審査意見への対応を記載した書類（３月）

（目次）　　かなざわ食マネジメント専門職大学

フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

【大学等の設置の趣旨・必要性】

1.＜養成しようとする人材像やディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーが不明確＞

養成しようとする人材像が不明確なため、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーの妥当性を判断することが困難となり、ディプロマ・ポリシーの内容も抽象的かつ不明確な内容となっているため、カリキュラム・ポリシーとの一貫性を確認することもできない。ついては、以下の点について適切に対応した上で、全体として整合性のある適切な設置計画となるよう是正すること。なお、是正するに当たっては、養成しようとする人材像について、フードサービスに係る人材の観点とマネジメントができる人材の観点とが乖離したものとならないように留意すること。（是正事項）

（１）　養成する人材像における「フードサービス企業の組織運営に関する基本的能力」及び「食材の選定・調達から商品化までに関する知識」については、具体的な水準・内容が不明確であることから、それぞれ明確にした上で、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーについても整合させること。・・・・・・・・・・・・・1

（２）　専門職大学において当該人材を養成する必要性が不明確であることから、既存の専門学校や大学において当該人材を養成することができない理由も含め、あらためて明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22

（３）　卒業後に想定される進路や職務内容をより具体的に示し、それらがディプロマ・ポリシーと整合していることについて明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・47

2. ＜教育目標と養成する人材像の関係が不明確＞

教育目標として、「フードサービス企業において活躍し得る経営の専門的知識と実践的な技術を身につけた経営のプロフェッショナル人材の育成」を掲げているが、育成しようとする人材と養成しようとする人材相互の関係が不明確であることから、両者の関係について具体的に説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・53

3. ＜アドミッション・ポリシー及び入学者選抜について＞

アドミッション・ポリシーについて、「ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。」として記載がなされているが、それらの内容については、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとどのよ

うに対応しているかについて説明がなされていないことから、明確に説明するとともに、以下についても適切に対応すること。（是正事項）

（１） アドミッション・ポリシーにおいて、「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人」との項目を掲げているが、「必要とされる基礎学力」の詳細な内容や基準について示されていないため、これらを明確にした上で、「必要な基礎学力」を各選抜区分においてどのように測定するのかについて、その測定方法の妥当性についてもあわせて明確に説明すること。・・・・・・・58

（２） 入学者の選抜について、AO 選抜、推薦選抜、一般選抜及び社会人選抜の区分により実施する計画とし、一般選抜と社会人選抜を合わせて 15 人募集することとしているが、それぞれの募集人員の内訳が示されていないことから、内訳を明らかにするとともに、各区分の人数設定の考え方についても明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・70

（３） 一般選抜の筆記試験の試験範囲として国語Ｉの現代文分野のみとするとのことだが、入学後に経営・会計系の各科目や統計基礎、調理系科目を履修するに当たり必要な資質をどのように捉え、それらをどう確認するのかが不明確であることから、（１）への回答も踏まえ、試験科目の設定の妥当性について明確に説明するか、必要に応じて適切な選抜方法に修正すること。・・・・・・・・・・・・・・・72

（４） 入試区分において留学生に関する区分が見受けられず、留学生の受入れ方針も確認できないことから、留学生の受入れ予定の有無について明確にするとともに、受け入れ予定がある場合については、日本語能力の資格要件や経費支弁能力の確認方法など具体的な受入れ方策について説明すること。・・・・・・・・・・74

（５） 入試区分については、現行の「AO 入試」が「総合型選抜」、「推薦入試」が「学校推薦型選抜」と変更されるとともに、各区分の在り方の見直しが図られることも踏まえ、適切に対応すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・76

4.＜学生確保の見通しが不明確＞

高校 2 年生を対象に進学意向調査を実施し、入学定員を超えた「入学意欲を示す回答が得られた」としているが、進学希望者を集計するために調査した内容は「進学を希望する」、「とりあえず受験してみたい」、「進学を希望しない」といった単純な設問に留まり、併願校の合否等の諸条件までを考慮したものではなく、回答者数に見合った進学希望者が確実に見込めるかが不明である。さらに、社会人選抜の区分を設けているにもかかわ

らず、社会人を対象としたアンケートが実施されていないことから、学生確保の見通しの妥当性について客観的な根拠とともに改めて説明すること。(是正事項)・・・・・78

【教育課程等】

5.＜教育課程上の個別科目の内容の妥当性が不明確＞

教育課程について、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められない科目が多数見られることから見直しを図り、特に以下の点を含め全般的に適切に対応すること。

(是正事項)

（1） 基礎科目のうち、社会人の基礎能力に関する科目として、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が設定されているが、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準の具体的な在り方について不明確であるため、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が当該能力を涵養するのにふさわしい内容・水準となっているか判断できない。ついては、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準について明確にし、これらの科目を履修することで当該水準に到達できることの妥当性について説明するか、これらの科目の内容について適切に改めること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・97

（2） 基礎科目のうち、「企業の社会的責任」については、職業専門科目に区分されるべき内容であると考えられることから、科目区分を適切に改めること。・・・・103

（3） 基礎科目のうち、「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」の科目内容については、単にパソコンの基本操作や基本的なソフトウェアの活用方法を学修する内容に見受けられ、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められないため、科目内容について適切に改めること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・105

（4） 職業専門科目のうち、フードサービスマネジメント科目群の選択科目については、履修方法により選択必修科目とされているが、これらの履修方法の設定趣旨が不明確であることから、養成する人材像やディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーを踏まえ明確に説明するとともに、対応する履修モデルについて、養成する具体的な人材像ごとに、フードサービスとマネジメントの要素の双方が分断されないようどのような方針のもとに必要な科目を履修することとされているかを説明した上で、全体として分かりやすく示すこと。・・・・・・・・・・・・107

（5）「店舗スタッフの管理、食材調理・接客オペレーションの工夫」等を行うに当たっては、人的資源の管理・活用・開発についての学修により、必要な能力を涵養す

る必要があると考えられることから、対応する科目を設定すること。また、設置の社会的背景においてグローバル化への対応が重要である旨の記載がなされているが、教育課程においては、英語科目が必修2科目、選択1科目設定されているほか、選択科目として「ユニバーサルデザイン」及び「地域と観光」が設定されているのみであり、教育課程上、グローバル化への対応について十分担保されているとは判断できないことから、インバウンドに対応する科目の設定を検討すること。・・119

6.＜展開科目の設定の考え方が不明確＞

展開科目のうち、地域関連科目群に区分される科目について、すべて選択科目として設定されているが、ディプロマ・ポリシーに掲げる「地域社会の状況を把握」することを教育課程上どのように担保するのか不明確であることから、必修・選択区分の設定の妥当性について明確に説明するか、必要に応じて適切に修正すること。（是正事項）・・125

7.＜使用する教材が不明瞭＞

シラバス上の、「テキスト等」の欄において、「適宜指示する。」とだけ記載され、使用される教材が不明な例が多数あり、当該科目の内容・水準の妥当性が判断できないことから、各科目において使用される教材について明記すること。（是正事項）・・・・・・129

8.＜臨地実務実習に関する疑義＞

臨地実務実習について、養成しようと人材像に合致した実習内容であるか不明確であることから、以下の点を是正し、専門職大学として養成する人材にふさわしい水準・内容の計画となるように適切に改めること。（是正事項）

（1）臨地実務実習施設の選定方針に、臨地実務実習の目的として掲げられている、「ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につける」、「管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につける」ことができるかといった観点が含まれておらず、臨地実務実習の目的を達成できる施設の選定がなされているのか疑義がある。ついては、臨地実務実習施設の選定方針について、専門職大学にふさわしい実習の質を確保するといった観点から適切に改めるとともに、個別の臨地実務実習施設についても必要に応じ見直しを行い、あわせて、各臨地実務実習施設の当該選定方針への適合性をどのように確認するのかについても明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・130

（2）臨地実務実習施設の選定方針の一つである「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である」

について、当該条件の妥当性が不明であることから、明確に説明するとともに、「マニュアル化が図られている」ことをどのように確認するのか及び各施設間のマニュアル化の程度の違いにより、実習における質的な差異が生じないようどのように対応するのかについてもあわせて明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・142

（3）臨地実務実習施設として従業員数の非常に少ない施設が含まれているが、実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか不明確であることから、妥当性について明確に説明するか実習先を適切に修正すること。
・・・147

（4）実習先の指導者の経験年数が少ないものは、適切な指導を行える体制であると認められないことから、指導者や実習先を適切に修正すること。・・・・・・・・・・150

（5）実習先の実習指導者に対する研修について、具体的な研修体制や頻度・内容が不明なため、明確に説明するか、適切に修正すること。・・・・・・・・・・・・・・156

（6） 実習成果に対する評価について、評価方法の記載にとどまっており、評価基準・方法や達成度の設定・測定方法の詳細を、その考え方も含めて実習科目ごとに明確に説明すること。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・159

（7） 実習の最終評価は「臨地実務実習委員会の長である学部長と実習指導教員が協議・検討の上、総合的に評価する」こととされ、「実習日誌の内容」、「事前・事後学習の状況」、「実習指導者からの評価」をもって到達度の評価がなされると説明されているが、「臨地実習Ⅰ～Ⅲ」のシラバスにおける成績評価の方法欄では、事後学習に含まれると見受けられる「実習レポート」又は「企画書」が、「事前・事後学習の状況」とは別に３０％のウエイトを占めていることから、（6）での回答も踏まえ記載について整合するよう改めること。・・・162

（8）「臨地実習Ⅰ」及び「臨地実習Ⅱ」のそれぞれについて、第1期と第2期の学修内容の一部が同程度の内容にとどまっているよう見受けられるが、大学として専門職養成の高度化を図るという観点から、充実した内容となるよう適切に改めること。
・・・164

【教員組織等】

9.＜専攻分野に係る理論系の専任教員数が不十分＞

経営学に係る理論系の専任教員が少なく、専門職大学設置基準第31条第1項に規定する

当該専門分野に係る教員組織体制として不十分であるため､適切な教員組織体制となるよう修正すること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・167

10. ＜教員の教育負担についての疑義＞
一部の専任教員に対して、専任教員としての教育負担が大きく、研究に要する時間が確保できるのか疑義があることから、専任教員の担当科目数について適切なものとなるよう修正すること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・169

11.＜専任教員数が設置基準を満たしていない＞
専任教員数について、専門職大学設置基準の規定を満たしていないため、適切に改めること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・171

12.＜教員組織の将来構想が不明確＞
教員の年齢構成が高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、若手教員の採用計画など教員組織の将来構想を明確にすること。(是正事項)・・・・・・・・・・172

【名称、その他】
13.＜共用施設の使用計画が不十分＞
同一法人内の各学校が共用する施設については、本学の学生が支障なく使用できるのか判然としないため、当該施設の使用方針及び計画を明らかにした上で、学生に不利益が生じないことを説明するか施設の整備計画を適切に改めること。(是正事項)・・・・174

14.＜調理実習室の詳細が不明瞭＞
調理実習室の設備について説明されているが、図面上、隣接する調理実習準備室やシミュレーション実習室については、他の学校の専用区画とされていることから、授業が切り替わる際の食材・道具の準備・片付け等に当たって、支障が生じないかについて明確に説明するか計画を適切に修正すること。あわせて、調理実習室の設備の配置予定がわかるような見取図等を示し、各実習科目の実施に当たって、導線等を勘案した上でなお支障がないことを明確に説明すること。(是正事項)・・・・・・・・・・・・・・・・・181

15.＜図書の整備方針等について不明確＞
整備予定図書の数量及び蔵書構成の質について、教育研究に十分な学術書・専門書が備わっているか不明なため、発行時期がわかる図書一覧を示すとともに、図書の整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。(是正事項)・・・・・・・・・・190

16.＜学術雑誌の整備状況が不十分＞

学術雑誌の整備について、35 誌のリストが示されているが、学術雑誌・学会誌が不十分であると見受けられ、大学としてふさわしい教育・研究環境が整備されているか疑義があることから、選定理由・整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・196

17.＜教授会規定が不整合＞

管理運営の項目における教授会の審議事項と、教授会規定に掲げられている審議事項の内容が整合していないことから、適切に改めるとともに、教学委員会・専門委員会についてもその詳細が不明なため、必要な説明を加えるほか参照箇所を示すなどし、当該組織の存在意義・妥当性について明らかにすること。（是正事項）・・・・・・・・・・200

18.＜FD・SD の実施体制等が不明確＞

FD・SD の説明が不十分なため、具体的にいつ、どのようなことをするか、実施主体の体制や各委員会の組織規程について明確にし、対象者、実施頻度等についても具体的に説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・206

19.＜社会的・職業的自立に関する指導及び体制が不明確＞

社会的・職業的自立に関する指導及び体制についても説明が不十分なため、実施主体の体制や取組の詳細について明確に説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・208

20.＜食堂の利用状況の見通しについて＞

食堂について、同一法人内の他の学校と共用とされているが、本学の学生が使用するに当たって支障が生じないか不明確であることから、食堂の利用状況の見通しについて説明すること。（是正事項）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・215

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１．＜養成しようとする人材像やディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーが不明確＞ 養成しようとする人材像が不明確なため、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーの妥当性を判断することが困難となり、ディプロマ・ポリシーの内容も抽象的かつ不明確な内容となっているため、カリキュラム・ポリシーとの一貫性を確認することもできない。ついては、以下の点について適切に対応した上で、全体として整合性のある適切な設置計画となるよう是正すること。なお、是正するに当たっては、養成しようとする人材像について、フードサービスに係る人材の観点とマネジメントができる人材の観点とが乖離したものとならないように留意すること。 （１）養成する人材像における「フードサービス企業の組織運営に関する基本的能力」及び「食材の選定・調達から商品化までに関する知識」については、具体的な水準・内容が不明確であることから、それぞれ明確にした上で、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーについても整合させること。

（対応）

養成しようとする人材像やディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーが不明確であるというご指摘に基づき、まず本学が考える「養成する人材像」について明確にし、次にディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに整合性を持たせるように見直しを行った。以下、それらの変更点について順をおって説明する。

１.「養成する人材像」について

当初養成する人材像は「企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織経営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナル」であったが、養成する人材像や将来の職業・職種について不明確な部分が多かったため、卒業後の目指すべき進路を「フードサービス企業の店舗マネジャー」として明確にしたことから以下のとおり見直しをおこなった。

①養成する人材像

フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。

経営中核人材：フードサービス企業において、戦略立案、市場開発、組織運営など、企業全体の方向性を立案し実行していく立場の人材である。中核人材となるための素養とは、企業経営およびフードサービス企業経営に関する知識に加え、幅広い視野を持って体系的に物事を考え、企業変化に対応できる力、いわば経営を担うための知見を身につけていることである。

店舗マネジャー：一般的にはいわゆる店長もしくはストア・マネジャーと呼ばれている。チェーン企業の店舗において、店舗の範囲内における管理運営の責任を担う業務ポジションである。主要な職務は、人的資源（スタッフ）管理（指導・育成、ワークスケジュール、モチベーション等)、財務的資源管理（売上、コスト、目標設定、損益分析等)、物的資源管理（在庫、店内衛生、食材品質、設備メンテナンス等)、その他管理（販売促進、顧客対応、オペレーション等）である。

店舗マネジャーである理由：チェーン企業の「店舗マネジャー」を具体的な職位として選択した理由は、以下の通り。店舗は一つの施設を管理し、人を使い、売り上げ・利益の収支管理を行っている組織単位であり、企業経営の基本要素を備えていることによる。店舗は、企業組織の雛形として、事業利益を生む現場のプロセスを経験し理解する場であり、その後に企業内において職位を上げていくためのキャリア・パスにおいて重要な位置づけにある。フードサービス企業では 2～3 年の OJT トレーニングを経て店舗マネジャーとなるのが一般的である。

②店舗マネジャーの能力

店舗マネジャーの能力については、厚生労働省の「職業能力評価シート（外食産業)」を参考に本学が定義したものである。

店舗マネジャーに必要な能力

店舗の組織、施設・設備、資金等の管理運営全般を担う。具体的には、以下のような能力が求められる。

◇人的資源（スタッフ）の管理能力

人を使って任せることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パート・アルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが重要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価)、作業手順の

改善などの事務的管理を行う。

◇物的資源の管理能力
　主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。

◇財務的資源の管理能力
　店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。

◇その他の活動の管理能力
　集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POP ほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。

◇職業人としての基礎能力
　社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。

◇食の知識
　フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。

２．本学のディプロマ・ポリシー
　ご指摘を踏まえ、以下の様にディプロマ・ポリシーを改めた。
　改めた理由として、「養成する人材像」を「フードサービス企業において将来経営の中核となりえる能力を備えた人材」とし、そのもとで専門職大学卒業時点では「店舗マネジャー」の能力育成に絞り込みを行ったことから、DP3 から DP5 については、それに対応して修正を行った。

修正後のディプロマ・ポリシーを以下の通りとした。

かなざわ食マネジメント専門職大学ディプロマ・ポリシー DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力 DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できる マネジメント能力 DP3.フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から 分析し、改善できる能力 DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT や 調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力 DP5.企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決で きる能力

DP1

DP1 について、ビジネスの基礎能力とは、企業において業務を行ううえで不可欠な「論理的思考力」「コミュニケーション能力」「協調性」である。論理的思考力は、業務において発生してくる様々な物事や課題を、体系的に考え整理して行くうえで必要な力である。また、考え整理した内容を他人に伝えていくうえで必要な能力がコミュニケーション能力である。さらに、組織内においては単独ではなく協働して仕事を行うことから、協調性が求められる。

DP2

DP2 は、企業経営に関する原理原則を学び、それらを業務へ応用することができる能力である。この場合の事業組織とは、利益単位としての店舗レベルの組織を前提にしている。「マネジメント能力」とは、現実の業務に対し理論的考え方をあてはめて分析し、より良い方向へと組織を調整・運営・推進していく能力である。

DP3

DP3 は、ビジネスの基礎能力を土台として、顧客との接点である店舗を中心に改善点を見出し、具体的な改善提案として形にできる能力である。

DP3 の修正点は以下の通り。

DP3（旧）の「フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視

点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力」の記述のうち「効率的仕組みを構築できる開発能力」は、店舗だけではなく企業の仕組みそのものに関係する場合もあり、範囲が広すぎることから「改善できる能力」と範囲を限定した。店舗マネジャーであれば、会議等を通じてオペレーションや調理マニュアルの改善に携わることができる。例えば、現場における機材の配置と調理手順や動線の関係を観察し、そこから最適化するための改善点を見出すことは可能であるという現状を踏まえて修正した。

DP4

DP4 は、社会的な変化をもたらす兆候を感じ取ることができるだけではなく、フードサービスに関係した分野の技術進歩が、事業にどのような影響をもたらす可能性があるのかを理解できることである。

DP4 の修正点は以下の通り。

DP4（旧）の「ICT 化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新技術を生み出すことができる創造力」の記述を「ICT や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力」に修正した。将来的には経営中核人材として企業を変革するような創造性の発揮が望ましいものの、初期の店舗マネジャーレベルでは、技術の専門家である必要はなく、その技術が業務にどのような影響を与えるかを理解していれば十分であることから、範囲を狭める修正を行った。

ICT 技術進歩により、経営分析への応用のほか、顧客来店予測や売れ行き予測の正確性も向上しているなど、活用の範囲が広いことから、今後はそのような技術の利用価値を理解していることも求められる。コンピュータ化によって調理技術や厨房機器などは日々進歩しており（例えば油の温度管理が難しいと言われていたフライヤーの自動化など）、新技術の導入によって厨房内の配置や調理手順が大きく変わる場合があり、どのような変化が生ずるのかを理解できていることが重要であることから、記述を修正した。

DP5

DP5 は、企業も社会の一員であることを踏まえ、利益追求だけではなく広い視点から企業の社会的課題を導き出し、事業を通じた解決の方向を考え、妥当な解決策に結び付けることができる洞察力と実行力を備えていることである。

DP5 の修正点は、以下の通り。

DP5（旧）の「現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力」を「企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力」に修正した。

理由は、近年は社会的視点から企業経営を考え持続的な事業展開の方向を見出していくことが重要になりつつあるからである。経営の中核人材には、社会的な意義を踏まえた中長期的な視点が求められることから、単なる課題発見ではなく「広い視野と柔軟な発想に

より」とした。「店舗マネジャー」を通過点として将来像を「経営の中核人材」に置いていることから、その中核人材となるために素養として身につけておくべき能力として位置づけている。

フードサービスと関連する例としては、食材ロス率の減少、食の安全性管理、労働環境改善などの社会的課題がある。これらは、フードサービス業界・企業の社会的存在価値にかかわる課題であることから、その観点を含むように変更を加えた。

（新旧対照表）ディプロマ・ポリシー

新	旧
DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力
DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力
DP3.フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力	DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力
DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICTや調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力	DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新事業を生み出すことができる創造力
DP5.企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力	DP5.現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力

３．本学のカリキュラム・ポリシー

養成する人材像とディプロマ・ポリシーの修正に伴い、それらとカリキュラム・ポリシーが整合するように修正を行った。ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの関

