主催:一般社団法人 京都知恵産業創造の森後援:同志社ビジネススクールネットワーク



# 常識を疑え!

平成元年に27歳にして脱サラ、休業中だった家業の胡麻油製造会社を再開。更に50歳を過ぎてから、同志社大学大学院ビジネス研究科で学んだ経営者が、自らの経験と理論を、斜め目線から解説します。

参加費無料

また、流行や常識の逆機能に注目したビジネス実践論を紹介します。

開催日:2019年11月21日(木)18:30~19:30

定 員:20名

場 所:KOIN(Kyoto Open Innovation Network)
申 込:https://open.kyoto/calendar/1556/ →





主催:一般社団法人 京都知恵産業創造の森後援:同志社ビジネススクールネットワーク

# 「常識を疑え」

~ちょっとずらしのビジネス~ 京都の胡麻油メーカー山田製油の

挑戦、金品ロスの製品化

#### **PROGRAM**

18:00-18:30 受付

18:30- はじまり・趣旨説明

18:35- 講師自己紹介・山田製油の紹介 18:45- 講演:「山田製油の挑戦」の解説

講演:「山田製油の挑戦」の解説 理論・経験をベースにしたビジネス実践編の紹介

19:30 終了

※終了後、30分程度の交流タイムを設けます。

## 【講師】

山田康一(ヤマダ コウイチ)氏

株式会社山田製油 代表取締役



<講師プロフィール>

1961 年京都市生まれ。名古屋学院大学経済学部卒業。 2018 年 3 月同志社大学大学院ビジネス研究科卒業(MBA を取得)

「家業を手伝うのが当たり前」だった中高校時代は、父の姿を見よう見まねで胡麻油を絞る手伝いをしていましたが、大学卒業後は大手水産会社の子会社に就職しました。

当時、仕入れたえびを漂白剤や脱臭剤に漬け込む事への疑問や納得できない思いを抱えながら「仕事だから」と割り切っていました。しかし、ある時ふと俺のやっている事は、祖父が「世のため、人のための食品を作る」の思いから始めた家業と全く逆で、「これはあかん!」と思い、5年勤めた会社を辞めて胡麻油屋の道を受け継ぎました。

2007 年には実際の料理で胡麻油の魅力を伝えるレストランを、2015 年には企業理念である『未来ある子ども達と育てるお母さんを守る』という思いを具現化するサロンを開店するなど、食の安全や環境への取り組みもスタートさせています。

【次回の予定】 ※各回完結しますので、1回のみの参加も可能です。

第4回(最終回) 12/4(水)18:30~20:00

テーマ: "私"の魅力を高める「自分ブランド」の打ち出し方

講 師:辻 光一郎氏(株式会社松栄堂 企画事業部 部長)

内 容:あなたの魅力は何でしょうか?端的なフレーズで相手に的確に伝えることは簡単ではありません。日々の仕事の中でも、また就職活動でも当たり前に求められる「自分ブランド」力。簡単なワークをしながら、自分の魅力の棚下ろしをして、これからの自分ブランド構築のヒントを一緒に見つけます。

### **ABOUT KOIN**

KOIN(Kyoto Open Innovation Network)」は、京都府、京都市及び京都の産業界のオール京都体制により設立された「一般社団法人 京都知恵産業 創造の森」が運営する京都経済センター 3 階のオープンイノベーションカフェの愛称です。

### ACCESS

**〒**600-8009

京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町 78 番地

京都経済センター3階

利用時間:月~日/ 7:30~ 21:00(最終入館:20:30) WEB:https://open.kyoto/ TEL:075-353-2301

運営:一般社団法人 京都知恵産業創造の森



京都市営地下鉄鳥丸線「四条駅」北改札出てすぐ 阪急電車京都線「鳥丸駅」26番出口直結

