

Interview

先生の声

経営のプロに 学びながら 名産品の マーケティングに挑戦

経済学部 小沢 佳奈 准教授

小沢ゼミではマーケティングの理論から実践までを一貫して学びます。SAYAMA TEA STYLEの粕谷さんが展開する狭山茶のプロジェクトに、ぜひ学生も参加してほしいとお願いして、一緒に取り組ませてもらうことになりました。まずは、マーケティングの対象をよく知ることからスタート。粕谷さんから狭山茶の飲み方や種類の違いを教えていただいたり、茶畑を訪れたり、その特徴や生産工程を学びました。また、学生が企画した狭山茶のPRイベントを、SAYAMA TEA STYLEの担当者の方にプレゼンし、講評してもらう機会も設けました。お客さんの心をつかむために必要な視点をプロから学び、大いに刺激となったようです。現在、学生たちはSNSを使った狭山茶のPRにも挑戦。生産からプロモーションまでの全プロセスを体験し、マーケティングのスキルを磨いています。

ゼミ生たちと一緒に



おざわ かな / 大阪府出身。専門は和文化マーケティング。もっと気軽に茶を飲んでもらえるよう活動中。

レストランの企画



お茶づくりのレストラン

開店へ向けて準備が進む狭山市の「お茶の駅レストラン 狭山流」。狭山茶を用いた多彩なメニューを提供したり、お茶に関するイベントを開催したり、グッズ販売も行う予定。レストランの裏手には、2022年に完成した茶室もあり、近隣一帯で狭山茶を盛り上げていく予定だ。



SAYAMA TEA STYLE 代表・粕谷祐司さん。



レストランでのイベントや提供メニューについて授業内でプレゼンする学生たち。



狭山市駅からほど近くにオープン予定のレストランの店内で。

狭山茶の知られざる魅力を広めたい!



金森 皓さん 経済学部 経営学科 3年

かなもり こう / 東京都出身。狭山茶を使ったメニューや化粧品などをゼミで考案。

立地や客層などを考えたリアルな経営視点を学べる



小笠原 勇輝さん 経済学部 経営学科 3年

おがさわら ゆうき / 埼玉県出身。実際の店舗経営に必要なポイントを教わり、大きな学びが。

若い人にもカフェで お茶を飲んでほしい!



川崎 友大さん 経済学部 経営学科 3年

かわさき ゆうだい / 茨城県出身。コーヒー好きだがゼミを機にお茶にも興味。

お茶の魅力を多角的に発信

苗植え体験



お茶の生産現場を体験

商品として狭山茶を売り込むためには、その生産過程を学ぶことも重要。学生たちは埼玉県入間市にあるSAYAMA TEA STYLEの茶畑を訪問し、生産者と交流しながら狭山茶の苗植えを体験した。



狭山茶の飲み比べ

急須でお茶を淹れよう



抹茶、煎茶、玉露、紅茶など、さまざまな種類の狭山茶を試飲。

Regional Collaboration

05

狭山茶プロジェクト

コクのある味わいと、ふくよかな香りで、日本三大銘茶の一つに数えられる狭山茶。その魅力を広めようと活動するのが、小沢佳奈准教授のゼミで学ぶ学生たち。産地である埼玉県を舞台に、狭山茶に関する事業を展開する企業とタッグを組み、地域の活性化も兼ねたプロジェクトに取り組んでいる。モットーは「実践主義」。茶畑での苗植えに参加して生産現場を体験し、狭山市内に開店予定のお茶専門レストランのマーケティング活動にも加わる。レストランを運営するSAYAMA TEA STYLEの代表・粕谷祐司さんは「すぐにでも採用できそうな商品のアイデアやマーケティングプランを提案してもらい、刺激を受けています。特にお茶離れが進む若い世代にアピールできるような発信方法を、一緒に考えてほしいと期待しています」と語る。

地域イベントでのPR

お祭りで地域の方々と交流しました



狭山市の「入間川七まつり」では、浴衣姿で狭山茶をPR。