

外食・食品産業経営論特講 II

選択 2単位

若杉 和正

1. 授業の概要(ねらい)

春期の授業では、食品産業の全体像や市場変化に基づいた産業構造の変化、日本の食品企業の海外展開の現状と欧米大手との競争構造、大手食品企業の具体的な経営戦略やマーケティング戦略等のテーマについて議論をしてきました。秋期においては、こうした春期の内容をベースに、外食産業・外食企業にフォーカスしてその発展の歴史や産業の構造、外食業のマーケティング、ブランドマネジメントや外食企業の経営戦略について学んでいきます。ここでは、出来るだけ実際の外食企業における事例や実例を題材に議論を進めていきます。食の市場全体が、少子高齢化のなか縮小していくことが予想されるなか、外食産業、外食企業の成長戦略はどのように描けるのか皆さんと共に考えて行きたいと思えます。

2. 授業の到達目標

- ①外食産業の構造とその特徴、近年の変化について、体系的に説明できる。
- ②外食産業の発展を支えてきたチェーンシステムと、チェーン外食が抱える今日的課題について、体系的に説明できる。
- ③外食企業の経営戦略、業界開発、立地戦略について、総合して説明することができる。

3. 成績評価の方法および基準

授業のなかでの議論への参加(25%)、課題を設定した「事例研究」のプレゼンテーション(25%)、期末に実施する課題レポート(50%)により総合的に評価する。

4. 教科書・参考文献

教科書

日本フードサービス学会(編) 現代フードサービス論 創成社

5. 準備学修の内容

「食」にまつわる話題、ニュースや食品企業、外食企業の動向は数多く発信されていますし、いずれも私たちの日々の生活とも密接に関係している分野です。常に、「食」というテーマに興味・関心を持ち、今日的話題に関しても適宜取り上げながら議論を進めますので、広く情報を集めて授業に臨んで下さい。また、テーマを設定してレポートをまとめていただく【事例研究】も取り入れていきます。

6. その他履修上の注意事項

授業で使用する資料はプリントとして授業終了後に配布します。関連する情報も参考にしつつ、復習に活用してください。また、次回授業のポイントを整理して提示しますので、そのテーマについて自分なりに考えを持って授業に臨んで下さい。

7. 授業内容

- 【第1回】 外食産業の歴史① 江戸時代から明治・大正時代
外食のはじまりとされる江戸時代から、洋風化・都市化の進んだ明治時代・大正時代の外食産業について学びます。
- 【第2回】 外食産業の歴史② 昭和から現代
1970年代に産業化の時を迎えた外食産業のその後の発展と、2000年代に入ってから新たな展開について学びます。
- 【第3回】 外食産業の現状と課題
外食市場の現状と、消費者ニーズから見た外食、外食産業の特徴について学びます。
- 【第4回】 訪日外国人旅行者(インバウンド)の動向
年間4000万人にせまる訪日外国人旅行者の動向と、外食市場への影響や地方経済活性化の具体例などを幅広く学びたいと思います。
- 【第5回】 【事例研究】現代の外食産業のトレンド
有名チェーンの盛衰、新たな魅力を創造し提供するチェーン等、最近外食業界で注目されているチェーンや業態についてその背景を含め議論したいと思います。皆さんにも主体的に情報を集め、プレゼンをしていただき議論を進めます。
- 【第6回】 【事例研究】外食業のマーケティング・マネジメント
外食業はサービス・マーケティングのなかでとらえられるが、外食業における4Pの実践などの視点で改めて整理して行きます。
具体的な事例について皆さんにも考えていただき、議論を整理して行きます。
- 【第7回】 【事例研究】外食業のブランド・マネジメント
外食業におけるブランド戦略の意義及びブランドのマネジメント手法について考察します。外食チェーンの具体的なブランド展開も題材に議論を深めたいと思います。
- 【第8回】 【事例研究】チェーン外食の仕組み
外食の産業化に大きな役割を果たしてきたチェーンシステムの内容とその特徴について学びます。アメリカを起点とするチェーンストア理論は、日本の小売業や外食業の発展に大きな役割を果たして来ました。チェーン外食の強み、弱みなど広く議論したいと思います。
- 【第9回】 【事例研究】フランチャイズ・システムの理解
フランチャイズ・システムは、個人と企業をつなぐ仕組みとして、外食産業の発展に欠かせないものとなっています。フランチャイズの仕組み、現状やその課題について学びます。
- 【第10回】 外食産業における食の安全・安心、環境問題への対応
「食の安全・安心」は外食にとっての基本中の基本です。過去に起こった事件事故を振り返り、その影響を確認するとともに、その後の業界としての取り組みについて学びます。また、外食産業が果たすべき社会的責任としての環境問題への対応も重要性を増しています。外食産業における取り組むべき課題と、取り組みの現状を学びます。
- 【第11回】 外食産業とメディア
情報化社会の進展、なかでもSNSの発展は外食業に大きな影響を与えており、広告・販促活動を大きく変化させることになっている。こうした、外食産業とメディアとの関係の変化と今後について議論を深めます。
- 【第12回】 外食企業の海外展開
外食企業の海外展開の現状や具体的事例について学んでいきます。「和食」「健康」「クール」を切り口に、日本料理に世界の注目が集まる一方、地域の食生活と密接に関わる外食業の海外展開の難しさについても議論したいと思えます。

- 【第13回】 外食企業の経営戦略
具体的な事例をもとに、環境変化を見据えた外食企業の中期戦略、年次計画の位置づけとPDCAを学びます。また、外食各社のIR情報(投資家向け情報)から、経営戦略の特徴を学びます。
- 【第14回】 外食企業の業態開発、出店戦略、M&A戦略
外食企業の経営戦略にとって重要な「業態開発」「出店戦略」、具体的に出店を決めるのにどのようなステップで意思決定されるのか学びます。また、外食産業における、これまでのM&A事例や最近の傾向等について学びます。
- 【第15回】 秋期のまとめ