係については後述する。

CP1.社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。

CP2.経済や経営の基本的概念と論理的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。

CP3.フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。

CP4.フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。

CP5.持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。

CP1

CP 1 は、社会人、職業人として一般的に求められる基礎能力の育成である。

CP 1 （旧）は、目標範囲が広く設定されているとともに「一般教養」という表現を用いており、曖昧であったことから、記述を修正した。社会人として必要な基礎力の内容を、物事を体系的に考えまとめていくうえで求められる論理的思考力、相互理解のために必要なコミュニケーション能力、組織人として業務遂行において必要な協調性と位置づけた。

CP2

社会における経済や経営の様々な事象について理解し、組織がどのような仕組みにより動いているのかを理解することができる能力の育成である。いわゆる経営を学ぶ上で必要な理論的知識の習得と理解を目指す。

CP2（旧）の「産業構造や経営への影響要素などを学び、」の表現は、設定される範囲が広すぎることから経済経営の概論的知識と企業経営を理解するための知識・能力に修正した。

CP3

フードという物理的商品と在庫ができないサービスという無形要素が結びついているフードサービス企業の経営は、製造業や小売業などとは異なる特性を持つ。その企業経営における特性を理解し、企業が抱える様々な課題に気づくことができ、課題の解決策を見出し実行できる能力の育成である。

CP3（旧）の表現の「特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力」は、表現が冗長であり意味が分かりにくかったため「特性を理解し組織的課題を発見できる能力」に修正した。

CP4

企業の事業環境（競争、顧客、技術など）の大きな流れを捉え、経営学などの知識と組み合わせて、新たな組織構造や運営の仕組み、新事業や新商品などの発想を導く力の育成である。

CP5

企業経営において重要な課題を洗い出し、明確化し、広い視点から解決の方針を提案できる能力の育成である。

CP5（旧）では「それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力」と、高度なレベルまでの到達を考えていた。そのため、範囲を絞り込みより現実的な内容である「必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決・提案能力」に修正した。

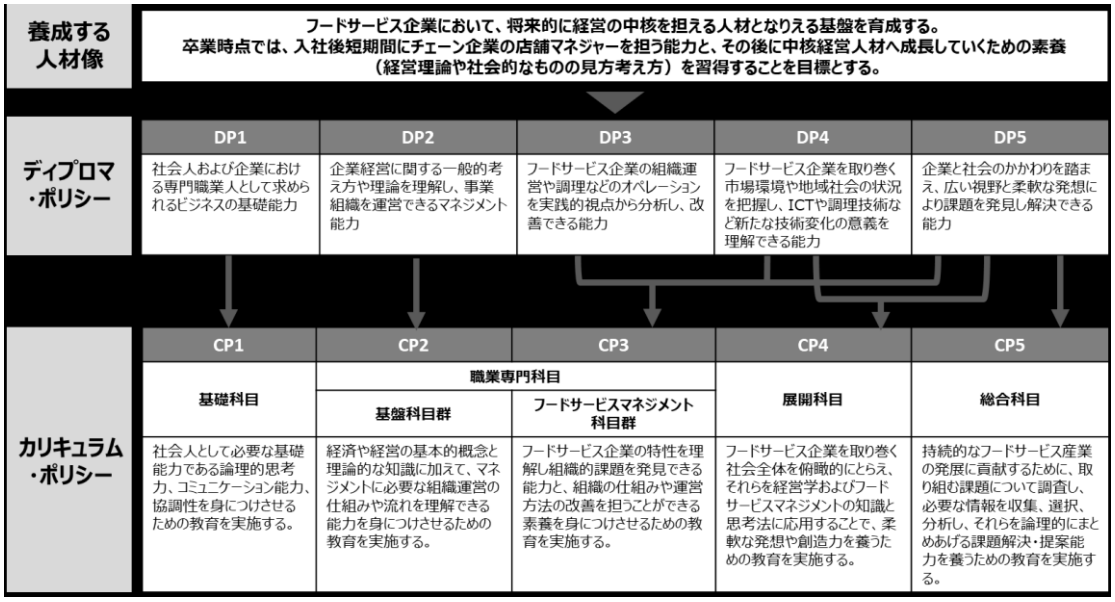
（新旧対照表）カリキュラム・ポリシー

新	旧
CP1.社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。	CP1．社会人として必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、情報処理能力、ＩＣＴツールの活用に関する基礎知識などの一般教養を身につけさせるための教育を実施する。
CP2.経済や経営の基本的概念と理論的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。	CP2．経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、産業構造や経営への影響要素などを学び、組織運営の流れや仕組みを理解するために必要なマネジメント能力を身につけさせるための教育

	を実施する。
CP3.フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。	CP3. フードサービス企業の特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。
CP4.フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。	CP4. フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。
CP5.持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。	CP5. 持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組むべき課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力を養うための教育を実施する。

４．ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの一貫性について

養成する人材像並びにディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーの修正を踏まえ、改めてディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーの見直しを行った。対応関係を次のとおり示す。



DP1 については、社会人の基礎能力を身につけるための CP1 と連動する。中心となる科目区分は「基礎科目」に該当する。社会人の基礎能力は、仕事をしていくうえでの汎用的で基礎的な能力であり、論理的に考え、体系的にまとめ、他人にそれを伝えられるように表現することができる能力を習得するねらいがある。

DP2 を反映しカリキュラム目標として具体化したものが CP2 である。対応する科目区分は「職業専門科目の基盤科目群」である。この科目群は、フードサービスを学修する際に必要となる企業経営の理論的考え方を学ぶことを目的として、一般的な経営学の中心分野を学修する。DP3 は、DP4、DP5 とも関連して CP3 につながる。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」である。ここでは、一般的な経営学の学修内容に加えて、フードサービスの特性を踏まえた経営学を学ぶ。さらに、フードサービス企業経営を理解するうえで必要となる食品や衛生管理、サービス面での学修を行い、実習を通じて理解を深め身につける。つまり、企業経営とフードおよびサービスに関する知識を結び付けて体系的に学ぶことにより「店舗マネジャー」に求められる能力を修得する。

DP4 は、CP3 と関連するだけではなく DP5 と連動して CP4 に結び付く。企業を取り巻く環境変化を認識・理解し、適応していくことにより持続的に事業を展開していく発想力、柔軟性を育成する。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」及び「展開科目」である。

DP 5 は、前に述べたように DP3、DP4 と連動し、CP 5 につながる。企業経営において、単なる経済性重視にとどまることなく、社会的視点を踏まえた広く多面的な視野を養う。科目区分は「展開科目」及び「総合科目」である。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.2.4　養成する人材像

新	旧
1.2.4　養成する人材像 専門職大学においては、フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材（「経営中核人材」）となりえる基盤を持つ人材を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することが目標である【資料 1-13】。 （１）経営中核人材と店舗マネジャーの関連 経営中核人材とは、フードサービス企業において、戦略立案、市場開発、組織運営など、企業全体の方向性を立案し実行していく立場の人材である。中核人材となるための素養とは、企業経営およびフードサービス企業経営に関する知識に加え、幅広い視野を持って体系的に物事を考え、企業変化に対応できる力であり、いわば経営を担うための知見を身につけていることである。 店舗マネジャーとは、一般的にはいわゆる店長もしくはストア・マネジャーと呼ばれている。チェーン企業の店舗において、店舗の範囲内における管理運営の責任を担う業務ポジションである。主要な職務は、人的資源（スタッフ）管理（指導・育成、ワークスケジュール、モチベーション等）、財務的資源管理（売上、コスト、目標設定、損益分析等）、物的資源管理（在庫、店内衛生、食材品質、設備メンテナンス等）、その他管理（販売促進、顧客対応、オペレーション等）である。	1.2.4　養成する人材像 専門職大学において養成しようとする人材像は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナルである。栄養士や調理師のような特定分野の専門技術者的な位置づけではなく、フードサービス企業経営に特化したマネジメントのプロである。 （追加）

チェーン企業の「店舗マネジャー」を具体的な職位として選択した理由は、以下の通りである。店舗は一つの施設を管理し、人を使い、売り上げ・利益の収支管理を行っている組織単位であり、企業経営の基本要素を備えていることによる。店舗は、企業組織の雛形として、事業利益を生む現場のプロセスを経験し理解する場であり、その後に企業内において職位を上げていくためのキャリア・パスにおいて重要な位置づけにある。フードサービス企業では 2～3 年の OJT トレーニングを経て店舗マネジャーとなるのが一般的である。	
ただし、フードサービス企業においては、経営に関する知見を有しているだけではなく、企業環境の変化をとらえるうえでデータを読む力や地域の文化や産業について柔軟な視点を有することなど、	ただし、フードサービス企業においては、経営に関する知見を有しているだけではなく、それらを補完し新たな発想を導くうえで、食材の選定・調達・調理から商品やサービスの提供までの食に関する知識を学び、調理やサービスの現場について理解していること、調理技術を習得していること、商品や事業に関する創造的感覚を持っていること、企業環境の変化をとらえるうえでデータを読む力や地域の文化や産業について柔軟な視点を有することなど、
フードサービスに関する専門的で深い知識に加えて、関連する周辺分野の知識やツールを使いこなせることが望ましい。これからのフードサービス産業の経営には、発展可能性を広げるうえでこのような関連する多彩な分野の知識とフードサービスを結びつけ活用する力が求められる。	フードサービスに関する専門的で深い知識に加えて、関連する周辺分野の知識やツールを使いこなせることが望ましい。これからのフードサービス産業の経営には、発展可能性を広げるうえでこのような関連する多彩な分野の知識とフードサービスを結びつけ活用する力が求められる。
（2）フードサービス企業において求められる人材	
（略）	（略）

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.2.5　ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽにおける能力水準

新	旧
（略） 本学では、これら 3 点の知識・能力をフードサービス企業における「実践力」と定義し、4 年間の教育課程の中で理論に裏打ちされた実践力の修得を目指す。それに加えて、将来の成長のために必要となる考え方や広い視野を養う。 （略） （２）店舗マネジャーに求められる能力 店舗マネジャーは、店舗の組織、施設・設備、資金等の管理運営全般を担う職位であり、具体的には、以下のような能力・知識が求められる。 ① 人的資源（スタッフ）の管理能力 人を使って業務を分担させることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パート・アルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが需要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価)、作業手順の改善などの事務的管理を行う。 ②物的資源の管理能力 主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や	（略） 本学では、これら 3 点の知識・能力をフードサービス企業における「実践力」と定義し、4 年間の教育課程の中で理論に裏打ちされた実践力の修得を目指す。 （略） （追加）

湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。 ③財務的資源の管理能力 　店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。 ④その他の活動の管理能力 　集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POPほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。 ⑤職業人としての基礎能力 　社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。 ⑥食の知識 　フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。 ①から⑥のような「店舗マネジャー」の能力を前提として、本学のディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと具体的な教育課程における科目を設定する。	

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.3.2　ディプロマ・ポリシー

新	旧
1.3.2　ディプロマ・ポリシー 　教育目標とフードサービスの特性を踏まえ、本学においては次のようなディプロマ・ポリシーを設定する。	1.3.2　ディプロマ・ポリシー 　教育目標とフードサービスの特性を踏まえ、本学においては次のようなディプロマ・ポリシーを設定する。

このディプロマ・ポリシーに基づき、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICT および調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、所定の単位を修得し求められる資質・能力を身につけた学生に対し、学位を授与する。	このディプロマ・ポリシーに基づき、フードサービスの社会的・文化的背景を理解し、フードサービス分野の企業経営と、ICT および調理技術や食材調理食品衛生の基本を学び、所定の単位を修得し求められる資質・能力を身につけた学生に対し、学位を授与する。
DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	DP1.社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力
DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	DP2.企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力
DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、改善できる能力	DP3. フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力
DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化の意義を理解できる能力	DP4.フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT 化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新事業を生み出すことができる創造力
DP5. 企業と社会のかかわりを踏まえ、広い視野と柔軟な発想により課題を発見し解決できる能力	DP5.現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力
それぞれのディプロマ・ポリシーに関する説明を、以下に記述する。 DP1 は、一般的・汎用的な能力である。ビジネスに携わる社会人の基礎能力とは、企業において業務を行ううえで不可欠な「論理的思考力」「コミュニケーション能力」「協調性」である。論理的思考力は、業	多様な要因に影響されるフードサービス企業の経営を担うには、経営理論に加えて経営に必要な食材の選定・調達・保管から調理までの食にかかわるフードサービスの専門的・全体的知識を有するだけではなく、店舗の立地する地域の歴史、文化、産業、観光など関連する分野への理解があること、

務において発生してくる様々な物事や課題を、体系的に考え整理して行くうえで必要な力である。また、考え整理した内容を他人に伝えていくうえで必要な能力がコミュニケーション能力である。さらに、組織的内においては単独ではなく協働して仕事を行うことから、協調性が求められる。 DP2 は、企業経営に関する原理原則を学び、それらを業務へ応用することができる能力である。この場合の事業組織とは、利益単位としての店舗レベルの組織を前提にしている。「マネジメント能力」とは、現実の業務に対し理論的考え方をあてはめて分析し、より良い方向へと組織を調整・運営・推進していく能力である。 DP3 は、ビジネスの基礎能力を土台として、顧客との接点である店舗を中心に改善点を見出し、具体的な改善提案として形にできる能力である。店舗マネジャーであれば、会議等を通じてオペレーションや調理マニュアルの改善に携わることができる。例えば、現場における機材の配置と調理手順や動線の関係を観察し、そこから最適化するための改善点を見出すことは可能である。 DP4 は、社会的な変化をもたらす兆候を感じ取ることができるだけではなく、フードサービスに関係した分野の技術進歩が、事業にどのような影響をもたらす可能性があるのかを理解できることである。将来的には経営中核人材として企業を変革するような創造性の発揮が望ましいものの、初期の店舗マネジャーレベルでは、技術の専門家である必要はなく、その技術が業務にどのような影響を与えるかを理解していれば十分である。 ICT は、技術進歩により、経営分析へのさらに単なる理解のレベルにとどまらず斬新な発想のもとにそれらを組み合わせ融合させて新しい事業や商品を創造できる総合力を身につけていることが重要である。	

応用のほか、顧客来店予測や売れ行き予測の正確性も向上しているなど、活用の範囲が広いことから、今後はそのような技術の利用価値を理解していることも求められる。コンピュータ化によって調理技術や厨房機器などは日々進歩しており（例えば油の温度管理が難しいと言われていたフライヤーの自動化など）、新技術の導入によって厨房内の配置や調理手順が大きく変わる場合があり、どのような変化が生ずるのかを理解できていることが重要である。 DP5 は、企業も社会の一員であることを踏まえ、利益追求だけではなく広い視点から企業の社会的課題を導き出し、事業を通じた解決の方向を考え、妥当な解決策に結び付けることができる洞察力と実行力を備えていることである。近年は社会的視点から企業経営を考え持続的な事業展開の方向を見出していくことが重要になりつつあるからである。経営の中核人材には、社会的な意義を踏まえた中長期的な視点が求められることから、単なる課題発見ではなく「広い視野と柔軟な発想により」とした。「店舗マネジャー」を通過点として将来像を「経営中核人材」に置いていることから、その中核人材となるために素養として身につけておくべき能力として位置づけている。 フードサービスと関連する例としては、再生可能エネルギー活用、食材ロス率の減少、食の安全性管理、労働環境改善などの社会的課題がある。これらは、フードサービス業界・企業の社会的存在価値にかかわる課題であることから、その観点を含む。 まとめると、本学が目指すのは、フードサービスの専門的・全体的知識を有するだけではなく、店舗の立地する地域の歴史、	

文化、産業、観光など関連する分野への理解があること、さらに単なる理解のレベルにとどまらず斬新な発想のもとにそれらを組み合わせ融合させて新しい事業や商品を創造できる力の育成である。	

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　4.2　カリキュラム・ポリシー

新	旧
4.2　カリキュラム・ポリシー 　本学における教育目標を達成するため、以下のようなカリキュラム・ポリシーを設定し、教育課程を編成・実施する。また、ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの対応関係について記述する。 （1）カリキュラム・ポリシーの内容 　カリキュラム・ポリシーを、次のような内容として設定する。	4.2　カリキュラム・ポリシー 　本学における教育目標を達成するため、以下のようなカリキュラム・ポリシーを設定し、教育課程を編成・実施する。
CP1. 社会人として必要な基礎能力である論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性を身につけさせるための教育を実施する。	CP1. 社会人として必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、情報処理能力、ＩＣＴツールの活用に関する基礎知識などの一般教養を身につけさせるための教育を実施する。
CP2. 経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、マネジメントに必要な組織運営の仕組みや流れを理解できる能力を身につけさせるための教育を実施する。	CP2. 経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、産業構造や経営への影響要素などを学び、組織運営の流れや仕組みを理解するために必要なマネジメント能力を身につけさせるための教育を実施する。
CP3. フードサービス企業の特性を理解し組織的課題を発見できる能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担う	CP3. フードサービス企業の特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素

ことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。	養を身につけさせるための教育を実施する。
CP4. フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。	CP4. フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。
CP5. 持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組む課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげる課題解決・提案能力を養うための教育を実施する。	CP5. 持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組むべき課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力を養うための教育を実施する。
CP 1 は、社会人、職業人として一般的に求められる基礎能力の育成である。社会人として必要な基礎力の内容を、物事を体系的に考えまとめていくうえで求められる論理的思考力、相互理解のために必要なコミュニケーション能力、組織人として業務遂行において必要な協調性、と位置づけた。 CP2 は、社会における経済や経営の様々な事象について理解し、組織がどのような仕組みにより動いているのかを理解することができる能力の育成である。いわゆる経営を学ぶ上で必要な理論的知識の習得と理解を目指す。 CP3 は、フードという物理的商品と在庫ができないサービスという無形要素が結びついているフードサービス企業の経営は、	（追加）

製造業や小売業などとは異なる特性を持つ。その企業経営における特性を理解し、企業が抱える様々な課題に気づくことができ、課題の解決策を見出し実行できる能力の育成である。 CP4 は、企業の事業環境（競争、顧客、技術など）の大きな流れを捉え、経営学などの知識と組み合わせて、新たな組織構造や運営の仕組み、新事業や新商品などの発想を導く力の育成である。 CP5 は、企業経営において重要な課題を洗い出し、明確化し、広い視点から解決の方針を提案できる能力の育成である。 （2）ディプロマ・ポリシーとカリキュラム・ポリシーの対応関係 DP1 については、社会人基礎力を身につけるための CP1 と連動する。中心となる科目区分は「基礎科目」に該当する。社会人基礎力は、仕事をしていくうえでの汎用的で基礎的な能力であり、論理的に考え、体系的にまとめ、他人にそれを伝えられるように表現することができる能力を習得するねらいがある。 DP2 を反映しカリキュラム目標として具体化したものが CP2 である。対応する科目区分は「職業専門科目の基盤科目群」である。この科目群は、フードサービスを学修する際に必要となる企業経営の理論的考え方を学ぶことを目的として、一般的な経営学の中心分野を学修する。DP3 は、DP4、DP5 とも関連して CP3 につながる。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」である。ここでは、一般的な経営学の内容学習に加えて、フードサービスの特性を踏まえた経営学を学ぶ。さらに、フードサービス企業経営を理解するうえで必要となる食品や衛生	

管理、サービス面での学習を行い、実習を通じて理解を深め身につける。つまり、企業経営とフードおよびサービスに関する知識を結び付けて体系的に学ぶことにより「店舗マネジャー」に求められる能力を修得する。 DP4 は、CP3 と関連するだけではなく DP5 と連動して CP4 に結び付く。企業を取り巻く環境変化を認識・理解し、適応していくことにより持続的に事業を展開していく発想力、柔軟性を育成する。科目区分は「職業専門科目のフードサービスマネジメント科目群」及び「展開科目」である。 DP 5 は、前に述べたように DP3、DP4 と連動し、CP 5 につながる。企業経営において、単なる経済性重視にとどまることなく、社会的視点を踏まえた広く多面的な視野を養う。科目区分は「展開科目」及び「総合科目」である。 以上のような関係を概念図として示す【資料 4-3】。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）専門職大学において当該人材を養成する必要性が不明確であることから、既存の専門学校や大学において当該人材を養成することができない理由も含め、あらためて明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に基づき、既存の大学及び専門学校との違いを説明し、当該人材を養成する必要性が専門職大学であることの妥当性を以下の項目にわけて比較する。

１．養成する人材像について
２．学位について
３．教員について
４．教育課程について
５．実習について
６．就職先について

なお、本学の構想と最も類似しているとみられる立命館大学については、この後に別区分として記述する。

１．大学、専門学校との比較

比較する対象としては本学が構想する専門職大学が経営分野及びフードサービス分野を学修することを踏まえ、石川県内地域における経営系と家政系の４年制大学の学部学科と、ビジネス系および調理系の専門学校を比較対象として用いた。

番号	区　分	校　　名
1	本　　学	かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科
2	経営系４年制大学	金沢星稜大学　経済学部　経営学科
3	家政系を学部に持つ４年制大学	金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科
4	ビジネス系の専門学校	大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科
5	調理系の専門学校	スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科

