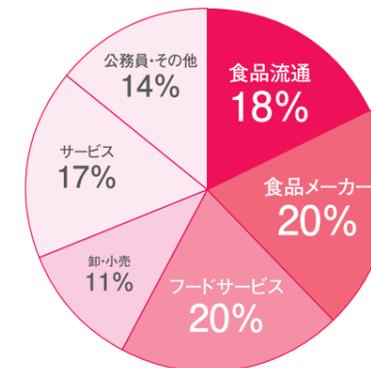




※学生がフードコーディネーター実習で制作した作品です。

多くの卒業生が
フードビジネス業界で
活躍しています！



最近の主な就職先

過去3年間(令和4~6年度卒)の実績

食品メーカー

井桁堂/一富士製麺所/岩田食品/開運堂/カネ美食品/熊澤酒造/九重味淋/桂新堂/コロパン/三州食品株式会社/敷島製パン/シノフーズ/シャトレーゼ/正和製菓/寿がきや食品/杉本食肉産業/タカラ食品/テーブルマーク/デリカシェフ/東海牛乳/東海デキストリン/日進乳業/ニッセー/パウダーフーズフォレスト/広伝/福玉米粒麦/フジパングループ本社/フレッシュ/豆福/マルトモ/明治/ヤマザキビスケット

食品流通業界

青木商店/アオキスーパー/イオンリテール/カネエ/クスのアオキ/ケンキョ/ココカラファイングループ/昭和/スギ薬局/全日本食品/中部フーズ/中部薬品/ツルヤ/トーホー/トヨタ生活協同組合/パローホールディングス/ファミリーマート/フィールコーポレーション/マルハニチロ物流サービス中部/ユニー/ユニマツライフ

フードサービス業界

あぎんどスシロー/アマーバホールディングス/一富士フードサービス/ウエルカム/エムサービス/エスワイフード/NUKコーポレーション/王将フードサービス/オリジン東秀/木曾路/五味八珍/コマダ/サイゼリア/サガミホールディングス/三油商会/重光/叙々苑/すかいらーくホールディングス/タニザワフーズ/トールコーヒー/トリドールホールディングス/ニッポンナッツ/日清医療食品/はま寿司/HUGE/フロンコビリー/ポッカクリエイト/本町オープン/ロイヤルホールディングス

卸・小売業界

アーバンリサーチ/愛知日産自動車/イツワ商事/オンワード樫山/東海マツダ販売/ヒマラヤ/名鉄AUTO/モノループ/ヤマニパッケージ/リベリウォーチェ

サービス業界

アドダイセン/ウィルオブ・コンストラクション/かえるデンタルクリニック/オ/ G-FACTORY/双運物流/ソフバンク/つばめグループ/トヨタレンタリース岐阜/バーソナック/ハートランド/ハウスコム/八光殿/平山/フォーミュレーションITS/フジアルテ/フジタクシーグループ/Plan-Do-See/プレジャスパートナーズ/星野リゾート/マネジメント/マーケティングアソシエーション/ミニミニ/ LAVA International

公務員・その他

あいち中央農業協同組合/あいち海部農業協同組合/あいち三河農業協同組合/愛知みなみ農業協同組合/伊藤金属工業/ウッドホーム/エヌビーシー/各務原航空機器/神戸役場/サカイナゴヤ/セキスイハイム中部/全国共済農業協同組合連合会愛知県本部/双運物流/滝川学園/東宏工業/中島特殊鋼/中日本精工/中野区役所/フタダ/三喜工作所/美濃市役所/宮吉硝子/盟和精工/ワン/機器

食品メーカー・食品流通・フードサービスの すべてを知っている総合力

フード コーディネーター

食品開発・店舗運営・食の
デモンストレーションなどで
総合的に
コーディネートする。

フード スペシャリスト

食に関する知識を身につけ、
食の専門家として
食品製造から流通・販売まで
幅広く活躍する。

現代の食に関わるニーズに対応
実践力を養う資格取得支援

フード ビジネスマスター

商品開発マーケティング
食とデザイン
カフェ・レストランプロデュース
海外ビジネス

実践教育事例①



商品開発

フードビジネス学科生による産学連携商品開発プロジェクトは10年以上続く取り組みです。学生自身が市場調査などをもとに企画書を作成し、商品コンセプト発表会・試作商品検討会を経て、毎年、商社の展示会で新作を発表しています。今も「鬼まんマドレーヌ」は新名古屋名物として好評をいただいています。

実践教育事例②



食に関する 企画提案力の養成

講義や実習で獲得した知識・技術を発揮するため、企業とのコラボメニューの開発や学内外のコンテスト(外食インカレ、レシピ開発)などに積極的に参加しています。また商品の魅力を最大限に表現できるフードスタイリング技術も習得しています。

実践教育事例③



産学連携および 地域との連携

企業や地域との連携にも力を入れています。食品商社との連携によるイベント共催などを実施してきました。学びを実践に活かすプログラムを充実させています。

実践教育事例④



実践力を養う 授業の数々

様々な実践的授業が充実しています。学生たちはそのような実習を通して体験的に知識やスキルを獲得しています。そのひとつである「応用フードコーディネーター実習」では毎回作品を仕上げながら、フードビジネスとしての「コーディネート」技術を身につけていきます。

社会人への第一歩

Student Voice!



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
伊藤 玲皇さん

情熱を学びに変え、商品開発で 人々に喜ばれる未来を目指す

私は中学の頃から食品の栄養や成分に関心を持ち、将来は食品に携わる仕事を志してこの大学を選びました。授業ではカフェラテアートの実習が特に印象的で、専門家の指導のもと繰り返し挑戦する中で、技術の難しさや奥深さを学びました。大学生活では授業やサークルを自ら選択することで行動力や思考力も育まれ、仲間と共に成長できています。将来は食品メーカーで新商品開発に携わり、多くの人に喜ばれる魅力的な商品を生み出すことを目指しています。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
五十嵐 優衣さん

実践的な学びを通して見つけた 新たな夢に向かって進む

テレビで見た商品開発の仕事に憧れて、フードビジネス学科を選びました。この学科の魅力は、企業の方と新しい商品を考えたり、ラテアートの技術を習得したりと、実践的な授業が豊富なのところと感じています。最初は完璧主義で失敗が怖かったのですが、周りの皆とアイデアを出し合ううちに、一人で抱え込まずに挑戦する楽しさを知りました。現場で活躍されている先生方からお話を聞く中で、新たに「品質管理」という目標が見つかり、今は資格取得に向けて仲間と一緒に勉強を頑張っています。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
辻森 さくらさん

企業との連携で学ぶ事ができる “本物の開発力”で経験を重ねる

フードビジネス学科では、企業と連携して実際に商品開発を行う授業があり、今は新しいプリンの商品を開発しています。海辺をイメージした見た目のプリンを考えたのですが、材料や保存の問題で思うように仕上がらず、試行錯誤を重ねています。企業の方の意見を直接聞くことができるのはとても貴重な経験だと感じます。将来は、この経験を活かしてコンビニスイーツなどの開発に携わり、多くの人に笑顔と幸せを届けられるような魅力的な商品をつくってみたいです。