

2018年6月18日
株式会社にんべん
早稲田大学広報室

WASEDA NEO 第二期事業創造人材育成プログラムへ
東京・日本橋 鯉節専門店 にんべんからテーマ提供
～2018年7月より日本橋・WASEDA NEOにて開講～

株式会社にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、学校法人早稲田大学(所在地:東京都新宿区、理事長:鎌田 薫)が展開する社会人教育事業「WASEDA NEO」の第二期 事業創造人材育成プログラムに「『かつおぶし』を Re-design し、未来と世界に広がるプロダクトやサービスを創造する」という課題を提供いたします。



事業創造実践プログラム
未来・世界に広がる
「かつおぶし」をリデザインせよ

協力：株式会社にんべん 代表取締役 社長
高津 克幸

本プログラムは、「日本の古き良きものをリデザインし、未来と世界に広げる」という趣旨のもと、①起業や事業立上げを行うビジネスパーソン向けに、イノベーションのための最先端デザイン手法「Speculative design(スペキュラティブ デザイン)」を用いた【0→1】の課題創出を、②実在企業の経営者に対し、3名程度の参加者からなるチームごとに、実行を前提としたビジネスプランの立案と仮説検証まで行います。

◆プログラムの主な3つの特徴

- MIT Media Lab やハーバード・デザインスクールで導入されている課題創出法「スペキュラティブデザイン」を活用
- 実在企業の経営者がテーマ提供。ビジネスコンテストやアイデアソン等の机上の空論では得られない「リアルな実学」
- アイデアの発散と収束、高度なプロジェクトマネジメントを習得

◆開講コース

2018年7月3日(火)開講 ※チームビルディングのため、Day0を6月30日(土)に実施します。

<https://wasedaneo.jp/waseda/asp-webapp/web/WWebKozaShosaiNyuryoku.do?kozaId=127437>

◆株式会社にんべんについて

にんべんは創業 300 余年を迎える、東京・日本橋の鰹節専門店です。

かつお節や各種加工食品を製造・販売しており、代表商品はオレンジ色のラベルでお馴染みのロングセラー商品「つゆの素」や、小分け包装された削り節「フレッシュパック」です。一汁一飯をコンセプトにだしを気軽に楽しめる「日本橋だし場」、だしの旨味を活かした料理の数々を一汁三菜のスタイルで提供する「日本橋だし場 はなれ」などの飲食業態も手掛け、新たな形での日本食の伝承に挑戦し続けています。

<https://www.ninben.co.jp/>

◆WASEDA NEO について

早稲田大学が「未来を創り出すための共創の場」として立ち上げた社会人教育事業です。

WASEDA NEO が取り組むのは、これからの社会を創る人たちにとって実験的かつ実践的な学びを提供すること。働きながら学び、学びを互いに共有できる仲間をつくり、常に思考を深め合うことができる、ブレンディピティ=Blendipity (Blending と Serendipity の造語) な場づくりを目指しています。

<http://wasedaneo.jp/>

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社 にんべん www.ninben.co.jp

経営企画部 木村絵里子までお願い致します。

TEL : 03-3241-0519 FAX : 03-3241-0510 E-mail e-kimura@ninben.co.jp

〈プログラムに関するお問い合わせ〉

学校法人早稲田大学 社会人教育事業室 WASEDA NEO 事務局

TEL : 03-6262-7534 E-mail info-neo@list.waseda.jp