①養成する人材像での比較

校　　名	養成する人材像
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。 専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチ

	ェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	現在社会の変化やグローバル化する国際社会に対応し得るようコミュニケーションの素養と技能を養成し、地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成する。
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	人間健康学部健康栄養学科は、建学の精神および教育理念に基づき、健康づくりを最新の栄養学の観点から学び、専門的かつ高度な視点から地域の健康と栄養に関わる課題を捉え、生涯に亘る健康の維持・増進に貢献できる管理栄養士の育成を目指す。より具体的には、地域のニーズに応える管理栄養士の養成を図り、医療、福祉、学校における食育など様々な場面で高度な栄養ケアマネジメントおよび栄養教育の中核となって地域の健康増進に資する管理栄養士を育成する。
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	一般的に商業実務で必要とされる、会計知識マーケティング知識、パソコンスキルなどを修得する。特に会計分野に関連する業務で必要とされる、より深い会計知識・技能の修得を通じて、自立した社会人の育成を目的とする。
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	調理師の資格取得に必要な基礎知識と調理現場で求められる基本的な技術の修得を目的とする。

養成する人材像は、各校の特徴である専攻分野や卒業後の職業に応じて設定されている。金沢星稜大学は「地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成」であり、進路は幅広く特定の産業分野を対象としていない汎用型の人材育成である。金沢学院大学では、最終的に管理栄養士試験に合格し、栄養学分野の専門技術者としての「管理栄養士の育成」が目的となっている資格重視型である。

大原簿記法律観光専門学校の総合ビジネス学科は、会計分野（いわゆる商業実務）という特定の業務内容をベースとした職業人能力の育成が主眼となっており、どちらかといえば産業分野を問わない汎用型である。スーパースイーツ調理専門学校は、フードサービス産業と密接な関連があるものの、調理師資格取得を目的とした資格重視型といえる。

いずれにおいても、目指す人材像は汎用的人材育成か資格取得を重視しているのであり、フードサービス分野かつ経営中核人材育成に特化してはいない。職業分野を明確に絞り込んでいる、という点で本学は既存の大学・専門学校とは異なる。

②学位について

校　　名	学　　位
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスマネジメント学士（専門職）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	学士（経営学）
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	学士（栄養学）
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	専門士（商業実務専門課程）の称号
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	専門士（衛生専門課程）の称号

既存の 4 年制大学と専門職大学では、学士の称号が取得できる点では同じである。両者の違いは、既存大学は「学士(専門分野)」となるのに対し、専門職大学では、専門となる職業・産業分野を学位の前に付記し後ろのカッコ内を専門職とする。本学では「フードサービスマネジメント学士（専門職)」となる。

また、専門学校で授与される「専門士」の称号は、法令上は称号であり学位ではないため、国際通用性を保証するものではなく、あくまで日本国内でのみ通用するものとされる。この点が学位については本学と専門学校の違いとなる。

③教員について

校　　名	教　　員
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置（実務家教員 8 名、研究者教員 10 名）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	経営分野の理論系教員中心
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	家政分野の理論系教員中心
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	実務に関する知識・技能を有した教員 専任 3 名
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	調理実務に関する知識・技能を有した教員 専任 4 名

教員構成は、専門職大学、大学、専門学校についてそれぞれ異なった法的根拠があり、それに定められた基準を満たす教員配置となっている。専門職大学と既存の大学や専門学校が大きく異なる点は、理論系教員に加え全教員数の 4 割以上を「実務家教員(専攻分野における実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者)」」を配置するという基準がある点である。これに従い、本学では経営分野、家政分野、ICT 分野など、教育分野に応じ一定割合の実務家教員を配置している。なお、既存大学や専門学校では、実務経験のある教員の採用が行われているものの、あくまでアカデミック系教員が主体である。それに比較して専門職大学の実務家教員 4 割という比率は高い。専門職大学の講師陣は、アカデミック系教員と実務系教員の二本柱により構成されている、というのが大きな違いである。

④教育課程について

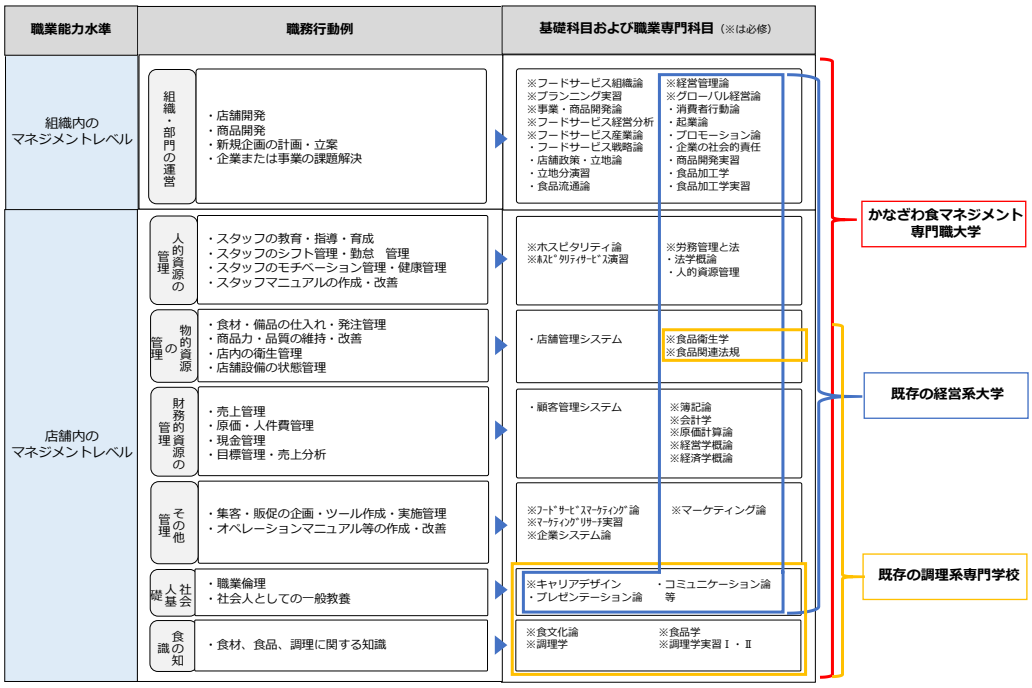
校　　名	教育課程
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	卒業単位数 131 単位以上。店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	124 単位以上。企業経営またはビジネス全般に関する幅広い知識を身につけるための科目と、マネジメント、会計、観光の 3 つの観点からの専門知識を学ぶ科目で構成
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	128 単位以上。主に管理栄養士取得に必要な科目により構成されている。
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。様々な職業に応じたコースがあり、それぞれに応じた知識・技術を学ぶ。
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。調理師資格取得をベースとして、調理師として活躍するために必要な調理技術・知識を総合的に学ぶ。

経営系の既存大学・専門学校では理論系の教育に重点を置き、講義と演習により構成されている。管理栄養士や調理師を目的とする資格系の大学・専門学校は、講義と資格取得に必要な演習・実習を組み合わせている。

教育課程において、本学と既存の大学と最も異なるのは、実習時間である。専門職大学は、理論系の教育科目に加えて、600 時間の臨地実務実習を含む 1200 時間の実習が必須とされ、在学中に実務に踏み込んだ学びが可能となる。また、フードサービス企業への就職を前提としているため、一般的な経営学科目に加えて、フードサービス企業の経営に関

する科目、食品や衛生学分野の科目、時代に対応した ICT に関する科目、演習科目、実習科目を組み合わせ、従来の境界領域とは異なるフードサービスに焦点をあてた教育体系を採用している。その違いを下記の図に示す。

本学の教育課程における大学及び専門学校の履修範囲比較



本学では「フードサービス企業の店舗マネジャー」を卒業後の最初のステップとし、それに必要な能力に加え、将来の「経営中核人材へ成長していくための素養」を修得するための教育課程を編成しており、店舗マネジャーに必要な店舗内のマネジメント業務、将来の中核人材に必要な素養である組織内のマネジメント業務にかかわる科目を教育課程に組み入れている。この本学におけるキャリア・マップの描き方が、卒業時点を中心に考えている既存の大学・専門学校と異なる。

⑤実習について

校　　名	実習について
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。

金沢星稜大学　経済学部　経営学科	教育課程上「実習」がつく科目は選択実習科目で 2 科目。その他、自由科目の教職科目で実習がある。 （共通教育科目） http://www.seiryou.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmztw.pdf （専門教育科目） http://www.seiryo-u.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmzwf.pdf
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士取得のための実習で構成されている。 https://www.kanazawa-gu.ac.jp/wp-content/uploads/2019/09/curriculum_ningenkenkou2019.pdf
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	インターン実習 120 時間。 https://www.o-hara.ac.jp/about/jissen/pdf/45_02.pdf
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	1190 時間。うち 150 時間が校外実習として、フードサービス店舗の現場を経験する。

既存の大学では講義・演習科目が中心であり、実習科目は少ない。金沢星稜大学は選択実習は選択必修で 1 科目と学部選択 1 科目のみ、金沢学院大学は臨地実習としてⅠ~Ⅴの 5 科目各 1 単位が設置されているものの、必修 1 科目選択 4 科目であり、本学とは必修としている実習単位数で大きな差がある。また、専門学校では「インターンシップ」として現場実習を行うが、教育という観点よりも職場体験及び就職活動の意味合いが強く、学修内容は現場により差異がある。

専門職大学では学内で理論科目を中心にバランスよく学び、臨地実習により実際の現場の知識と技術を身につけ、理論学習と現場経験の両面から学べることが大きな特徴である。

⑥就職先について

校　　名	就職先
かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。

金沢星稜大学　経済学部　経営学科	製造業、観光産業、情報通信産業、サービス業、卸売・小売業、広告・出版業、公務員など
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士として、病院や学校、企業などへ就職
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	経理系、事務系として様々な企業へ就職
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	主に調理師として、ホテル、ブライダル施設、飲食店、レストランなど

就職先は、本学がフードサービスチェーン企業に絞り込んでいるのに対し、既存の大学・専門学校は、幅広い産業分野へ就職し、資格取得目的の大学・専門学校であっても、それを生かした関連分野へ就職している。目指す分野が入学時点から明確であるのが本学の特徴である。

⑦専門職大学でなければならない理由

概観すれば、4 年制大学において「フードサービスチェーン企業」に焦点を絞って「経営」の中核人材を育成する教育課程は、これまでほとんど例がない。大学の経営系学部では、様々な局面から企業経営に関する知識を学ぶことができるが、どちらかと言えば理論教育重点で汎用的内容のカリキュラム構成であり、卒業後の進路も非常に広く、フードサービス分野に絞った人材育成ではない。カリキュラムに含まれている企業での実習は、短期のインターンシップ程度であり、しかもその単位は必ずしも必修とは限らない。

また、家政学部や栄養学部などは、栄養士資格取得を目的としており、食品分野の科目や実習は充実しているが、企業経営やサービスに関する科目は少なく、消費生活関連の科目が設けられている程度である。長い歴史を持つ家政学分野は、もともと生活者を起点として社会環境を含めたよりよい生活領域の実現を目指す学問であり、企業活動を対象とする経営学とは視点が異なる。また、卒業後の進路は、フードサービス産業も含まれているものの、食品製造業から教諭、公務員まで、食品に関連した幅広い分野へ進んでいる。どちらかと言えば、食の専門知識を生かした職業にすすむ人が多い。

専門学校は、大学よりも短い時間の 2 年間に特定の職業・仕事に就くための専門的な勉強を行うカリキュラムが組まれており、職業別コースに分かれているのが特徴である。

経営専門学校であれば、オフィス事務や経理のコースならビジネスマナー、パソコンスキル、簿記など、ビジネス系のコースならマーケティング、ビジネスコミュニケーション、販売管理、ビジネス実務マナーなどの科目があり、入学当初から就職する職業を前提として実務に沿った教育が行われるため、一般教養や理論教育の比重は低い。就職先として設定した職業に役立つような教育内容である。本学と異なるのは「経営中核人材」ではなく、現場業務をこなせる人材育成である。当然のことながら、目標とするところが異なるので、経営専門学校のカリキュラムに食品関連分野の科目は組み込まれていない。実習

時間も 120 時間ほどであり、本学の 600 時間に比べて少ない。

また、調理専門学校では、将来「調理師」として活躍するために必要な知識と技術を学び、調理師資格を取得することが目的である。調理師として必要な食に関する知識を身につけることを重視し、調理技術や食品衛生の教育に重点が置かれている。具体的には、食品栄養、食品衛生、調理理論、食文化などについて学ぶ科目や調理実習が設定されている。いわば、調理の専門技術者育成であり、経営理論系や ICT 系の科目は少なく、卒業後の進路も調理師資格を生かした職種が多いのである。

このような理由から、職業に対する明確な意識をもち、必要な知識や技術を習得するのは、講義科目と実習科目を含めて実務教育を重視したカリキュラムを有し、実務家教員の比率が高い専門職大学が適していると考えられる。

２．立命館大学食マネジメント学部と本学の違い

4 年制大学の中で本学の構想と最も近いと考えられるのは、立命館大学食マネジメント学部である。教学理念は、「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する」であり、経済学・経営学をベースとし「マネジメント能力」を育成するという点は、本学の構想と類似している。

本学と立命館大学食マネジメント学部との比較表

学校名	かなざわ食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ専門職大学 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部	立命館大学　食マネジメント学部
養成する人材像	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。	経済学・経営学を基盤としながら、食に関する深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。
教員組織	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置 18 名中、実務家教員 8 名、研究者教員 10 名	経営分野・家政分野の研究者教員中心

教育課程	卒業単位数 131 単位以上。 店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置	124 単位以上。語学、経営学、食品科学、食文化学等の科目が中心
実習	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。	実習はなく、演習のみ www.ritsumei.ac.jp/gast/can/curriculum/
就職先	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。	商品企画・開発、マーケッター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、ジャーナリスト、非営利団体スタッフ、プロデューサー、編集者等。農業、製造業から金融業まで産業全般の見込み。

本学との違いは、食マネジメント学部では「人文科学、社会科学、自然科学の三つの分野から総合的に研究する学問」としての「食科学（Gastronomic Arts and Sciences）」の確立を目指した教育を構想している点である。まだ卒業生は輩出されていないが、卒業後の進路自体は、直接的に「食」を扱う食品製造業にはじまり「食」を全体の業務の中で扱う宿泊、交通、観光から農業、さらには金融保険や出版、コンサルティングまで非常に幅広く設定し網羅的である。これに対し、本学はフードサービス企業の将来を担う「経営中核人材」を育成することに主眼があり、そのためのステップとしてチェーン企業の「店舗マネジャー」に絞り込んでいる。

また、教育内容は、食マネジメント学部では語学系の科目に加え「フードマネジメント領域（基幹科目、展開科目）」「フードカルチャー」「フードテクノロジー」に「総合科目」と「小集団科目」という体系になっており、人文・社会・自然の 3 分野をバランスよく配置している。

これに対し、本学のカリキュラム、特に職業専門科目は、経営学科目をベースにフードサービス分野を中心において構成している。講義・演習科目として企業経営関連、フードサービス企業経営関連、食品関連を柱とし、世の中の動きに沿って ICT や地域社会などの関連する分野の科目を加え、臨地実習を組み合わせることにより、講義や演習で学ぶだけではなく現場実習により体験的に理解することを重視し、フードサービス分野に特化した教育体系を組んでいる点が食マネジメント学部とは大きく異なる。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類

1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い

<table>
<tr>
<th>新</th>
<th>旧</th>
</tr>
<tr>
<td>
1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い
既存の教育システムと専門職大学の違いについては、下記のような項目ごとに比較検討を行い、本学の構想と最も類似しているとみられる立命館大学に関しては、別区分として記述する。最後に専門職大学でなければならない理由について説明する。
項目１．養成する人材像について
項目２．学位について
項目３．教員について
項目４．教育課程について
項目５．実習について
項目６．就職先について

（1）大学、専門学校との比較
比較する対象としては本学が構想する専門職大学が経営分野及びフードサービス分野を学修することを踏まえ、石川県内地域における経営系と家政系の 4 年制大学の学部学科と、ビジネス系および調理系の専門学校を比較対象として用いた。
<table>
<tr><th></th><th>区　分</th><th>校　　名</th></tr>
<tr><td>1</td><td>本学</td><td>かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科</td></tr>
<tr><td>2</td><td>経営系の 4 年制大学</td><td>金沢星稜大学　経済学部経営学科</td></tr>
<tr><td>3</td><td>家政系をもつ 4 年制</td><td>金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科</td></tr>
</table>
</td>
<td>
1.3.4　既存の専門学校・大学と専門職大学との違い
既存の教育システムと専門職大学の違いは、次のような点が挙げられる。
（1）専門学校と計画する専門職大学の違い
フードサービスに関連する教育を行っているのは調理専門学校である。その多くは、2 年間の就学期間において専門教育が行われる。その内容は、基本的な食物栄養分野の知識と調理技術の習得に置かれており、最終的には調理師免許を取得して、就職することを目的としている。社会人となった後は、調理現場で経験を積みながら調理技術をレベルアップしていくのが一般的なキャリアパスとなっており、いわば実務性重視、専門的調理技術者となるための基盤教育に重点がある。
カリキュラム自体も、調理師資格取得の要件を満たす科目と実習を組み合わせた内容になっており、経営や ICT に関する科目には重点が置かれていない。また、2 年間という短い就学期間においては、調理師資格に関連した科目の単位修得に重点を置かざるを得ず、マネジメントに関する科目は極めて限られたものになっている。端的に言えば、将来的に企業において経営を担う立場になることは、専門学校の教育的視野に入っていない。
これに対し、本学では、技術的専門家としての資格取得ではなく、フードサービス企業経営に携われる能力の育成を目的とする。具体的には、組織論、簿記会計、労働管理と法など、いわゆるヒト、モノ、カネの一
</td>
</tr>
</table>

	大学	
4	ビジネス系の専門学校	大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科
5	調理系の専門学校	スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科

養成する人材像の比較

校名	養成する人材像
かなざわ食マネジメント専門職大学フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得することを目標とする。
金沢星稜大学　経済学部経営学科	現在社会の変化やグローバル化する国際社会に対応し得るようコミュニケーションの素養と技能を養成し、地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成する。
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	人間健康学部健康栄養学科は、建学の精神および教育理念に基づき、健康づくりを最新の栄養学の観点から学び、専門的かつ高度な視点から地域の健康と栄養に関わる

般的企業経営に関する科目に加え、考え方の手法やICTに関する科目を設定し、フードサービス企業に関する科目との組み合わせにより将来においてレベルアップしていくための能力基盤を充実させていく。この目指すところとカリキュラム内容が専門学校とは大きく異なる点である。

（2）既存の四年制大学と計画する専門職大学の違い

日本国内の四年制大学では、フードサービスを学部名称に用いているところはなく、家政系学部や経済・経営系学部の一学科もしくはコースとしてフードサービス産業に関わる教育が行われている。家政系学部では、栄養士養成を目的としているところが多く、企業経営に関連した教育内容をカバーしてはいない。全般的に見て経済・経営系学部では、理論教育、講義や演習科目が中心であり、企業実習の比重は数日間のインターンシップ程度に過ぎず、カリキュラムにおける比重は低い。

つまり、フードサービス産業を対象として教育を行っている大学は複数存在しているものの、家政系学部若しくは経済・経営系学部の中の1学科として設けられているところが多く、教育内容は概ね家政系のカリキュラムか、経営系カリキュラムの色彩が強い。もしくはその両者を複合化した内容となっている。科目構成は、所属学部の教育分野と教育スタッフの専門分野を反映しているため、実務教育より理論教育が中心である。教員についても、最近は実務経験のある教員が増えているとはいえ、まだまだフードサービス分野の実務経験を持つ教員の比率は低い。このように、現在の4年

	課題を捉え、生涯に亘る健康の維持・増進に貢献できる管理栄養士の育成を目指す。より具体的には、地域のニーズに応える管理栄養士の養成を図り、医療、福祉、学校における食育など様々な場面で高度な栄養ケアマネジメントおよび栄養教育の中核となって地域の健康増進に資する管理栄養士を育成する。	制大学では、理論と実務が結びついた教育を行える教員は少ないうえ、カリキュラムに組み込まれている実習時間は限られている。理論教育と現場実習との組み合わせにより、理論に裏付けられた実務教育を行える体制は、フードサービス分野の場合まだまだ未整備なのである。また、理論教育と融合した効果的な実習を行うには、対象とする業界分野が明確になっていなければならず、企業との連携も必要となる。
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2年制）	一般的に商業実務で必要とされる、会計知識、マーケティング知識、パソコンスキルなどを修得する。特に会計分野に関連する業務で必要とされる、より深い会計知識・技能の修得を通じて、自立した社会人の育成を目的とする。	
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科(2年制)	調理師の資格取得に必要な基礎知識と調理現場で求められる基本的な技術の修得を目的とする。	
養成する人材像は、各校の特徴である専攻分野や卒業後の職業に応じて設定されている。金沢星稜大学は「地域社会や国際社会に対応し得る実践経営でのマネジメント能力を育成」であり、進路は幅広く特定の産業分野を対象としていない汎用型の人材育成である。金沢学院大学では、最終的に管理栄養士試験に合格し、栄養学分野の専門		

