



飛鳥ワイン×追手門学院大学×羽曳野市 学生が提案する新しいワインの楽しみ方 追大生が 11 月 1 日「セブンパーク天美」でプロモーションイベント開催

追手門学院大学（大阪府茨木市、学長：真銅 正宏）経営学部経営・マーケティング専攻の学生らは、1934 年創業以来、大阪・羽曳野で自社栽培のぶどうを使用した高品質なワインを提供している飛鳥ワイン株式会社（大阪府羽曳野市、代表取締役：仲村 裕三）の協力を得て、若者に向けたプロモーション企画を立案しました。

本企画は、ワインにまだ馴染みのない若者層に新しいワインの楽しみ方を提案するとともに、大阪産ワインの魅力を広く発信することを目的としています。

11 月 1 日（土）には、阪南大学および羽曳野市と連携し、松原市の商業施設「セブンパーク天美」で「まだ知らない大阪の美食 第二弾 —NEW TASTE OF 羽曳野市&吉野町—」と題したプロモーションイベントを開催。ワインの試飲会や活動報告会に加え、羽曳野市の山入端 創市長と本学の真銅 正宏学長によるトークセッションも実施します。



イベントチラシ

本企画を手がけるのは、マーケティング論を専門とする朴 修賢教授のゼミに所属する経営学部 3 年生 15 名です。今回の取り組みは、昨年度、同ゼミが羽曳野市でハムの一貫生産を行うタケダハム株式会社（大阪市浪速区、代表取締役社長：竹田 昌弘）と共同で、飛鳥ワインを漬け込んだ「贅沢ハム」を開発したことがきっかけとなり、飛鳥ワインとの新たな連携が生まれたものです。

学生たちは、ワイン市場や飛鳥ワイン株式会社に関する情報収集・分析を行い、現地も訪問。羽曳野市がぶどう産地として発展してきた背景を学んだ上で、若者へのプロモーションだけでなく、関西のワイン文化全体を盛り上げるための新たな提案として、関西の土で生まれたワインを、同じく関西の土で焼き上げられた丹波篠山市名産の丹波焼のワインボトルで提供するアイデアを考案しました。

また、地元住民や若い世代への発信を目的に、「セブンパーク天美」でのイベントを企画。阪南大学および羽曳野市と連携し、丹波焼ボトルでの飛鳥ワイン試飲ブース、地元グルメの出店、羽曳野市の歴史やワインに関するクイズ大会などを実施予定です。さらに、山入端市長と真銅学長による「地域と学びの未来を語る～市長と学長が描く地域の可能性～」をテーマにしたトークセッションを通じ、地域産業と大学・行政が協働する新たな可能性を発信します。

【イベント概要「あなたはまだ知らない大阪の美食 第二弾- New taste of 羽曳野市&吉野町-」】

日 時：2025 年 11 月 1 日（土）10 時～17 時

※14：20 ごろから山入端羽曳野市長と真銅学長とのトークセッションを実施予定

テーマは「地域と学びの未来を語る～市長と学長が描く地域の可能性～」

会 場：セブンパーク天美（〒580-0032 大阪府松原市天美東 3 丁目 500）

主 催：追手門学院大学、阪南大学

協 力：羽曳野市、飛鳥ワイン株式会社

この資料の配付先：大阪科学・大学記者クラブ、北摂記者クラブ等

【発行元】

追手門学院 広報課

TEL：072-665-9166 蛸原・織田