覚に合うようにアレンジしたいと考えていました。

そこで、学生たちに改めて本場のネパール料理を提供してもらい、その中からカフェのメニューに取り入れやすい味を探ることにしました。



▲ネパール人留学生たちが考案した試作品を起点に、メニュー開発を実施（写真は試作品）

2) 日本人の味覚に合うよう調整

最終的には、日本人の味覚に合うよう味のバランスを調整し、親しみやすいメニュー名に決定しました。

この過程で、学生たちには、ネパール料理であることを強くアピールしすぎると、かえってお客様が敬遠してしまう可能性があること、そして、異国の料理はその土地の食文化に合わせてアレンジを加えることで、より多くの人に受け入れられるようになるということを理解してもらいたいと考えました。

もちろん、ただ迎合するだけでなく、「お客様にはネパール料理ならではの独特の風味や食感も体験していただき、少しでも異国情緒を感じてもらえたら嬉しい。」そんな想いを込めて、今回の「ネパール風たっぷり野菜のスパイシースープパゲッティ」は完成しました。



▲新鮮野菜をふんだんに使った料理

■ 将来の展望

学生たちの自由な発想を形にするためのサポート

これらの体験を通じて、学生たちは食材の原価管理から収益化までの一連の流れを肌で感じることができます。

予期せぬトラブルや困難に直面する事もあると思いますが、このような経験を乗り越え、ネパール料理を初めて食べたお客様から「美味しい」と喜んでいただくことで、大きな達成感と自信を得てもらいたいと考えてます。

今回のネパール料理とのコラボレーションをスタート地点として、今後も学生たちの自由な発想を形にする機会を積極的に提供していきたいと考えています。民族衣装などのアパレルの販売、ネイルなどの美容サービス、外国人向けの不動産仲介サービスといった、彼らが思い描くビジネスプランの実現をサポートしていく予定です。

この連携を通じて、学生たちが社会で活躍するための実践的なスキルを習得し、自身の可能性を大きく広げることを目指します。将来的には、本プロジェクトから生まれた学生たちが、トミオのビジネスパートナーとして共に成長していくことを展望しています。

ネパール風たっぷり野菜のスパイシースープパゲッティ

ネパールの伝統的な料理 トゥクパとモモをコテカフェ風にアレンジ。
手軽にたくさん野菜が取れ、ちょっとスパイシーな味付けがこれからの季節にピッタリ♪
ネパールのおやつキール（ミルクがゆ）もセットで大満足！

<期間限定メニュー>

- ・販売店舗 tomiovillage高品 CoteCafe（コテカフェ）
千葉県若葉区高品町250-1 トミオヴィレッジ高品 内
- ・期間 2025年5月24日（土）～ 2025年6月30日（月）
- ・価格 1,100円（税込）



cotecafe HP



■ 会社概要

【社名】株式会社トミオホールディングス

【所在地】千葉県千葉市若葉区高品町250-1

【代表者】代表取締役社長 大澤 成行

【創業】2000年1月（株式会社トミオは、1970年10月1日）

【事業概要】住宅・不動産、インテリア、カフェ、介護、子育て、美容・医療、海外、環境・エネルギー

【トミオホールディングスグループ】株式会社トミオ、株式会社トミオケア、社会福祉法人鹿鳴福祉会、Tomio Monglia LLC

【URL】<https://tomiohd.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社トミオホールディングス サイバーマーケティング部：木下 亜矢子

TEL：043-309-5617

MAIL：pr_cyber@tomio.co.jp