技術者としての「管理栄養士の育成」が目的となっている資格重視型である。
大原簿記法律観光専門学校の総合ビジネス学科は、会計分野（いわゆる商業実務）という特定の業務内容をベースとした職業人能力の育成が主眼となっており、どちらかと言えば産業分野を問わない汎用型である。
スーパースイーツ調理専門学校は、フードサービス産業と密接な関連があるものの、調理師試験合格による資格取得を目的とした資格重視型といえる。
いずれにおいても、目指す人材像は汎用的人材育成か資格取得を重視しているのであり、フードサービス分野かつ経営中核人材育成に特化してはいない。職業分野を明確に絞り込んでいる、という点で本学は既存の大学・専門学校とは異なる。

学位についての比較

校　　名	学　　位
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	フードサービスマネジメント学士（専門職）
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	学士（経営学）
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	学士（栄養学）
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	専門士（商業実務専門課程）の称号
スーパースイーツ調理専門学校　高度調理師学科（2 年制）	専門士（衛生専門課程）の称号

既存の 4 年制大学と専門職大学では、学士の称号が取得できる点では同じである。両者の違いは、既存大学は「学士(専門分野)」となるのに対し、専門職大学では、専門となる職業・産業分野を学位の前に付記し後ろのカッコ内を専門職とする。本学では「フードサービスマネジメント学士（専門職)」となる。

また、専門学校で授与される「専門士」の称号は、法令上は称号であり学位ではないため、国際通用性を保証するものではなく、あくまで日本国内でのみ通用するものとされる。この点が学位については本学と専門学校の違いとなる。

教員についての比較

校　　名	教　　員
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置（実務家教員 8 名、研究者教員 10 名を予定）
金沢星稜大学経済学部　経営学科	経営分野の理論系教員中心
金沢学院大学人間健康学部健康栄養学科	家政分野の理論系教員中心
大原簿記法律観光専門学校金沢校　総合ビジネス学科（2 年制）	実務に関する知識・技能を有した教員 専任 3 名
スーパースイー	調理実務に関する知

ツ調理専門学校 高度調理師学科 （2 年制）	識・技能を有した教員 専任 4 名

教員構成は、専門職大学、大学、専門学校についてそれぞれ異なった法的根拠があり、それに定められた基準を満たす教員配置となっている。専門職大学と既存の大学や専門学校が大きく異なる点は、理論系教員に加え全教員数の 4 割以上を「実務家教員(専攻分野における実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者)」」を配置するという基準がある点である。これに従い、本学では経営分野、家政分野、ICT 分野など、教育分野に応じ一定割合の実務家教員を配置している。なお、既存大学や専門学校では、実務経験のある教員の採用が行われているものの、あくまでアカデミック系教員が主体である。それに比較して専門職大学の実務家教員 4 割という比率は高い。専門職大学の講師陣は、アカデミック系教員と実務系教員の二本柱により構成されている、というのが大きな違いである。

教育課程についての比較

校　　名	教育課程
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	卒業単位数 131 単位以上。店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置
金沢星稜大	124 単位以上。企業経営ま

学　経済学部　経営学科	たはビジネス全般に関する幅広い知識を身につけるための科目と、マネジメント、会計、観光の３つの観点からの専門知識を学ぶ科目で構成
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	128 単位以上。主に管理栄養士取得に必要な科目により構成されている。
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2 年制）	1700 時間以上の履修。様々な職業に応じたコースがあり、それぞれに応じた知識・技術を学ぶ。
スーパースイーツ調理専門学校高度調理師学科(2 年制)	1700 時間以上の履修。調理師資格取得をベースとして、調理師として活躍するために必要な調理技術・知識を総合的に学ぶ。

経営系の既存大学・専門学校では理論系の教育に重点を置き、講義と演習により構成されている。管理栄養士や調理師を目的とする資格系の大学・専門学校は、講義と資格取得に必要な演習・実習を組み合わせている。

教育課程において、本学と既存の大学・専門学校と最も異なるのは、実習時間である。専門職大学は、理論系の教育科目に加えて、600 時間の臨地実務実習を含む 1200 時間の実習が必須とされ、在学中に実務に踏み込んだ学びが可能となる。また、フードサービス企業への就職を前提としているため、一般的な経営学科目に加えて、フードサービス企業の経営に関する科目、食品

や衛生学分野の科目、時代に対応した ICT に関する科目、演習科目、実習科目を組み合わせ、従来の学問領域とは異なるフードサービスに焦点をあてた教育体系を採用している。その違いを下記の図に示す（カリキュラム内容については、後述する）。

本学では「フードサービス企業の店舗マネジャー」を卒業後の最初のステップとし、それに必要な能力に加え、将来の「経営中核人材へ成長していくための素養」を修得するための教育課程を編成しており、店舗マネジャーに必要な店舗内のマネジメント業務、将来の中核人材に必要な素養である組織内のマネジメント業務にかかわる科目を教育課程に組み入れている。この本学におけるキャリア・マップの描き方が、卒業時点を中心に考えている既存の大学・専門学校と異なる。

実習についての比較

校　　名	実習について
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4 単位）を学修する。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	教育課程上「実習」がつく科目は選択実習科目で 2 科目。その他、自由科目の教職科目で実習がある。

	（共通教育科目） http://www.seiryou.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmztw.pdf （専門教育科目） http://www.seiryo-u.ac.jp/u/faculty/economics/rbjedl00000280a1-att/rbjedl00004pmzwf.pdf	
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士取得のための実習で構成されている。 https://www.kanazawa-gu.ac.jp/wpcontent/uploads/2019/09/curriculum_ningenkenkou2019.pdf	
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2年制）	インターン実習 120 時間。 https://www.o-hara.ac.jp/about/jissen/pdf/45_02.pdf	
スーパースイーツ調理専門学校高度調理師学科（2 年制）	1190 時間。うち 150 時間が校外実習として、フードサービス店舗の現場を経験する。	
既存の大学では講義・演習科目が中心であり、実習科目は少ない。金沢星稜大学は選択必修で 1 科目と学部選択 1 科目のみ、金沢学院大学は臨地実習としてⅠ~Ⅳの 4 科目各 1 単位が設置されているものの、必修 1 科目選択 4 科目であり、本学とは必修と		

している実習単位数で大きな差がある。また、専門学校では「インターンシップ」として現場実習を行うが、教育という観点より職場体験及び就職活動の意味合いが強く、学修内容はコースにより差異がある。
専門職大学では学内で理論科目を中心にバランスよく学び、臨地実習により実際の現場の知識と技術を身につけ、理論学習と現場経験の両面から学べることが大きな特徴である。

就職先についての比較

校　　名	就職先
かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。
金沢星稜大学　経済学部　経営学科	製造業、観光産業、情報通信産業、サービス業、卸売・小売業、広告・出版業、公務員など
金沢学院大学　人間健康学部　健康栄養学科	管理栄養士として、病院や学校、企業などへ就職
大原簿記法律観光専門学校金沢校総合ビジネス学科（2	経理系、事務系として様々な企業へ就職

年制）	
スーパースイーツ調理専門学校高度調理師学科（2 年制）	主に調理師として、ホテル、ブライダル施設、飲食店、レストランなど

就職先は、本学がフードサービスチェーン企業に絞り込んでいるのに対し、既存の大学・専門学校は、幅広い産業分野へ就職し、資格取得目的の大学・専門学校であっても、それを生かした関連分野へ就職している。目指す分野が入学時点から明確であるのが本学の特徴である。

（2）立命館大学食マネジメント学部と本学の違い

4 年制大学の中で本学の構想と最も近いと考えられるのは、立命館大学食マネジメント学部である。教学理念は、「経済学・経営学を基盤としながら、食科学の深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する」であり、経済学・経営学をベースとし「マネジメント能力」を育成するという点は、本学の構想と類似している。

立命館大学食マネジメント学部との比較

学校名	かなざわ食ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ専門職大学 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ学部	立命館大学食マネジメント学部
養成す	フードサービス企業において、将来的に経営の中核を担	経済学･経営学を基盤としながら、食に関す

る人材像	える人材となりえる基盤を育成する。専門職大学の卒業時点では、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養(経営理論や社会的なものの見方考え方)を習得することを目標とする。	る深い知見を培い、高度なマネジメント能力と実践的な行動力を備え、食の人類的な課題の解決に寄与できる人材を育成する。	
教員組織	経営分野・家政分野の理論系教員、実務家教員を適切に配置 18 名中、実務家教員 8 名、研究者教員 10 名	経営分野・家政分野の研究者教員中心	
教育課程	卒業単位数 131 単位以上。 店舗マネジャーを目指し、将来的にフードサービス企業において中核を担う人材になるための科目を配置	124 単位以上。語学、経営学、食品科学、食文化学等の科目が中心	
実習	実習 1200 時間以上。うち、600 時間（20 単位）が臨地実務実習であり、フードサービス企業の現場（16 単位）及び本社・本部（4	実習はなく、演習のみ www.ritsumei.ac.jp/gast/can/curriculum/	

	単位）を学修する。	
就職先	フードサービスチェーン企業の店舗マネジャーを対象とする。これまで入社後に OJT により行われていた内容を、在学中に体系的に習得することによりキャリア・パスを短縮し、早期に経営的ポジションを目指す。	商品企画・開発、マーケッター、バイヤー、コンサルタント、行政職、起業家、ジャーナリスト、非営利団体スタッフ、プロデューサー、編集者等。農業、製造業から金融業まで産業全般の見込み。

本学との違いは、食マネジメント学部では「人文科学、社会科学、自然科学の三つの分野から総合的に研究する学問」としての「食科学（Gastronomic Arts and Sciences）」の確立を目指した教育を構想している点である。まだ卒業生は輩出されていないが、卒業後の進路自体は、直接的に「食」を扱う食品製造業にはじまり「食」を全体の業務の中で扱う宿泊、交通、観光から農業、さらには金融保険や出版、コンサルティングまで非常に幅広く設定し網羅的である。これに対し、本学はフードサービス企業の将来を担う「経営中核人材」を育成することに主眼があり、そのためのステップとしてチェーン企業の「店舗マネジャー」に絞り込んでいる。

また、教育内容は、食マネジメント学部では語学系の科目に加え「フードマネジメント領域（基幹科目、展開科目）」「フードカルチャー」「フードテクノロジー」に「総合科目」と「小集団科目」という体系になってお

り、人文・社会・自然の 3 分野をバランスよく配置している。 これに対し、本学のカリキュラム、特に職業専門科目は、経営学科目をベースにフードサービス分野を中心において構成している。講義・演習科目として企業経営関連、フードサービス企業経営関連、食品関連を柱とし、世の中の動きに沿って ICT や地域社会などの関連する分野の科目を加え、臨地実習を組み合わせることにより、講義や演習で学ぶだけではなく現場実習により体験的に理解することを重視し、フードサービス分野に特化した教育体系を組んでいる点が食マネジメント学部とは大きく異なる。 （3）専門職大学でなければならない理由 概観すれば、4 年制大学において「フードサービスチェーン企業」に焦点を絞って「経営」の中核人材を育成する教育課程は、これまでほとんど例がない。大学の経営系学部では、様々な局面から企業経営に関する知識を学ぶことができるが、どちらかと言えば理論教育重点で汎用的内容のカリキュラム構成であり、卒業後の進路も非常に広く、フードサービス分野に絞った人材育成ではない。カリキュラムに含まれている企業での実習は、短期のインターンシップ程度であり、しかもその単位は必ずしも必修とは限らない。 また、家政学部や栄養学部などは、栄養士資格取得を目的としており、食品分野の科目や実習は充実しているが、企業経営やサービスに関する科目は少なく、消費生活関連の科目が設けられている程度である。 長い歴史を持つ家政学分野は、もともと生活者を起点として社会環境を含めたよりよ	

い生活領域の実現を目指す学問であり、企業活動を対象とする経営学とは視点が異なる。また、卒業後の進路は、フードサービス産業も含まれているものの、食品製造業から教諭、公務員まで、食品に関連した幅広い分野へ進んでいる。どちらかと言えば、食の専門知識を生かせる職業にすすむ人が多い。 専門学校は、大学よりも短い時間の 2 年間に特定の職業・仕事に就くための専門的な勉強を行うカリキュラムが組まれており、職業別コースに分かれているのが特徴である。 経営専門学校の場合、オフィス事務や経理のコースならビジネスマナー、パソコンスキル、簿記など、ビジネス系のコースならマーケティング、ビジネスコミュニケーション、販売管理、ビジネス実務マナーなどの科目があり、入学当初から就職する職業を前提として実務に沿った教育が行われるため、一般教養や理論教育の比重は低い。就職先として設定した職業に役立つような教育内容である。本学と異なるのは「経営中核人材」ではなく、現場業務をこなせる人材育成である。当然のことながら、目標とするところが異なるので、経営専門学校のカリキュラムに食品関連分野の科目は組み込まれていない。実習時間も 120 時間ほどであり、本学の 600 時間に比べて少ない。また、調理専門学校では、将来「調理師」として活躍するために必要な知識と技術を学び、調理師資格を取得することが目的である。調理師として必要な食に関する知識を身につけることを重視し、調理技術や食品衛生の教育に重点が置かれている。具体的には、食品栄養、食品衛生、調理理論、食文	

化などについて学ぶ科目や調理実習が設定されている。いわば、調理の専門技術者育成であり、経営理論系や ICT 系の科目は少なく、卒業後の進路も調理師資格を生かした職種が多いのである。 　このような理由から、職業に対する明確な意識をもち、必要な知識や技術を習得するのは、講義科目と実習科目を含めて実務教育を重視したカリキュラムを有し、実務家教員の比率が高い専門職大学が適していると考えられる。 （略）	（略）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（3）卒業後に想定される進路や職務内容をより具体的に示し、それらがディプロマ・ポリシーと整合していることについて明確に説明すること。

（対応）

審査意見を踏まえ、卒業後の進路をフードサービスチェーン企業の「店舗マネジャー」として具体的に設定したことによりディプロマ・ポリシーの修正を行った。その修正点と修正理由について以下に説明する。

本学卒業後に想定している進路・職務は、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」となることである。店舗マネジャーは、フードサービス企業における第一線の重要なポジションであり、店舗という組織単位において、人、施設設備、資金などの管理運営責任を負う。店舗という一定の範囲内ではあるが、戦略プランを立て、ビジョンを示し、具体的な戦術を考えてスタッフのやるべき仕事をマネジメントし、業績を上げるという職務である。

すなわち、フードサービス企業における店舗マネジャーとは、現場を知り、店舗運営を任されることによって経営感覚を磨き、将来企業内においてキャリアアップしていくための経験を積む職位として位置づけられる。現在は一般的に入社後 2-3 年の期間をかけて企業内で OJT により育成しているが、専門職大学の教育課程を修了することによりその期間を大幅に短縮することができ、早期に実践的な経営を学ぶことができる。

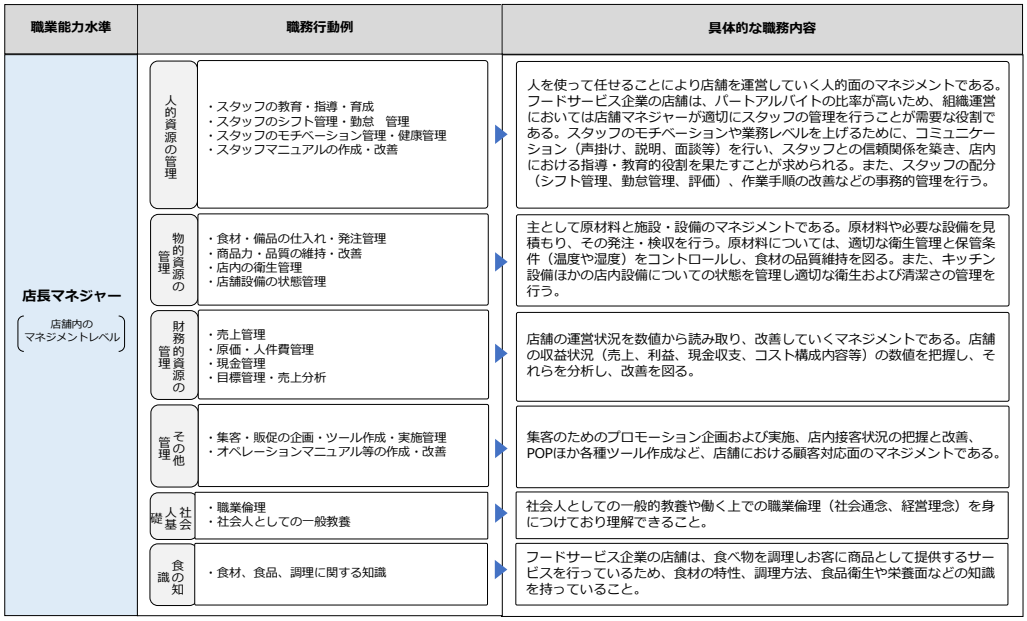
ただし本学としては、店舗マネジャーが最終到達目標ではなく、あくまでその後の段階的な成長過程を経て将来の「経営中核人材」に成長していくことを見据えている。店舗マネジャーの次の段階としては、一定範囲の地域（エリア）を担当しそこに属する店舗の業績改善や効率アップなど、経営をより良い方向へと動かすための活動をサポートする「エリアマネジャー」、店舗の経営指導や監督、本部方針の実行指導などを行う「スーパーバイザー」、新しい商品の開発を行う「開発スタッフ」、企業のブレーン的部門である本社・本部の「企画スタッフ」「人事スタッフ」などを想定している。これらの職務では、現場理解という意味で店舗運営に関する経験が不可欠であることから「店舗マネジャー」を経て進んでいく次の職位として位置づけている。

例えば、経営指導を行うには店舗業務フローを理解していなければならない。新商品を開発し実際に店舗において提供する場合は、一定レベルの品質・味を保てるよう店舗内オペレーションまで考慮して開発しなければならない。その際に「店舗マネジャー」の経験が生きる。

これらの段階を経て、より広い範囲のマネジメント、すなわち企業全体の経営を担う「経営中核人材」へ成長していくプロセスを想定し、そのために必要となると考えられる社会人の基礎能力の充実とともに、ICT の知識、企業経営に関する知識、フードサービス企業経営の知識、実践的教育を行う実習、柔軟な視点を養うための考え方などの育成を、ディプロマ・

