

「グルメ杵屋うどん打ち教室」

— 関西学院大学「国際ビジネス総論」講座に出講



5月30日、関西学院大学国際学部で開催された「国際ビジネス総論」講座において、グルメ杵屋の藤本取締役が講師として登壇しました。

関西学院大学「国際ビジネス総論」は、卒業後に海外で活躍したいと考える学生のために、海外事業に関わる企業や省庁、シンクタンクなどさまざまな分野から講師を迎え、海外ビジネスについて学んでもらうことを狙いに10年ほど前に開講しました。グルメ杵屋は2018年から本講座に寄付を行っており、今年で7年目を迎えます。これまでも、グルメ杵屋の本社やグループ会社から多くの講師が出講しています。

今年は藤本取締役が「海外マーケットの飲食事業のチャレンジの行方」をテーマに、グルメ杵屋の事業を基に、今後の外食産業の海外進出のノウハウ、国際ビジネスにおけるリスクと機会について講演しました。また、ご自身の経験を交えながら、大学時代に取り組むべきことについて学生たちにメッセージを送りました。最後に、「学生時代にできるだけ多くの『引き出し』を作り、大学生活を楽しんでください」と学生たちにエールを送りました。当日は約170名の学生が参加しました。

グルメ杵屋は現在、日本国内に400店舗、海外にはアメリカ、イギリス、フィリピン、香港などに10店舗を展開しています。少子高齢化が進む日本において、今後は海外事業を如何に伸ばすかが重要です。そのためには、グローバルな視点を持つ日本の学生や、海外から日本に来た留学生を新たな戦力として期待しています。企業文化を積極的に対外発信し、他社や異文化を取り入れ、多様性を共有し、相互リスペクトのある会社を目指しています。