ポリシーに掲げている。

卒業後に目指す「店舗マネジャー」の職務一覧

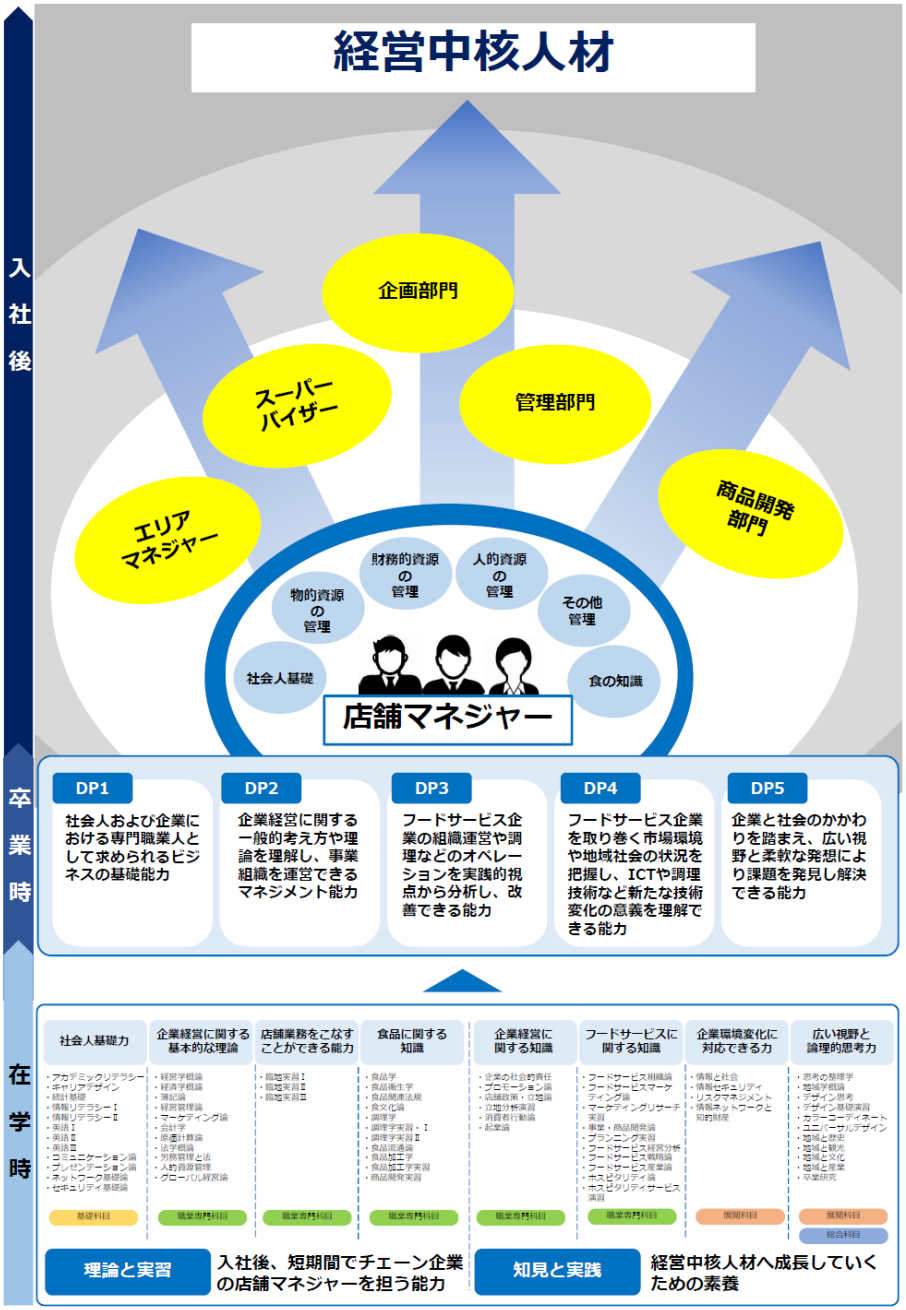


職業能力水準	職務行動例		具体的な職務内容
店長マネジャー（店舗内のマネジメントレベル）	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	人を使って任せることにより店舗を運営していく人的面のマネジメントである。フードサービス企業の店舗は、パートアルバイトの比率が高いため、組織運営においては店舗マネジャーが適切にスタッフの管理を行うことが需要な役割である。スタッフのモチベーションや業務レベルを上げるために、コミュニケーション（声掛け、説明、面談等）を行い、スタッフとの信頼関係を築き、店内における指導・教育的役割を果たすことが求められる。また、スタッフの配分（シフト管理、勤怠管理、評価）、作業手順の改善などの事務的管理を行う。
	物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	主として原材料と施設・設備のマネジメントである。原材料や必要な設備を見積もり、その発注・検収を行う。原材料については、適切な衛生管理と保管条件（温度や湿度）をコントロールし、食材の品質維持を図る。また、キッチン設備ほかの店内設備についての状態を管理し適切な衛生および清潔さの管理を行う。
	財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	店舗の運営状況を数値から読み取り、改善していくマネジメントである。店舗の収益状況（売上、利益、現金収支、コスト構成内容等）の数値を把握し、それらを分析し、改善を図る。
	その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	集客のためのプロモーション企画および実施、店内接客状況の把握と改善、POPほか各種ツール作成など、店舗における顧客対応面のマネジメントである。
	社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	社会人としての一般的教養や働く上での職業倫理（社会通念、経営理念）を身につけており理解できること。
	食の知識	・食材、食品、調理に関する知識	フードサービス企業の店舗は、食べ物を調理しお客に商品として提供するサービスを行っているため、食材の特性、調理方法、食品衛生や栄養面などの知識を持っていること。

フードサービス企業における店舗マネジャーとしての職務行動を「人的資源の管理」「物的資源の管理」「財務的資源の管理」「その他管理」「社会人基礎」「食の知識」として大別した。これはあくまでも店舗内のマネジメントレベルであり、最低限必要であると考えられる職務である。

フードサービス企業は、業態や店舗規模によって多少の運営手法の違いはあるものの、店舗経営の本質、原理原則は同じである。講義と実習の連動によりその点に関する理解を深めることができれば、専門職大学の教育課程を修了することにより、入社後店舗マネジャーに就任するまでの期間を短縮できることは本学の特徴といえる。

卒業後のキャリアパスとディプロマ・ポリシーの関係図



卒業後にまずは店舗マネジャーを目指し、将来的には店舗マネジャーの経験を生かしてエリアマネジャーやスーパーバイザーを経て経営中核人材となることを想定している。このようなキャリア・パスにおいて必要となると考えられる能力要素を考慮し、ディプロマ・ポリシーの修正を行い、教育課程については、ディプロマ・ポリシーを踏まえた上で各カリキュラム・ポリシー、授業科目と整合させている。カリキュラムの科目は、店舗マネジャーを目指すための「理論と実践」と、店舗マネジャー以降の職位を目指すうえで素養となる「知見と実践」の科目に分類される。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　1.3.5　想定される進路および職務内容

新	旧
1.3.5　想定される進路および職務内容 本学卒業後に想定している進路・職務は、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」となることである。店舗マネジャーは、フードサービス企業における第一線の重要なポジションであり、店舗という組織単位において、人、施設設備、資金などの管理運営責任を負う。店舗という一定の範囲内ではあるが、戦略プランを立て、ビジョンを示し、具体的な戦術を考えてスタッフのやるべき仕事をマネジメントし、業績を上げるという職務である。 すなわち、フードサービス企業における店舗マネジャーとは、現場を知り、店舗運営を任されることによって経営感覚を磨き、将来企業内においてキャリアアップしていくための経験を積む職位として位置づけられる。現在は一般的に入社後 2-3 年の期間をかけて企業内でOJTにより育成しているが、専門職大学の教育課程を修了することによりその期間を大幅に短縮することができ、早期に実践的な経営を学ぶことができる。 ただし本学としては、店舗マネジャーが最終到達目標ではなく、あくまでその後の段階的な成長過程を経て将来の「経営中核人材」に成長していくことを見据えている。店舗マネジャーの次の段階としては、一定範囲の地域（エリア）を担当しそこに属する店舗の業績改善や効率アップなど、経営をより良い方向へと動かすための活動をサポートする「エリアマネジャー」、店舗の経営指導や監督、本部方針の実行指導などを行う「スーパーバイザー」、新しい商品の開	（追加）

発を行う「開発スタッフ」、企業のブレーン的部門である本社・本部の「企画スタッフ」「人事スタッフ」などを想定している。 これらの職務では、現場理解という意味で店舗運営に関する経験が不可欠であることから「店舗マネジャー」を経て進んでいく次の職位として位置づけている。例えば、経営指導を行うには店舗業務フローを理解していなければならない。新商品を開発し実際に店舗において提供する場合は、一定レベルの品質・味を保てるよう店舗内オペレーションまで考慮して開発しなければならない。その際に「店舗マネジャー」の経験が生きる。 これらの段階を経て、より広い範囲のマネジメント、すなわち企業全体の経営を担う「経営中核人材」へ成長していくプロセスを想定し、そのために必要となると考えられる社会人基礎力の充実とともに、ICTの知識、企業経営に関する知識、フードサービス企業経営の知識、実践的教育を行う実習、柔軟な視点を養うための考え方などの育成を、ディプロマ・ポリシーに掲げている。 フードサービス企業における店舗マネジャーとしての職務行動を「人的資源の管理」「物的資源の管理」「財務的資源の管理」「その他管理」「社会人基礎」「食の知識」として大別した。これはあくまでも店舗内のマネジメントレベルであり、最低限必要であると考えられる職務である【資料 1-18】。 フードサービス企業は、業態や店舗規模によって多少の運営手法の違いはあるものの、店舗経営の本質、原理原則は同じである。講義と実習の連動によりその点に関す	

る理解を深めることができれば、専門職大学の教育課程を修了することにより、入社後店舗マネジャーに就任するまでの期間を短縮できる。それが本学の特長といえる。 卒業後にまずは店舗マネジャーを目指し、将来的には店舗マネジャーの経験を生かしてエリアマネジャーやスーパーバイザーを経て経営中核人材となることを想定している。このようなキャリア・パスにおいて必要となると考えられる能力要素を考慮した。教育体系を設定する教育課程については、ディプロマ・ポリシーを踏まえた上でカリキュラム・ポリシー、授業科目と整合させている。カリキュラムの科目は、店舗マネジャーを目指すための「理論と実習」と、店舗マネジャー以降の職位を目指すうえで素養となる「知見と実践」の科目に分類される【資料 1-19】。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

２．＜教育目標と養成する人材像の関係が不明確＞ 教育目標として、「フードサービス企業において活躍し得る経営の専門的知識と実践的な技術を身につけた経営のプロフェッショナル人材の育成」を掲げているが、育成しようとする人材と養成しようとする人材相互の関係が不明確であることから、両者の関係について具体的に説明すること。

（対応）

審査意見１をふまえ、養成する人材像を具体化し、ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーの修正をおこなった。このことにより、前回申請時と比較して養成する人材像を明確化し、教育目標の内容は補正申請における人材像の説明に組みこんだため、重複する内容となる本章における記述は削除した。

当初は、「養成する人材像」を踏まえて、そのための各能力、素養を具体化した「教育目標」を設定していたが、両者の関係性が不明確であることや、併せてディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとの関係性についても判然としない点を改善した。

以上のことを踏まえて「設置の趣旨等を記載した書類」の記載部分を以下のように修正する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」第２章　学部・学科等の特色

新	旧
日本の産業構造がサービス業などの第三次産業に大きく移行している中で、フードサービス産業は農畜水産物の最終消費市場としての重要性が高まっているにもかかわらず、その経営主体は個人営業が過半を占め、企業的経営の浸透が遅れている分野である。産業としての一層の発展のためには、物理的な商品と無形のサービスの組み合わせにより価値を生み出していくというフードサービスの特性を踏まえて、経営を変えていく創造的な人材を育成することが求められている。具体的には中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」の提言する「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」を参考に、本学部では専門職大学として特に「高度専門職業人養成」、	本学部は、フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科により構成される。フードサービスマネジメント学科は、職業人としての能力育成から始まり、経営学を基礎としてフードサービス企業の実務までを学ぶカリキュラム体系を構築している。全体的にはフードサービス企業の経営に焦点をあて、理論系科目と演習・実習科目を結びつけることによる実践的な教育体系を構築していることに特徴がある。 また、経営関連の理論科目に加え、近年の企業経営では必須である ICT 関連の科目を基礎科目、展開科目に配置している。中核である職業専門科目においては、企業、店舗、顧客管理など、現実の企業業務

「社会貢献機能（地域貢献、産学官連携）に比重を置いて計画している。 「食の外部化の進展」や「量的充足重視から質的充足視点への転換」、「消費構造の変化」など、近年のフードサービス市場や企業環境の動態的変化に対応できる人材の育成を行うことが将来のフードサービス産業発展のカギを握ると考えられる。このような認識は、現実のフードサービス産業界からの期待を反映したものであり、切実な人手不足の現状からも経営と実務の知識に富むマネジメント人材養成の必要性は高い。また、フードサービス産業は、立地する地域の一次産品の最終消費市場としての役割や、地域社会と結びついた6次産業化などの仕組みの形成、観光への対応など、多様な地域貢献の可能性を有しており、産官学などの連携携帯を工夫することにより、地域社会の振興・発展に貢献することも可能である。 本学は、このような視点からフードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科という1学部1学科により構成し、企業経営分野に食品分野とICT分野を複合させた多面的な教育内容を持ち、少人数教育を大きな特色とする専門職大学として設置を計画するものである。 フードサービスマネジメント学科は、社会人・職業人としての基礎力育成から始まり、一般的な経営学を基礎としてフードサービス企業の経営実務までを学ぶように、専門職大学としてのカリキュラム体系を構築している。全体的には、フードサービス企業の経営に焦点をあて、理論系科目と演習・実習科目を結びつけることによる実践的な教育体系を有していることに特徴がある。また、企業経営の理論科目に加えフードサービス企業におけるシステムを学ぶ。それにより、フードサービス企業の組織特性を理解することができる。つまり、現実の企業経営に携わる上で組織や情報システムを十分に活用できる能力を育成する。 企業経営に限らず、最も基本となるのは、イノベーティブなアイデアを導き、それを体系化し、具現化していく能力である。漠然としたアイデアでは実用性に乏しいため、論理的に考え、発想を導き、整理していくプロセスを身に付けることは、事業の遂行や変革において重要である。それが可能になることにより、職業専門科目において学んだ内容も柔軟に応用することができるようになる。そのような視点から、展開科目の中に人間の思考に関わる科目を配置し、今後のフードサービス産業の新たな事業展開を見出せる能力を培う。	

ドサービス産業の特性を踏まえた科目、および近年の企業経営では必須であるICT関連の科目を基礎科目および展開科目に配置して強化している。 　カリキュラムにおいて中核の科目である職業専門科目の中のフードサービスマネジメント科目群では、フードサービスに焦点を絞った組織論、事業・商品開発論、ホスピタリティ論などのほか、食品分野の知識が必須であることから、食品学、食品衛生学、調理学などを習得できる。また、現実の企業業務における仕組みを実習により学ぶことができるのが特徴である。 　企業経営に限らず、産業発展において最も基本となるのは、イノベーティブなアイデアを導き、それを体系化し、具現化していく能力である。漠然としたアイデアでは実用性に乏しいため、論理的に考え、発想を導き、整理していくプロセスを身につけることは、事業の遂行や変革において重要である。それが可能になることにより、職業専門科目において学んだ内容も柔軟に応用することができるようになる。そのような視点から、展開科目の中に人間の思考に関わる科目や地域社会に関する科目を配置し、今後のフードサービス産業の新たな事業展開を見出せる俯瞰的能力を培うよう配慮している。 　つまり、直接的には「店舗マネジャー」を目指すが、将来的に企業経営の中核を担う人材となることを見通して、4年間の在学期間のうちに一般的な経営学とフードサービスに関する経営学、情報学、食品学など一連の知識を身につけることができるだけではなく、広い視野と柔軟な考え方を養うことができるのである。	

フードサービス産業を持続的に発展させていくためには、単にフードサービスの分野に関する知見だけではなく、関連する広い分野についても知り、企業経営を牽引していくことができる人材を養成する必要がある。特に、近年では、社会的な課題（例えばフードロスや労働環境改善の問題など）に対してフードサービス産業が果たす役割が大きくなっていることから、個別的には企業的経営、システム的発想の必要性が高まっており、経営管理能力やサービス分野の知識、新技術への対応力などを備え、経営革新を推進する人材の養成が求められている。さらに、そのような人材には、フードサービスの関連分野の知識を活用して、新たな事業展開を可能とするような創造力も求められている。 人間にとって不可欠である食の供給を担う役割のフードサービス産業には、潜在的に大きなビジネスチャンスがある。それを理解し、チャレンジしていくことができるような人材育成が産業界からも期待されている。そのような人材が産業界を変えていくことができる。 専門職大学としての本学の教育においては、これまで経営学や家政学、農学など、異なった既存の学問分野から多様な形で行われてきたフードサービス分野に対するアプローチを、経営学を幹としてフードサービスという観点から体系化・総合化した教育を行うことにより、専門職としての人材を育てていくことが学部・学科の主眼である。	
（削除）	2.2　学部・学科の教育目標 本学は、1学部1学科により構成されるため、大学および学部と学科の教育目標は同一である。学部・学科の教育目標として

	は、大学の目標に基づき以下に要約される。 （1）職業人としての基礎能力および経営学の基本的考え方・理論を修得する。 （2）企業経営における ICT の仕組みと役割を理解する。 （3）フードサービス企業の特性と仕組みを理解し、店舗レベルの運営ができるようになる。 （4）思考や発想の方法を修得し、広い視野と創造性を身に付ける。 （5）地域社会とフードサービス企業の関係を理解し、地域社会に貢献する。 本学の学部教育は、これまで経営学や家政学、農学など異なった分野からバラバラに行われてきたアプローチを、経営学を主体にフードサービスという観点から総合化した教育を行うことが、学部・学科の主眼である。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

３．＜アドミッション・ポリシー及び入学者選抜について＞ アドミッション・ポリシーについて、「ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。」として記載がなされているが、それらの内容については、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとどのように対応しているかについて説明がなされていないことから、明確に説明するとともに、以下についても適切に対応すること。 （１）アドミッション・ポリシーにおいて、「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人」との項目を掲げているが、「必要とされる基礎学力」の詳細な内容や基準について示されていないため、これらを明確にした上で、「必要な基礎学力」を各選抜区分においてどのように測定するのかについて、その測定方法の妥当性についてもあわせて明確にすること。

（対応）

今回のご指摘をうけ、各ポリシーを見直した際に、アドミッション・ポリシーについても修正を行い、各選抜区分との整合性を図った。以下、項目に分けて次のとおり説明する。

１．アドミッション・ポリシーとディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーとの関連性について

ご指摘のとおり、アドミッション・ポリシーがディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーにどのように対応しているのかの説明が記載されていなかったため、以下に説明を行うとともに「設置の趣旨等を記載した書類」の修正を行った。

（１）アドミッション・ポリシー

審査意見を踏まえて見直したディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、アドミッション・ポリシーを以下の通り改めた。

かなざわ食マネジメント専門職大学フードサービスマネジメント学部では、「専門職大学の卒業時点において、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を習得すること」を目標として設定している。それが可能となる基礎的な学力と、積極的に学ぶ意志を有している人材をもとめ、アドミッション・ポリシーを次のように修正した。

AP1. 経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力） AP2. 人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性） AP3. フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力） AP４. フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性）

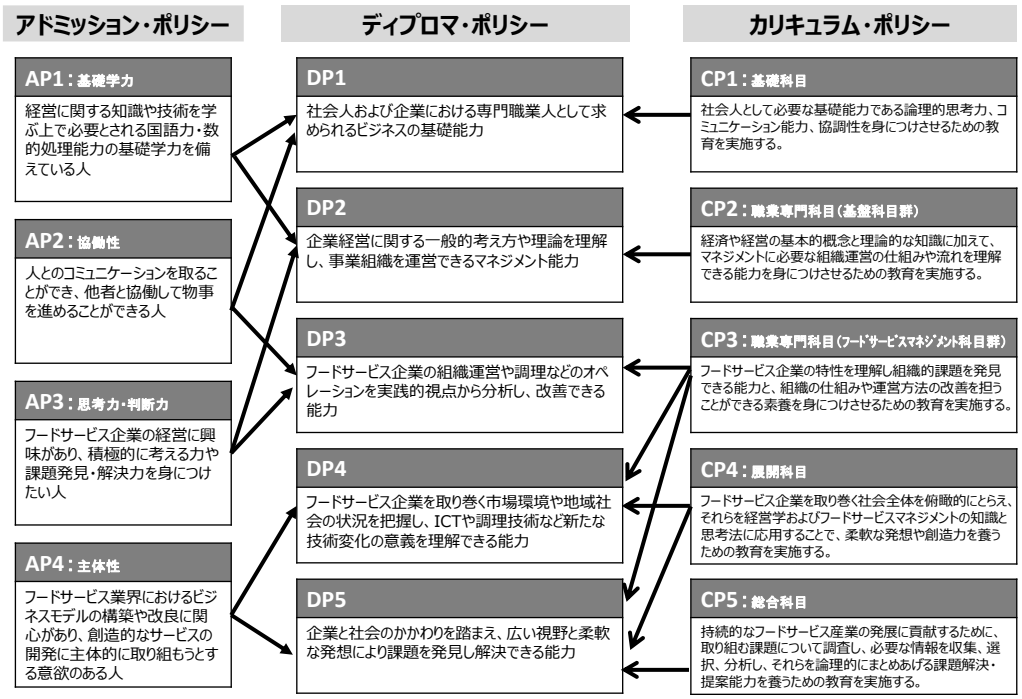
（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　アドミッション・ポリシー

新	旧
入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） AP1. 経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける基国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力） AP2. 人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性） AP3. フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力） AP４. フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性）	入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） （１）基礎学力 AP1.フードサービス産業に興味があり、経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人 （２）思考力・判断力・表現力などの能力 AP2.自ら課題を発見し、自分なりに課題を解決しようとする積極性のある人 AP3.人とのコミュニケーションを取ることが出来る人 （３）主体性・多様性・協働性 AP4.フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人

（2）各ポリシーとの関連性について

各ポリシーは、審査意見に基づいて適切に見直しを行ったため、修正後の関係を図示する。

3 ポリシー関係図



アドミッション・ポリシーにおけるカリキュラム・ポリシーのつながりは上記のとおりである。アドミッション・ポリシーは高大接続答申（2014）で示された「学力の 3 要素」を踏まえ、本学において習得するべき社会人としての基礎能力につながる素養資質として「知識・技能（本学では基礎学力と呼ぶ)」「思考力・判断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」を設定した。

2.「必要とされる基礎学力」について

本学でいう「基礎学力」とは、高等学校で身につける「国語力」「数的処理能力」の基礎学力を指す。本学の教育課程において設定している、経営・会計系科目や統計基礎、経営分析などの数字を扱う科目を履修するにあたり必要となる、この 2 つの能力を入学選抜において判定することとし、修正した。

総合型選抜では、申請時は調査書のみで基礎学力を測定する計画であったが、見直しを行い、基礎的な国語力としての論理的な文章作成能力や表現力を測定するために、調査書及び小論文により基礎学力水準の判定を行う。

学校推薦型選抜では、調査書により基礎学力を判定する。

一般選抜では、モノの考え方や捉え方を学ぶ「国語総合」の現代文のみで選抜を行う、としていた。国語総合（現代文）のみの試験では基礎的な国語力の判定のみにとどまり、入学後に求められる数的処理能力の水準の判定できないことから、「国語総合」に加え「数学Ⅰ」の試験を実施することとした。

社会人選抜では、申請時は志望理由書のみで基礎学力を測定する計画であったが、見直しを行い志望理由書における書類審査に加え、面接時のヒアリングにより本人の学習意欲など学ぶ上での適正を判断することに改めた。

3．各選抜区分における判定方法と配点について

審査意見を踏まえ、各選抜区分において見直しを行った結果、以下のとおり修正する。総合型選抜では、「小論文」を追加する。一般選抜においては「国語総合（現代文)」に加え「数学Ⅰ」を追加する。社会人選抜では志望理由書に加え面接を追加する。

申請時

AO 選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○
小論文	50 点		○	

補正申請時

総合型選抜（旧 AO 選抜）

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○
小論文	50 点	○	○	

申請時

推薦選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

補正申請時

学校推薦型選抜（旧推薦選抜）

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

申請時

一般選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験	100 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

補正申請時

一般選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験（国語総合・数学Ⅰ）	各 50 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

申請時

社会人選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
志望理由書	100 点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50 点		○	○
面接	50 点		○	○

補正申請時

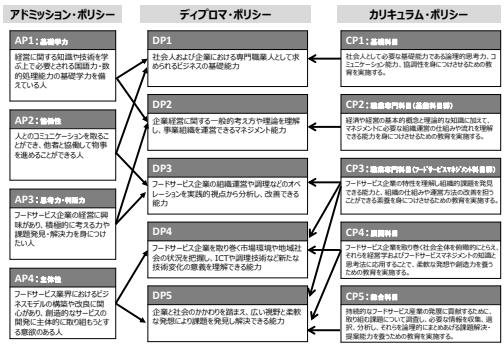
社会人選抜

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
志望理由書	100 点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50 点		○	○
面接	50 点	○	○	○

以上においてディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーにおけるアドミッション・ポリシーの関連に対する説明と、アドミッション・ポリシーに記載されている「必要な基礎学力」の説明を「設置の趣旨等を記載した書類」に説明を加筆する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」第 9 章

新	旧
第 9 章　入学者選抜の概要 9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） 本学では、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。 入学者受け入れの方針（アドミッション・	第 9 章　入学者選抜の概要 9.1　入学者の受け入れの方針（アドミッション・ポリシー） 専門職大学において養成しようとする人材像は、企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナルである。本学では、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーに基づいて、以下のような資質を持つ人を求める。 入学者受け入れの方針（アドミッション・

ポリシー） AP1．経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人（基礎学力） AP2．人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人（協働性） AP3．フードサービス企業の経営に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人（思考力・判断力） AP４．フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人（主体性） アドミッション・ポリシーとディプロマ・ポリシーの関連性については以下の通りである。  アドミッション・ポリシーは高大接続答申（2014）で示された「学力の３要素」を踏まえ、本学が求める素養に「知識・技能（本学では基礎学力と呼ぶ）」「思考力・判	ポリシー） （１）基礎学力 AP1.フードサービス産業に興味があり、経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる基礎学力を備えている人 （２）思考力・判断力・表現力などの能力 AP2.自ら課題を発見し、自分なりに課題を解決しようとする積極性のある人 AP3.人とのコミュニケーションを取ることが出来る人 （３）主体性・多様性・協働性 AP4.フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人 （追加）

断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」をもとに作成した。 それぞれの素養について、AP1「経営に関する知識や技術を学ぶ上で必要とされる高等学校で身につける国語力・数的処理能力の基礎学力を備えている人」は 3 要素の「基礎学力」として、DP 1 及び DP2 を達成するための基盤となる能力である。社会人としての基礎および経済や経営の基本を学ぶ上での基盤となる学力を示している。 AP 2「人とのコミュニケーションを取ることができ、他者と協働して物事を進めることができる人」は、3 要素の「協働性」として、DP1 及び DP3 を達成するための能力となり、フードサービス業界において人と関わる上で必要な素養を示している。 AP 3 「フードサービス産業に興味があり、積極的に考える力や課題発見・解決力を身につけたい人」は、3 要素の「思考力・判断力」として、DP2 及び DP3 を達成するための能力となり、企業経営について興味をもち、フードサービス企業に対して調査研究したいという意欲を求めている。 AP 4「フードサービス業界におけるビジネスモデルの構築や改良に関心があり、創造的なサービスの開発に主体的に取り組もうとする意欲のある人」は、3 要素の「主体性」として、DP 4 及び DP 5 を達成するための能力となり、フードサービス業界を志願者自身が改良改善したいという意欲を求めている。 以上の素養を持った志願者を求めることで、ディプロマ・ポリシーを達成する人材となり、卒業後にフードサービス企業において活躍できる人材となると考えている。	

（略）	（略）
9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、総合型選抜、学校推薦型選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。また、1 年以上の社会人経験を有する 18 歳以上の人を社会人と定義している。各選抜は 200 点満点とし、各アドミッション・ポリシーに基づき判断基準を設けるものとする。また、選抜区分に応じて重視する項目を設定し、受験生自らの判断により、能力が十分発揮でき、評価できるように計画する。 選抜内容は、アドミッション・ポリシーに基づき、学力を構成する特に重要な 3 要素である「知識・技能（本学では「基礎学力」と呼ぶ)」「思考力・判断力」「主体性・協働性」を適切に把握できるように選抜区分に応じて設定する。 なお、本学でいう「基礎学力」とは、高等学校で身につける「国語力・数的処理能力」の基礎学力を指す。本学の教育課程において設定している、経営・会計系科目や統計基礎、調理系科目を履修するにあたり必要となる学力である。入試の各選抜では基礎学力を下記の方法で測定する。 総合型選抜では、文章表現力等を測定する要素とするために、調査書及び小論文を用いて確認を行う。あわせて調査書を用いた書類審査でも確認を行う。 学校推薦型選抜では、調査書を用いた書類審査をもって確認を行う。 一般選抜では、申請時はモノの考え方や	9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、アドミッションオフィス選抜（以下、AO 選抜)、推薦選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。また、1 年以上の社会人経験を有する 18 歳以上の人を社会人と定義している。各選抜は 200 点満点とし、各アドミッション・ポリシーに基づき判断基準を設けるものとする。また、選抜区分に応じて重視する項目を設定し、受験生自らの判断により、能力が十分発揮でき、評価できるように計画する。 選抜内容は、アドミッション・ポリシーに基づき、学力を構成する特に重要な 3 要素である「知識・技能（本学では「基礎学力」と呼ぶ)」「思考力・判断力・表現力等」「主体性・多様性・協働性」を適切に把握できるように選抜区分に応じて設定する。 （追加）

捉え方を測定する「国語総合」及び数的処理能力を測定する「数学Ⅰ」の2科目とする。範囲は国語総合については現代文のみとし、数学は数学Ⅰの範囲とし、数的処理能力及び国語力で基礎学力を測定する要素とする。

社会人選抜では、志望理由書における書類審査に加え、面接時のヒアリングにより適正を判断する。

（略）

9.3.1　総合型選抜

総合型選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各50点を配点する。また、調査書や志望理由書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50点		○	○
志望理由書	50点		○	○
調査書	50点	○		○
小論文	50点	○	○	

9.3.2　学校推薦型選抜

学校推薦型選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

（略）

9.3.1　AO選抜

AO 選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各50点を配点する。また、調査書や志望理由書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
面接	50点		○	○
志望理由書	50点		○	○
調査書	50点	○		○
小論文	50点		○	

9.3.2　推薦選抜

推薦選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

9.3.3　一般選抜

一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力及び数的処理能力を確認するために、筆記試験を設定し、各 50 点を配点する。試験範囲は、国語総合は現代文分野のみとし、数学 I は全範囲とする。また、面接及び調査書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験（国語、数学）	各 50 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

9.3.4　社会人選抜

社会人選抜では、実務経験などを評価基準とするため、志望理由書に加え、履歴書兼職務経歴書を提出することで、本学への意欲や適性を判断する。その部分を最も重視する項目として設定し、100 点を配点する。また、履歴書・業務経歴書、面接について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
調査書	100 点	○		○
面接	50 点		○	○
志望理由書	50 点		○	○

9.3.3　一般選抜

一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力を確認するために、筆記試験を設定し、100 点を配点する。試験範囲は、国語 I の現代文分野のみとする。また、面接及び調査書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験	100 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

9.3.4　社会人選抜

社会人選抜では、実務経験などを評価基準とするため、志望理由書に加え、履歴書兼職務経歴書を提出することで、本学への意欲や適性を判断する。その部分を最も重視する項目として設定し、100 点を配点する。また、履歴書・業務経歴書、面接について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性

志望理由書	100点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50点		○	○
面接	50点	○	○	○

志望理由書	100点	○	○	○
履歴書、職務経歴書	50点		○	○
面接	50点		○	○

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）入学者の選抜について、AO 選抜、推薦選抜、一般選抜及び社会人選抜の区分により実施する計画とし、一般選抜と社会人選抜を合わせて 15 人募集することとしているが、それぞれの募集人員の内訳が示されていないことから、内訳を明らかにするとともに、各区分の人数設定の考え方についても明確に説明すること。

（対応）

ご指摘のとおり、申請書では一般選抜及び社会人選抜を合わせて 15 人募集と記載しているため、以下のとおり内訳を明示し、「設置の趣旨を記載した書類」を修正する。合わせて、各選抜区分の人数設定について検討した結果、募集人員の一部を修正する。

申請時の選抜区分

募集定員	選抜区分と募集人員			
40	AO 選抜	推薦選抜	一般選抜	社会人選抜
	10	15	15	

補正申請時の選抜区分

募集定員	選抜区分と募集人員			
40	総合型選抜 （AO 選抜）	学校推薦型選抜 （推薦選抜）	一般選抜	社会人選抜
	10	20	10	若干名

本学の入学者定員 40 人に対し、総合型選抜（AO 選抜）10 名、学校推薦型選抜（推薦選抜）20 名、一般選抜 10 名、社会人選抜は一般選抜 10 名の内数として設定した。

なお、各区分の人数設定の考え方について以下のとおり回答する。

各選抜の人数設定については、本学のアドミッション・ポリシーに見合う、学習意欲が高く、大学教育を受けるにふさわしい能力を持った人材を選考するために、多面的・総合的に適正や能力を評価する方法を複数用意することで、応募者が選抜において自身の能力が発揮できるように選抜方法を選択できる配慮として設定した。社会人選抜を一般選抜 10 名の内数にした理由として、本学では社会人経験者を主な入学者として想定はしていないが、入学者の多様性の確保への配慮として、学びなおしの機会を求める社会人への門戸を開くことから若干名の設定をした。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」P48　9.2　入学者の選抜区分

<table>
<tr><th>新</th><th>旧</th></tr>
<tr><td>9.2　入学者の選抜区分
選抜区分については次の通りとする。

<table>
<tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr>
<tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>総合型選抜</td><td>学校推薦型選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr>
<tr><td>10</td><td>20</td><td>10</td><td>若干名</td></tr>
</table>
</td><td>9.2　入学者の選抜区分
選抜区分については次の通りとする。

<table>
<tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr>
<tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>AO選抜</td><td>推薦選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr>
<tr><td>10</td><td>15</td><td colspan="2">15</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（３）一般選抜の筆記試験の試験範囲として国語Ⅰの現代文分野のみとするとのことだが、入学後に経営・会計系の各科目や統計基礎、調理系科目を履修するに当たり必要な資質をどのように捉え、それらをどう確認するのかが不明確であることから、（１）への回答も踏まえ、試験科目の設定の妥当性について明確に説明するか、必要に応じて適切な選抜方法に修正すること。

（対応）

ご指摘をうけ、一般選抜の試験科目を修正し、「「国語総合(現代文)」及び「数学Ⅰ」の2科目とする。範囲は国語総合については現代文のみ、数学は数学Ⅰの範囲とし、入学後に学修を進めるうえで必要となる国語力および数的処理能力を判定する。

一般入試は、本学入学後の学習を進めるにあたって必要となる基礎能力を判定することを目的としている。その内容は、以下のとおりである。

第一は、すべての科目を学ぶ上で必要となる総合的な言語能力、すなわち「話すこと・聞くこと」、「書くこと」、「読むこと」ができることが最低条件となる。それらは、言語を通して円滑に相互伝達、相互理解を進めていくこと、すなわち伝え合うことや、思考力・想像力を伸長させていくことにつながり、入学後に自らの学びの範囲を拡大していくうえで役立つ。

第二に、様々なものごとを論理的にとらえ、分類し、指標化や数式化を行うことができ、数値の意味を理解するうえで求められる、基礎的な数的処理能力が必要である。つまり、数値や数式が示す意味、集合と論理の概念、関数の構造、量と図形の関係、平均と分散の考え方など、数値の特質と基本的処理について理解できていることが望ましい。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　9.3　入学者の選抜方法

新	旧
9.3.3　一般選抜 一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力及び数的処理能力を確認するために、筆記試験を設定し、各50点を配点する。試験範囲は、国語総合は現代文分野のみとし、数学Ⅰは全範囲とする。また、面接及び調査書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。	9.3.3　一般選抜 一般選抜では、フードサービス業界で必要とされる国語の基礎能力を確認するために、筆記試験を設定し、100点を配点する。試験範囲は、国語Ⅰの現代文分野のみとする。また、面接及び調査書について各50点を配点し、総合的に合否を判定する。

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験（国語、数学）	各 50 点	○	○	
面接	50 点		○	○
調査書	50 点	○		○

選抜方法	配点	基礎学力	思考力・判断力・表現力	主体性・多様性・協働性
筆記試験	100点	○	○	
面接	50点		○	○
調査書	50点	○		○

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（４）入試区分において留学生に関する区分が見受けられず、留学生の受入れ方針も確認できないことから、留学生の受入れ予定の有無について明確にするとともに、受け入れ予定がある場合については、日本語能力の資格要件や経費支弁能力の確認方法など具体的な受入れ方策について説明すること。

（対応）

本学は留学生の受入れは想定していないため、「設置の趣旨等を記載した書類」にその旨を記載する。

また、留学生が本学を受験したい場合は「一般選抜」に該当することになるが、その場合には、通常の基準に加え、日本語能力の適正を図るために、以下の観点に基づいて適切に選考するものとする。日本語能力については、以下の選抜方法にて十分な日本語能力を有するかどうかを判断する。

経費支弁能力の確認方法については、①面接時での質疑、②入学から卒業に係る学費を保有していることが確認できる通帳のコピー提出などの手段により、慎重に選考を行う。

選抜方法	配点	留学生に対する確認要件
筆記試験	100 点	他の受験生と同じ問題を受けることで、日本語の理解力を確かめる。
面接	50 点	日本語での質疑に十分応対できるかを観点として確認を行う。質疑内容については他の受験生に対してと同様の内容もしくは準ずる難易度とする。
調査書	50 点	―

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　9.3　入学者の選抜方法

新	旧
9.3　入学者の選抜方法 （略） なお、留学生について本学では現時点で受け入れを想定していないため、留学生が本学を志願する場合は、一般選抜を受験することになる。その場合には、通常の基準に加え、日本語能力の適正を図るために、以下の観点に基づいて適切に選考するものとする。日本語能力については、以下の選抜方法にて十分な日本語能力を有するかど	9.3　入学者の選抜方法 （略） （追加）

うかを判断する。

経費支弁能力の確認方法については、①面接時での質疑、②入学から卒業に係る学費を保有していることが確認できる通帳のコピー提出などの手段により、慎重に選考を行う。

選抜方法	配点	留学生に対する確認要件
筆記試験	100 点	他の受験生と同じ問題を受けることで、日本語の理解力を確かめる。
面接	50 点	日本語での質疑に十分応対できるかを観点として確認を行う。質疑内容については他の受験生に対してと同様の内容もしくは準ずる難易度とする。
調査書	50 点	―

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（5）入試区分については、現行の「AO 入試」が「総合型選抜」、「推薦入試」が「学校推薦型選抜」と変更されるとともに、各区分の在り方の見直しが図られることも踏まえ、適切に対応すること。

（対応）

ご指摘のとおり本学が開学する令和 3 年度以降の入試区分については、多面的・総合的な評価の観点からの改善を図りつつ、各々の入学者選抜としての特性をより明確にする観点から、名称が変更されるため以下のとおり修正する。

申請時選抜名称	補正申請時選抜名称
AO 選抜	総合型選抜
推薦選抜	学校推薦型選抜
一般選抜	（変更なし）
社会人選抜	（変更なし）

以上の変更を「設置の趣旨等を記載した書類」に修正する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」9.2 および 9.3

新	旧
9.2　入学者の選抜区分 選抜区分については次の通りとする。 <table><tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr><tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>総合型選抜</td><td>学校推薦型選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr><tr><td>10</td><td>20</td><td>10</td><td>若干名</td></tr></table> 9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、総合型選抜、学校推薦型選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。 （略） 9.3.1　総合型選抜	9.2　入学者の選抜区分 選抜区分については次の通りとする。 <table><tr><th>学　部</th><th>学　科</th><th>募集定員</th><th colspan="4">選抜区分と募集人員</th></tr><tr><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学部</td><td rowspan="2">フードサービスマネジメント学科</td><td rowspan="2">40</td><td>AO選抜</td><td>推薦選抜</td><td>一般選抜</td><td>社会人選抜</td></tr><tr><td>10</td><td>15</td><td colspan="2">15</td></tr></table> 9.3　入学者の選抜方法 上記のアドミッション・ポリシーに基づき、本学においては各選抜区分に応じて広く学生を受け入れる。選抜区分は、アドミッションオフィス選抜（以下、AO 選抜）、推薦選抜、一般選抜、社会人選抜の複数枠での実施を計画している。 （略） 9.3.1　AO 選抜

総合型選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各 50 点を配点する。また、調査書や志望理由書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （図省略） 9.3.2　学校推薦型選抜 学校推薦型選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （略）	AO 選抜では、本人の意欲及びキャリア構想を選抜で重視するため、エントリーシートに基づく面接および小論文と設定し、各 50 点を配点する。また、調査書や志望理由書について各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （図省略） 9.3.2　推薦選抜 推薦選抜では、高等学校等での学習状況や学習態度、クラブ活動、委員会活動、学内外での諸活動及び評定平均等で示される学力について、調査書を通じた内容を最も重視する項目と設置し、100 点を配点する。また、面接や志望理由書については各 50 点を配点し、総合的に合否を判定する。 （略）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

４．＜学生確保の見通しが不明確＞ 高校２年生を対象に進学意向調査を実施し、入学定員を超えた「入学意欲を示す回答が得られたとしているが、進学希望者を集計するために調査した内容は「進学を希望する」、「とりあえず受験してみたい」、「進学を希望しない」といった単純な設問に留まり、併願校の合否等の諸条件までを考慮したものではなく、回答者数に見合った進学希望者が確実に見込めるかが不明である。さらに、社会人選抜の区分を設けているにもかかわらず、社会人を対象としたアンケートが実施されていないことから、学生確保の見通しの妥当性について客観的な根拠とともに改めて説明すること。

（対応）

本学は、高校２年生を対象とした進学意向調査における「進学を希望する」、「とりあえず受験してみたい」の回答は十分に進学の意思があると考えており、その根拠を説明する。合わせて審査意見を踏まえ、高等学校に追加で進学意向調査を実施したため、併せて学生確保の見通しの根拠として説明する。

また、社会人選抜については入学者の多様性の確保への配慮として設定して、学びなおしの機会を求める社会人へ門戸を開くことから設定している。本学では社会人経験者を主な入学者として想定していないが、審査意見を踏まえ、社会人を対象としてインターネットによる調査を実施したため、併せて学生確保の見通しの根拠として説明する。

１．高校２年生を対象とした進学意向調査における結果の妥当性について

①アンケート結果におけるクロス集計からの検証

アンケート結果におけるクロス集計については、本学に「進学を希望する」とした回答について以下のクロス集計分析を行った。

（１）「進学を希望する」と回答した回答者のうち、高校卒業後に「大学進学・専門職大学進学」を回答した回答者数

（２）（１）のうち専門職大学について「たいへん関心がある」、「少し関心がある」を回答した回答者数

本学に「進学を希望する」と回答した回答者は、全体で 63 人であったが、このうち高校卒業後の進路として専門職大学以外の学校種を希望する回答者については、実際に本学への進学を希望する可能性は低いことも考えられる。このため、「大学進学・専門職大学進学」を回答した回答者に絞って集計を行ったところ、48 人という結果であった。また、「大学進学・専門職大学進学」を選択した回答者の中には、専門職大学をはじめから視野に置いていない回答者も含まれる可能性があることから、専門職大学への関心の有無を踏まえたクロス集計を行った。その結果、本学に「進学を希望する」と回答した 63 人のうち、「大学進学・専門職大学進学」を回答し、かつ専門職大学について「たいへん関心が

ある」又は「少し関心がある」と回答したのは合計で 43 人であった（「たいへん関心がある」33 人、「少し関心がある」10 人)。以上のことから、高校卒業後の進路として大学もしくは専門職大学への進学を希望し、かつ専門職大学に関心を有する回答者に絞って分析をしても、本学への進学希望者（43 人）は入学定員（40 人）を上回っており、学生確保の見通しはあると考えるものである。

なお、アンケートの設問は本学への進学希望を尋ねるものであり、「進学を希望する」という進学の意思を明確に示す回答が得られていると認識している。

②近隣の経営系大学の合格者のうち入学者における歩留まり率からみる検証

直近 3 か年における北陸 3 県の経営系大学について、合格者数から入学者数に対する歩留まり率を調査した。

令和元年度(2019)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員（人）	志願者（人）	志願倍率（倍）	合格者数（人）	入学者（人）	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	998	5.87	420	185	1.09	44.0
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	180	553	3.07	439	216	1.20	49.2
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	329	5.48	183	71	1.18	38.8
石川	北陸	経済経営	マネジメント	230	657	2.86	非公表	285	1.24	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	496	6.20	138	107	1.34	77.5
			令和元年度計	720	3033	4.21	1180	864	1.20	49.1

平成30年度(2018)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	1046	6.15	389	172	1.01	44.2
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	180	443	2.46	400	182	1.01	45.5
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	296	4.93	175	58	0.97	33.1
石川	北陸	経済経営	マネジメント	200	528	2.64	非公表	256	1.28	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	500	6.25	非公表	107	1.34	非公表
			平成30年度計	690	2813	4.07	964	412	1.39	42.7

平成29年度(2017)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
石川	金沢星稜	経済	経営	170	726	4.27	420	191	1.12	45.5
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	160	456	2.85	392	200	1.25	51.0
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	60	193	3.22	105	31	0.52	29.5
石川	北陸	経済経営	マネジメント	200	409	2.05	非公表	223	1.12	非公表
福井	福井工業	環境情報	経営情報	80	424	5.30	非公表	108	1.35	非公表
			平成29年度計	670	2208	3.29	917	422	1.37	46.0

北陸 3 県の経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 49.1%、平成 30 年度 42.7%、平成 29 年度 46.0%となり、3 か年の平均歩留まりは 45.9%となる。

上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 87 名の合格者が必要となると仮定される。

本学が実施した進学意向調査における全回答者のうち、「進学を希望する」63 名と「とりあえず受験してみたい」78 名の合計 141 名については志願者数として代替して検証すると、クロス集計で 141 名から更に「進学を希望する」うち、「専門職大学にたいへん関心がある」及び「少し関心がある」の合計が 43 名、「とりあえず受験した」のうち、「専門職大学にたいへん関心がある」及び「少し関心がある」の合計が 41 名となり、あわせて 84 名が合格すれば、本学に入学する意思が高いと考えられることから、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの強い根拠になる。また、本アンケートでは「専門職大学」と明確に表記して取得していることから、この 84 名の回答結果の信憑性は高いと考えられる。

③全国の食関連大学の合格者のうち入学者における歩留まり率からみる検証

次に全国の食関連の学部・学科を有する大学について、合格者のうち入学者における歩留まり率を調査した。

令和元年度(2019)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	320	3845	12.02	704	250	78.1	35.5
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	123	1.76	113	72	102.9	63.7
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	183	3.05	137	59	98.3	43.1
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	633	7.91	202	86	107.5	42.6
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	70	466	6.66	123	85	121.4	69.1
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティ☒ネジメント学科	150	1130	7.53	282	158	105.3	56.0
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	125	1.56	122	67	83.8	54.9
			令和元年度計	830	6505	7.84	1683	777	0.94	46.1

平成30年度(2018)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	320	3461	10.82	920	355	110.9	38.6
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	105	1.50	92	62	88.6	67.4
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	226	3.77	145	69	115.0	47.6
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	446	5.58	162	82	102.5	50.6
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	70	330	4.71	149	86	122.9	57.7
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティ☒ネジメント学科	150	1044	6.96	275	156	104.0	56.7
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	154	1.93	137	87	108.8	63.5
			平成30年度計	830	5766	6.95	1880	897	1.08	47.7

平成 29 年度(2017)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	—	—	—	—	—	—	—
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	70	101	1.44	90	71	101.4	78.9
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	60	193	3.22	160	68	113.3	42.5
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	80	347	4.34	107	75	93.8	70.1
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	90	289	3.21	132	93	103.3	70.5
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティマネジメント学科	150	1075	7.17	278	158	105.3	56.8
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	80	117	1.46	116	77	96.3	66.4
			平成29年度計	530	2122	4.00	883	542	1.02	61.3

全国の食・経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 46.1%、平成 30 年度 47.7%、平成 29 年度 61.3%となり、3 か年の平均歩留まりは 51.7%となる。

上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 49.8%の水準にするには 81 名の合格者が必要となると仮定される。

先に述べた②と同様に考えると、クロス集計の検証から 84 名が合格すれば本学に入学する意思が高いと考えられることから、こちらも回答者数に見合った進学希望者である強い 1 つの根拠になると考える。

④専門職大学の合格者のうち入学者における歩留まり率からみる検証

令和元年度に新設された専門職大学は 3 校あり、それぞれが公表している情報は以下のとおりである。

令和元年度(2019)

都道府県	大学名	学部	学科	募集定員(人)	志願者(人)	志願倍率(倍)	合格者数(人)	入学者(人)	入学定員充足率(%)	歩留まり率
高知	高知リハビリテーション専門職大学	リハビリテーション学部	リハビリテーション学科	150	152	1.01	—	132	0.88	86.8
東京	ヤマザキ動物看護専門職短期大学	—	動物トータルケア学科	80	66	0.83	64	61	0.76	95.3
東京	国際ファッション専門職大学	国際ファッション学部	4学科合計	194	—	—	—	204	1.05	—

②及び③と同じ方式で統計を取るには公開されている情報からは不足する部分があるが、ヤマザキ動物看護専門職短期大学については、入学者数は募集定員を割っているものの、合格者数に対する入学者の歩留まり率は 95.3%と非常に高い結果となっている。また、高知リハビリテーション専門職大学は、合格者数は公開されていないため、志願者から入学者の歩留まり率を算出しても 86.8%と高い結果となった。

以上のことから、専門職大学について事例は少ないながらも志願者から入学につながる歩留まりは既存の 4 年制大学に比べて非常に高いことがいえる。これは、専門職大学の特色でもある「特定の産業で活躍することが明確であること」で、志願者が各専門職大学において自身の具体的なキャリアパスが想像しやすいことから、志願する時点で入学への高い意欲を持っていることが考えられる。このことから、本学においても高い歩留まりになることが期待されるため、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの根拠になると考える。

⑤北陸 3 県の高校 2 年生の在学者数から見る検証

北陸 3 県の令和元年度の高校 2 年生の在学者数は、「学校基本統計速報」によると以下の通りであり、本学が高校 2 年生を対象に実施した進学意向調査と比較した。石川県の高校 2 年生の在学者数は 10,208 名、富山県は 9,024 名、福井県は 6,995 名の合計 26,227 名である。対して意向調査の回答者数は北陸 3 県外の 143 名を除き 5,358 名（在学者数の 20.4%）である。②及び③で検証したクロス集計から 84 名が合格すれば本学に入学する意思が高いという進学意向調査からの結果を踏まえると、本学への入学への意向を持つ潜在ニーズが大いにあると考えるため、回答者数に見合った進学希望者である 1 つの根拠になると考える。

以上のことから、今回の意向調査の回答結果は学生確保の見通しにおいて妥当性があると考える。

２．社会人を対象としたアンケートの実施について

まず、北陸３県の経営系大学及び全国の経営及び食に関わる経営系大学の社会人入学者の数は以下のとおりである。各大学の社会人入学者数の把握については、以下の公表されている情報をもとに算出した。

令和元年度（2019）

都道府県	大学名	学部	学科	入学者（人）	うち、社会人入学者数	割合
石川	金沢星稜	経済	経営	185	0	0.0
石川	金沢学院	経営情報	経営情報	216	0	0.0
石川	金沢工業	情報フロンティア	経営情報	71	―	―
石川	北陸	経済経営	マネジメント	285	3	0.01
福井	福井工業	環境情報	経営情報	107	0	0.0
			令和元年度計	864	3	0.0

令和元年度（2019）

都道府県	大学名	学部	学科	入学者（人）	うち、社会人入学者数	割合
滋賀	立命館大学	食マネジメント学部	食マネジメント学科	250	―	0.0
愛知	名古屋文理大学	健康生活学部	フードビジネス学科	72	0	0.0
大阪	梅花女子大学	食文化学部	食文化学科	59	―	0.0
東京	昭和女子大学	生活科学部	食安全マネジメント学科	86	0	0.0
大阪	大阪成蹊大学	マネジメント学部	マネジメント学科	85	0	0.0
東京	亜細亜大学	経営学部	ホスピタリティマネジメント学科	158	0	0.0
東京	東京聖栄大学	健康栄養学部	食品学科	67	0	0.0
			令和元年度計	777	0	0.0

このことから、調査した大学において社会人入学者は極めて少ない現状があり、本学としても社会人経験者を入学者の対象とはしていない根拠となっている。

しかしながら、専門職大学の特性として入学者の多様性の確保への配慮を鑑みた際に、社会人へ門戸を開くことから選抜方法に社会人選抜を設定したものである。そのため、当初の申請では社会人アンケートを実施しなかったが、審査意見を踏まえて期間が短いことで周知活動が十分には行えなかったが、インターネットで入学意向調査を実施するととなった。以下の概要において 31 票の回答を得た。

アンケート調査概要

1．アンケート調査の目的

社会人の専門職大学への進学意向を把握するために、インターネットによるアンケート調査を実施した。

2．実施アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

※【資料 1】参照

3．調査対象

社会人経験 1 年以上を「社会人」と定義し、卒業生及び臨地実習先の従業員を対象として実施した。

3．調査実施

令和 2 年 2 月 14 日~2 月 28 日に調査を実施した。

4．調査方法

本学のホームページにあるアンケートフォームで実施した。

5．回収率

回収票数　31 件

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査　集計表（抜粋）

【有効回票数：31 票】

問 1　本学の卒業生の有無

計	あり	なし
31	19	12

問 2　社会人経験の有無

計	あり	なし
31	31	0

問 3　性別

計	男性	女性
31	13	18

問4　年齢

計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代
31	1	21	7	1	1	0	0

問5-1　お住まいの都道府県

計	石川県	富山県	福井県	新潟県	長野県	岐阜県	その他
31	21	2	2	0	0	0	6

＊問5-2　その他（愛知県2名、神奈川県2名、東京都2名）

問6-1　現在の職業

正社員（一般社員）	16
正社員（役職あり）	5
会社経営者・役員	1
契約社員・派遣社員	3
自営業	0
パート・アルバイト	6
専業主婦	0
学生	0
無職	0
その他	0
計	31

問7　リカレント教育への関心の有無

たいへん関心がある	7
少し関心がある	15
あまり関心はない	6
まったく関心はない	3
計	31

問8　専門職大学への関心の有無

たいへん関心がある	11
少し関心がある	13
あまり関心はない	7
まったく関心はない	0
計	31

問９　専門職大学への進学の有無

入学を希望する	3
とりあえず受験してみたい	9
入学を希望しない	19
計	31

問 10　入学の時期

令和 3 年度	8
令和 4 年度	3
令和 5 年度	1
計	12

インターネットによる社会人アンケート調査において「入学を希望する」と回答した者は 3 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 9 名となり、合計 12 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。

更にクロス集計を行い分析すると、社会人経験を有する回答者のうち、「入学を希望する」と回答した 3 名全員が「令和 3 年度」の入学を希望していることから、入学希望者として特に期待できると考えられる。

また、社会人経験を有する回答者のうち、「とりあえず受験してみたい」と回答し、かつ「令和 3 年度」の入学を希望する回答者が 5 名いる。この 5 名についても本学への入学希望者として比較的期待が持てると考えられる。

「社会人経験あり」と「進学の有無」と「入学の時期」のクロス集計

クロス集計の項目	計
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 3 年度入学」	3
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 4 年度入学」	0
「社会人経験あり」+「入学を希望する」+「令和 5 年度以降入学」	0

クロス集計の項目	計
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 3 年度入学」	5
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 4 年度入学」	3
「社会人経験あり」+「とりあえず受験してみたい」+「令和 5 年度以降入学」	1

以上のことから、社会人アンケートの調査では 8 名の入学意向を示すこととなるため、学生確保の見通しの妥当性についての客観的根拠の 1 つとなると考えられる。

３．追加で実施した進学意向調査について

また、今回審査意見を踏まえ高校２年生を対象とした進学意向調査を実施した。対象は、前回令和元年６月から９月に実施したアンケートに対して実施が困難であった北陸３県の高等学校に再度依頼を行い、そのうち以下の高等学校から回答を得た。

アンケート調査概要

１．アンケート調査の目的

高校生の専門職大学への進学意向を把握するために、再度高校生を対象にアンケート調査を実施した。

２．実施アンケート

「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」

※令和元年６月~9 月に実施したアンケート調査と同様

３．調査対象

前回のアンケート調査に対して実施が困難であった北陸３県の高等学校に再度依頼を行い、各高等学校の２年生を対象に実施した。

４．調査実施

令和２年２月に調査を実施した。

５．調査方法

高等学校に直接訪問し依頼を行い、承諾を得た高等学校にアンケート調査票を必要部数配布し、郵送にて回収した。アンケート調査票のデータ入力及び集計を株式会社ライセンスアカデミーが行った。

６．回収件数

回収票数　2828 件

アンケート協力校

回収日	所在	No.	高校	回収数
2 月 14 日	石川県	1	県立　羽咋工業高等学校	114
2 月 14 日	石川県	2	県立　七尾高等学校	198
2 月 14 日	石川県	3	県立　金沢伏見高等学校	98
2 月 14 日	石川県	4	県立　金沢北稜高等学校	104
2 月 14 日	石川県	5	県立　金沢錦丘高等学校	144
2 月 14 日	石川県	6	県立　金沢商業高等学校	238
2 月 14 日	石川県	7	県立　小松明峰高等学校	197
2 月 14 日	石川県	8	県立　金沢桜丘高等学校	318
2 月 20 日	富山県	9	県立　富山商業高等学校	201
2 月 21 日	富山県	10	県立　高岡工芸高等学校	149
2 月 14 日	福井県	11	県立　奥越明成高等学校	129
2 月 14 日	福井県	12	県立　仁愛女子高等学校	375
2 月 14 日	福井県	13	県立　科学技術高等学校	156
2 月 14 日	福井県	14	県立　足羽高等学校	53
2 月 14 日	福井県	15	県立　福井農林高等学校	120
2 月 24 日	福井県	16	県立　坂井高等学校	160

2月25日	福井県	17	県立　福井商業高等学校	74
17校			合計	2828

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

集計表（抜粋）

【有効回票数：2828票】

問３　あなたの進路についておたずねします。あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。

上段:人 下段:%	合計	1 大学進学・専門職大学進学	2 短期大学・専門職短期大学進学	3 専門学校進学	4 就職	5 その他	不明
全体	2828	1331	284	449	745	27	0
	100.0	46.7	10.0	15.9	26.3	1.1	0

問４　専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

あなたは、このような実践的な教育を行う専門職大学に関心がありますか。

上段:人 下段:%	合計	1 たいへん関心がある	2 少し関心がある	3 あまり関心はない	4 まったく関心はない	不明
全体	2064	153	473	926	512	0
	100.0	7.4	22.9	44.9	24.8	0

問５　あなたはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科への進学を希望しますか。

上段:人 下段:%	合計	1 進学を希望する	2 とりあえず受験してみたい	3 進学を希望しない	4 わからない	不明
全体	2064	27	60	1078	899	0
	100.0	1.3	2.9	52.2	43.6	0

クロス集計

問５（かなざわ食マネジメント専門職大学への進学希望）×問３（高校卒業後の進路）×問４（専門職大学への関心）

上段は人数、下段の（　）は割合（%）

	問５					
	進学を希望する	とりあえず受験してみたい	進学を希望しない	わからない	不明	合計
全回答者	27 (1.3)	60 (2.9)	1078 (52.2)	899 (43.6)	0	2064 (100.0)
（問３）うち大学進学・専門職大学進学	22 (1.7)	41 (3.1)	689 (51.8)	579 (43.4)	0	1331 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	18 (16.4)	17 (15.5)	51 (46.4)	24 (21.7)	0	110 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	4 (1.1)	21 (6.0)	216 (62.1)	107 (30.8)	0	348 (100.0)
小　計	22 (4.8)	38 (8.3)	267 (58.3)	131 (28.6)	0	458 (100.0)
（問３）うち短期大学進学・専門職短期大学進学	2 (0.7)	7 (2.5)	168 (59.2)	107 (37.6)	0	284 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	1 (6.7)	3 (20.0)	6 (40.0)	5 (33.3)	0	15 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	1 (2.5)	3 (7.5)	24 (60.0)	12 (30.0)	0	40 (100.0)
小　計	2 (3.6)	6 (10.9)	30 (54.6)	17 (30.9)	0	55 (100.0)
（問３）うち専門学校進学	3 (0.7)	12 (2.7)	221 (49.2)	213 (47.4)	0	449 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「たいへん関心がある」	2 (7.1)	4 (14.3)	12 (42.9)	10 (35.7)	0	28 (100.0)
（問４）うち専門職大学に「少し関心がある」	1 (1.2)	7 (8.2)	47 (55.3)	30 (35.3)	0	85 (100.0)
小　計	3 (2.7)	11 (9.7)	59 (52.2)	40 (35.4)	0	113 (100.0)

本アンケート調査において「進学を希望する」と回答した者は 27 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 60 名となり、合計 87 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。

更にクロス集計を行い分析すると、「進学を希望する」と回答した 27 名のうち、高校卒業後の希望進路で「大学進学・専門職大学進学」と回答したのは 22 名であり、このうち、専門職大学の関心で「たいへん関心がある」と回答したのは 18 名、「少し関心がある」と回答したのは 4 名である。高校卒業後の進路として大学又は専門職大学を希望し、かつ専門職大学に関心がある又は少し関心があると回答した 22 名については、進学希望者として特に期待できると考えられる。

以上のことから、前回実施のアンケート調査を合算すると 65 名（前回の 43 名と合わせて）の入学意向を示すこととなるため、学生確保の見通しの妥当性についての客観的根拠

の１つとなると考えられる。

（新旧対照表）学生確保の見通し等を記載した書類

新	旧
（略） 本学の設置する学部が経済学関係における経営分野であることから、北陸３県の競合する大学の経営系の学部を抽出して収容定員及び収容定員における充足率を比較した。 また、全国の経営系または家政系の学部・学科を有する大学についても比較をおこなった。 【表 1-1】 【表 1-2】 次に過去３か年の北陸３県の競合する大学の学部入学者数一覧を調査し、年度別の北陸における経営系の志願者数及び合格者数から入学者数に対する歩留まり率を調査した。 【表 2-1】 【表 2-2】 【表 2-3】 北陸３県の経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 49.1%、平成 30 年度 42.7%、平成 29 年度 46.0％となり、３ か年の平均歩留まりは 46.1%となる。 上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 87 名の合格者が必要となると仮定される。 後述の高校生アンケートにて本学が実施し	（略） 本学の設置する学部が経済学関係における経営分野であることから、北陸３県の競合する大学の経営系の学部を抽出して収容定員及び収容定員における充足率を比較した。 【表１】 （追加） 次に過去３か年の北陸３県の競合する大学の学部入学者数一覧を調査し、年度別の北陸における経営系の志願者数を調査した。 （追加） 【表 2-1】 【表 2-2】 【表 2-3】 （追加）

た 2 回の進学意向調査における全回答者のうち、1 回目では 141 名、2 回目で 87 名の合計 228 名が本学への入学意欲を示す回答が得られており、228 名を志願者と仮定すると学生確保の見通しについてあると考えられる。	
次に全国の経営系大学の動向について調査した。日本私立学校振興・共済事業団の「平成 31 年度私立大学・短期大学等入学志願動向」によると、社会科学系である経営学部の　平成 31 年度入学者数は 27,887 人であり、定員充足率は 103.7%となっている【資料 1 】。	次に全国の経営系大学の動向について調査した。日本私立学校振興・共済事業団の「平成 31 年度私立大学・短期大学等入学志願動向」によると、社会科学系である経営学部の平成 31 年度入学者数は 27,887 人であり、定員充足率は 103.7%となっている【資料 1 】。
さらに全国の経営系または家政系の学部・学科を有する大学について、合格者のうち入学者における歩留まり率を調査した。	（追加）
【表 3-1】	（追加）
【表 3-2】	（追加）
【表 3-3】	（追加）
全国の食・経営系大学の状況について、各年度の合格者数に対して実際に入学した学生数の歩留まり率は、それぞれ令和元年度 46.1%、平成 30 年度 47.7%、平成 29 年度 61.3％となり、3 か年の平均歩留まりは 51.7%となる。 上記の平均歩留まり率を本学に当てはめて検証すると、合格者に対する入学者の歩留まりを 46.1%の水準にするには 81 名の合格者が必要となると仮定される。 先に述べた②と同様に考えるとこちらも回答者数に見合った進学希望者である強い 1 つの根拠になると考える。	（追加）
次に専門職大学の合格者のうち入学者にお	（追加）

ける歩留まり率からみる検証を行った。 令和元年度に新設された専門職大学は 3 校あり、それぞれが公表している情報は以下のとおりである。 【表 4　専門職大学の募集状況（令和元年度)】 ②及び③と同じ方式で統計を取るには公開されている情報からは不足する部分があるが、ヤマザキ動物看護専門職短期大学については、入学者数は募集定員を割っているものの、合格者数に対する入学者の歩留まり率は 95.3%と非常に高い結果となっている。また、高知リハビリテーション専門職大学は、合格者数は公開されていないため、志願者から入学者の歩留まり率を算出しても 86.8%と高い結果となった。 以上のことから、専門職大学について事例は少ないながらも志願者から入学につながる歩留まりは既存の 4 年制大学に比べて非常に高いことがいえる。これは、専門職大学の特色でもある「特定の産業で活躍することが明確であること」で、志願者が各専門職大学において自身の具体的なキャリアパスが想像しやすいことから、志願する時点で入学への高い意欲を持っていることが考えられる。このことから、本学においても高い歩留まりになることが期待されるため、回答者数に見合った進学希望者である１つの根拠になると考える。 次に北陸 3 県の高校 2 年生の在学者数から見る検証を行った。 北陸 3 県の令和元年度の高校 2 年生の在学者数は、「学校基本統計速報」によると以下の通りであり、本学が高校 2 年生を対象に実施した進学意向調査と比較した。石川県	（追加）

の高校2年生の在学者数は10,208名、富山県は 9,024 名、福井県は 6,995 名の合計26,227名である。【資料2】対して意向調査の回答者数は北陸 3 県外の 143 名を除き5,358名（在学者数の20.4%）である。②及び③で検証したクロス集計から 84 名が合格すれば本学に入学する意思が高いという進学意向調査からの結果を踏まえると、本学への入学への意向を持つ潜在ニーズが大いにあると考えるため、回答者数に見合った進学希望者である1つの根拠になると考える。	
（略）	（略）
なお、本アンケートについては、「専門職大学」と明確に表記して取得しており、専門職大学についての説明もしていることから、回答結果の信憑性は高いと考えられる。	（追加）
E　第三者機関による追加の高校生アンケート調査 D で実施した調査に加え、前回令和元年 6 月から 9 月に実施したアンケートに対して実施が困難であった北陸 3 県の高等学校に再度依頼を行い、そのうち以下の高等学校から回答を得た。なお、アンケートは前回と同様のものを使用した。【資料9】	（追加）
●高校生アンケート（追加） 「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要 　調査時期：令和2年2月 　調査対象：前回のアンケート調査に対して実施が困難であった北陸3県の高等学校に再度依頼を行い、各高等学校の2年生を対象に実施した。 調査方法：高等学校に直接訪問し依頼を行	

い、承諾を得た高等学校にアンケート調査票を必要部数配布し、郵送にて回収した。アンケート調査票のデータ入力及び集計を株式会社ライセンスアカデミーが行った。 回収件数：2,828 件 本アンケート調査において「進学を希望する」と回答した者は 27 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 60 名となり、合計 87 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。 更にクロス集計を行い分析すると、「進学を希望する」と回答した 27 名のうち、高校卒業後の希望進路で「大学進学・専門職大学進学」と回答したのは 22 名であり、このうち、専門職大学の関心で「たいへん関心がある」と回答したのは 18 名、「少し関心がある」と回答したのは 4 名である。高校卒業後の進路として大学又は専門職大学を希望し、かつ専門職大学に関心がある又は少し関心があると回答した 22 名については、進学希望者として特に期待できると考えられる。 以上のことから、前回実施のアンケート調査を合算すると 65 名（前回の 43 名と合わせて）の入学意向を示すこととなるため、学生確保の見通しの妥当性についての客観的根拠の 1 つとなると考えられる。	
F　社会人アンケート調査 社会人について本学では、専門職大学の特性として、入学者の多様性の確保への配慮を鑑みた際に、社会人へ門戸を開くことから選抜方法に社会人選抜を設定したものである。本学では社会人経験者を主たる入学者の対象とはしていないが、選抜におい	（追加）

て若干名の募集をしていることから、インターネットで入学意向調査を実施し、以下の概要において 31 票の回答を得た。【資料 10】 ●社会人対象アンケート 「かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査」概要 調査時期：令和 2 年 2 月 14 日~28 日 調査対象：社会人経験 1 年以上を「社会人」と定義し、本学が運営する専門学校の卒業生及び臨地実習先の従業員、ホームページなどで周知して実施した。 調査方法：本学のホームページにあるアンケートフォームで実施した。 回収件数：31 件 インターネットによる社会人アンケート調査において「入学を希望する」と回答した者は 3 名、「とりあえず受験してみたい」と回答した者は 9 名となり、合計 12 名が本学への入学意欲を示す回答が得られた。 更にクロス集計を行い分析すると、社会人経験を有する回答者のうち、「入学を希望する」と回答した 3 名全員が「令和 3 年度」の入学を希望していることから、入学希望者として特に期待できると考えられる。 また、社会人経験を有する回答者のうち、「とりあえず受験してみたい」と回答し、かつ「令和 3 年度」の入学を希望する回答者が 5 名いる。この 5 名についても本学への入学希望者として比較的期待が持てると考えられる。 このことから、社会人を対象とした志願者は少ないながらも若干名の入学希望者が見込めると想定する。	

（新旧対照表）学生確保の見通し等を記載した書類　添付資料

新	旧
【資料２】　学校基本調査速報「北陸３県の令和元年度高校 2 年生の在学者数」（抜粋）	（追加）
【資料３】	【資料２】
【資料４】	【資料３】
【資料５】	【資料４】
【資料６】	【資料５】
【資料７】	【資料６】
【資料８】	【資料７】
【資料９】	【資料８】
【資料 10】　株式会社ライセンスアカデミー「かなざわ食マネジメント専門職大学（仮称）設置に関するニーズアセスメント調査 学生の確保の見通しに関するアンケート調査（入口調査)」	（追加）
【資料 11】　インターネットによる社会人調査「かなざわ食マネジメント専門職大学設置に関するアンケート調査」	（追加）
【資料 12】	【資料９】
【資料 13】	【資料 10】
【資料 14】	【資料 11】
【資料 15】	【資料 12】

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

５．教育課程について、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められない科目が多数見られることから見直しを図り、特に以下の点を含め全般的に適切に対応すること。 （１）基礎科目のうち、社会人の基礎能力に関する科目として、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が設定されているが、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準の具体的な在り方について不明確であるため、「アカデミックリテラシー」及び「コミュニケーション論」が当該能力を涵養するのにふさわしい内容・水準となっているか判断できない。ついては、本学の考える「社会人の基礎能力」の水準について明確にし、これらの科目を履修することで当該水準に到達できることの妥当性について説明するか、これらの科目の内容について適切に改めること。

（対応）

ご指摘に従い、教育課程について、大学就学前に身につけておくべき内容が多数含まれることがないよう、以下の科目のシラバスを見直し、大学教育としてふさわしい内容・水準になるよう修正をした。

＜修正したシラバスの科目＞

１．アカデミックリテラシー（基礎科目：2 単位・必修）
２．コミュニケーション論（基礎科目：2 単位・選択）
３．プレゼンテーション論（基礎科目：2 単位・選択）
４．ネットワーク基礎論（基礎科目：2 単位・選択）
５．情報リテラシーⅠ（基礎科目：2 単位・必修）
６．情報リテラシーⅡ（基礎科目：2 単位・必修）

基礎科目では、社会人の基礎能力を身につけるための科目を配置している。

ディプロマ・ポリシーおよび審査意見５の（１）をふまえ、本学における「社会人の基礎能力」を下記のとおり定義した。

＜社会人の基礎能力を構成する３つの能力＞

①論理的思考力
②コミュニケーション能力
③協調性

社会において自立した個人として組織の中で仕事をしていくためには、いくつかの基本的な能力要素を備えていなければならない。社会人としての基礎的な能力については、経

済産業省が「社会人基礎力」を提唱している。社会人基礎力とは「これまで以上に長くなる個人の企業・組織・社会との関わりの中で、ライフステージの各段階で活躍し続けるために求められる力」と定義されており、内容として「前に踏み出す力」「考え抜く力」「チームで働く力」が挙げられている。この定義と内容は、ライフステージ全体を視野に入れているため、かなり広範なものとなっている。

本学における「社会人の基礎力」とは、経済産業省が提唱する「社会人基礎力」を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力に限定し、３つの能力をそれぞれ分解し、再構成し作成したものである。

経済産業省「社会人基礎力」と本学の定義する「社会人の基礎力」

経済産業省 「社会人基礎力」	社会人基礎力の分解	本学の 「社会人の基礎能力」
「前に踏み出す力」	・目的が設定できる力 ・自律的な活動力	①論理的思考力 ②コミュニケーション能力 ③協調性
「考え抜く力」	・論理的・体系的に考える力 ・まとめ、表現できる力	
「チームで働く力」	・コミュニケーション力 ・協調性	

経済産業省「社会人基礎力」の３つの能力を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力として、「前に踏み出す力」を「目的が設定できる力と自律的な活動力」とし、「考え抜く力」を「論理的・体系的に考える力」と「まとめ、表現できる力」、「チームで働く力」を「コミュニケーション力と協調性」と捉え、本学の定義する「社会人の基礎力」として再構成した。これらの能力は、基礎科目で主として育成され、カリキュラムの中に組み込まれているグループワークやプレゼンテーション、ディスカッション等の活動を通じて修得する。さらに、2年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。

また、本学の定義する「社会人の基礎能力」の具体的な水準については、以下のレベルを想定し、科目の中でそれらの能力やスキルを身につけることができるような授業構成とした。

「社会人の基礎能力」の水準（修得を目指す能力やスキル）について

社会人の基礎能力	水準（修得を目指す能力やスキル）
①論理的思考力	・情報を整理し、筋道を立てて自分なりの結論を導き出すことができる。 ・入社後に必要とされる各種書類（報告書類や企画書等）を作成することができる。
②コミュニケーション能力	・企画提案や会議等の場において、自己の考えや主張をプレゼンテーションすることができる。 ・多様な価値観を受け入れ、円滑にコミュニケーションを図ることができる。
③協調性	・チーム全体を俯瞰し、状況を判断しながら、グループディスカッションやグループワークを行うことができる。

具体的な科目と「社会人の基礎能力」との関係性は以下のとおりとなっている。

基礎科目と「社会人の基礎能力」の関係図

科目名	単位数	必修選択	社会人の基礎能力		
			論理的思考	ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ能力	協調性
アカデミックリテラシー	2	必修	◎	○	◎
キャリアデザイン	2	必修	◎	○	◎
統計基礎	2	必修	◎		
コミュニケーション論	2	選択		◎	◎
プレゼンテーション論	2	選択		◎	◎
ネットワーク基礎論	2	選択	◎	○	
セキュリティ基礎論	2	選択	◎	○	
情報リテラシーⅠ	2	必修	◎	○	
情報リテラシーⅡ	2	必修	◎	○	
英語Ⅰ	2	必修		◎	◎
英語Ⅱ	2	必修		◎	◎
英語Ⅲ	2	選択		◎	◎

これらをふまえ、基礎科目において「社会人の基礎能力」を修得することができるよう、シラバスの内容を見直し、適切に改めた。

【資料２】基礎科目のシラバス（アカデミックリテラシー、コミュニケーション論、プレゼンテーション論、ネットワーク基礎論）

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　4.3.1　基礎科目の考え方

新	旧
4.3.1　基礎科目の考え方 　基礎科目は、社会人として必要な教養を身につけるための科目と、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目により構成される。本学ではそれらの能力を「社会人の基礎能力」として下記のとおり定義した。 ＜社会人の基礎能力を構成する３つの能力＞ ①論理的思考力 ②コミュニケーション能力 ③協調性 　社会において自立した個人として組織の中で仕事をしていくためには、いくつかの基本的な能力要素を備えていなければならない。社会人としての基礎的な能力については、経済産業省が「社会人基礎力」を提唱している。社会人基礎力とは「これまで以上に長くなる個人の企業・組織・社会との関わりの中で、ライフステージの各段階で活躍し続けるために求められる力」と定義されており、内容として「前に踏み出す力」「考え抜く力」「チームで働く力」が挙げられている。この定義と内容は、ライフステージ全体を視野に入れているため、かなり広範なものとなっている。 　本学における「社会人の基礎力」とは、経済産業省が提唱する「社会人基礎力」を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力に限定	4.3.1　基礎科目の考え方 　基礎科目は、社会人として必要な教養を身につけるための科目と、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目により構成される。 （追加）

し、３つの能力をそれぞれ分解し、再構成し作成したものである。

経済産業省「社会人基礎力」と本学の定義する「社会人の基礎力」

<table>
<tr><th>経済産業省
「社会人基礎力」</th><th>社会人基礎力の分解</th><th>本学の
「社会人の基礎能力」</th></tr>
<tr><td>「前に踏み出す力」</td><td>・目的が設定できる力
・自律的な活動力</td><td rowspan="3">①論理的思考力
②コミュニケーション能力
③協調性</td></tr>
<tr><td>「考え抜く力」</td><td>・論理的・体系的に考える力
・まとめ、表現できる力</td></tr>
<tr><td>「チームで働く力」</td><td>・コミュニケーション力
・協調性</td></tr>
</table>

経済産業省「社会人基礎力」の３つの能力を、大学を卒業して職業人となる最初のステージにおいて備えておくべき能力として、「前に踏み出す力」を「目的が設定できる力と自律的な活動力」とし、「考え抜く力」を「論理的・体系的に考える力」と「まとめ、表現できる力」、「チームで働く力」を「コミュニケーション力と協調性」と捉え、本学の定義する「社会人の基礎力」として再構成した。これらの能力は、基礎科目で主として育成され、カリキュラムの中に組み込まれているグループワークやプレゼンテーション、ディスカッション等の活動を通じて修得する。さらに、2 年次より履修す

る臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。

また、本学の定義する「社会人の基礎能力」の具体的な水準については、以下のレベルを想定し、科目の中でそれらの能力やスキルを身につけることができるような授業構成とした。

「社会人の基礎能力」の水準（修得を目指す能力やスキル）について

社会人の基礎能力	水準（修得を目指す能力やスキル）
①論理的思考力	・情報を整理し、筋道を立てて自分なりの結論を導き出すことができる。 ・入社後に必要とされる各種書類（報告書類や企画書等）を作成することができる。
②コミュニケーション能力	・企画提案や会議等の場において、自己の考えや主張をプレゼンテーションすることができる。 ・多様な価値観を受け入れ、円滑にコミュニケーションを図ることができる。
③協調性	・チーム全体を俯瞰し、状況を判断しながら、グループディスカッションやグループワークを行うことができる。

（是正事項５）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）基礎科目のうち、「企業の社会的責任」については、職業専門科目に区分されるべき内容であると考えられることから、科目区分を適切に改めること。

（対応）

ご指摘のとおり、基礎科目に配置をしていた「企業の社会的責任」について、学修内容の見直しを図り、職業専門科目に区分を改めた。

基礎科目を開設する目的として「生涯にわたり自らの資質を向上させ、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力を育成するための授業科目」であることをふまえ、本学では基礎科目を「社会人の基礎能力」を身につけるための科目として、社会人として必要な教養を身につけるための６科目と、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する８科目の合計 13 科目（必修 7 科目 14 単位、選択必修 6 科目 12 単位）を配置した。

（旧）基礎科目設定の考え方

開設目的	「社会人の基礎能力」を身につける	
育成する能力	社会人として必要な教養を身につける	職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する
科目名	・アカデミックリテラシー ・キャリアデザイン ・プレゼンテーション論 ・コミュニケーション論 ・英語Ⅰ ・英語Ⅱ ・英語Ⅲ	・企業の社会的責任 ・情報リテラシーⅠ ・情報リテラシーⅡ ・ネットワーク基礎論 ・セキュリティ基礎論 ・統計基礎

「企業の社会的責任」については、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目の１つとして、企業の行動原理の在り方やコンプライアンスを学ぶために配置をしていた。

「企業の社会的責任」の授業科目の概要

企業が自由なビジネス活動を行い、事業を継続するためには、顧客・株主・取引先・従業員・地域等、企業を取り巻くあらゆる関係者・環境等に対する配慮が必要になる。 本講義では、企業の社会的責任（CSR)とは何か、今、企業に問われている社会的責任とは何か、また企業に期待されている役割と責任の歴史的変遷について学ぶ。まず、企業

とステイクホルダーとの関係の変化について理解し、「社会的に責任のある企業」の意義について、CSR の取り組み事例を交えながら解説する。また、世界の企業の行動指針やガイドラインなども紹介する。受講生と関連するフード産業やサービス産業における社会的責任も取り上げる。

また、職業専門科目は「専攻に係る特定の職業において必要とされる理論的かつ実践的な能力及び当該職業の分野全般にわたり必要な能力を育成するための授業科目」であるとされている。

「企業の社会的責任（2 単位)」について、全 15 回で構成された学修内容を改めて見直したところ、当初は職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成することを目的とした科目として配置をしていたが、ご指摘のとおり企業経営の一般的な理論・考え方に関する内容が多く、本学の考える職業専門科目の考え方とも合致しているため、適切な科目区分に変更した。

（新旧対照表）教育課程等の概要

新	旧
科目区分：職業専門科目 授業科目の名称：企業の社会的責任	科目区分：基礎科目 授業科目の名称：企業の社会的責任

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（３）基礎科目のうち、「情報リテラシーⅠ」及び「情報リテラシーⅡ」の科目内容については、単にパソコンの基本操作や基本的なソフトウェアの活用方法を学修する内容に見受けられ、大学教育としてふさわしい内容・水準とは認められないため、科目内容について適切に改めること。

（対応）

ご指摘の通り、審査意見５をふまえ、基礎科目のうち「情報リテラシーⅠ」および「情報リテラシーⅡ」の学修内容について見直しを図り、大学教育としてふさわしい内容・水準へ学修内容を適切に改めた。

「情報リテラシーⅠ」および「情報リテラシーⅡ」については、職業人として求められる基礎的で汎用的な能力を育成する科目として、すべてにICTが関わる情報化社会の流れに対応して、情報技術の基礎を学び使いこなすために配置をしていた。

しかし、ご指摘のとおり、授業科目の概要において、大学就学前に身につけておくべき内容が一部含まれていたため、本学における「社会人の基礎能力」をふまえたうえで、見直しを行った。

まず、大学教育としての情報リテラシーの水準については、中央教育審議会（2000年）「グローバル化時代に求められる高等教育の在り方について」において、「大学教育においては、学生に、グローバルな広がりで、主体的に情報を収集し、分析し、判断し、創作し、発信する能力を養うことが不可欠である。その際、情報モラルや、情報機器及び情報通信ネットワークの機能にかかわる基本的知識や能力の修得を重視することが必要である」とされていることから、以下の４点を大学教育としての情報リテラシーの基準として設定した。

＜大学教育としての情報リテラシーの基準＞

（１）主体的に情報収集する態度

（２）収集した情報を分析し、判断し、創作し、発信する能力の修得

（３）グローバルに対応できる情報モラルの修得

（４）情報機器及び情報通信ネットワークの機能にかかわる基本的知識や能力の修得

また、高等学校の各学科に共通する教科情報科として、「社会と情報」と「情報の科学」の２科目が設定されており、高等学校学習指導要領において、卒業までにすべての生徒が２科目のうち、いずれかの科目を原則として履修することと定められている。

上記２科目の目標については、高等学校学習指導要領解説情報編（文部科学省：平成22年１月）で以下のとおりとなっている。

「社会と情報」について

＜目　標＞

情報の特徴と情報化が社会に及ぼす影響を理解させ，情報機器や情報通信ネットワークなどを適切に活用して情報を収集，処理，表現するとともに効果的にコミュニケーションを行う能力を養い，情報社会に積極的に参画する態度を育てる。

「情報の科学」について

＜目　標＞

情報社会を支える情報技術の役割や影響を理解させるとともに，情報と情報技術を問題の発見と解決に効果的に活用するための科学的な考え方を習得させ，情報社会の発展に主体的に寄与する能力と態度を育てる。

上記の高等学校における科目を踏まえ、「情報リテラシーⅠ（2 単位)」および「情報リテラシーⅡ（2 単位)」の授業科目の内容を見直し、さらに各科目全 30 回の学修内容について、大学就学前に身につけておくべき内容が多数含まれていないか見直し、修正をした。

【資料３】シラバス（情報リテラシーⅠ・Ⅱ）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（４）職業専門科目のうち、フードサービスマネジメント科目群の選択科目については、履修方法により選択必修科目とされているが、これらの履修方法の設定趣旨が不明確であることから、養成する人材像やディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシーを踏まえ明確に説明するとともに、対応する履修モデルについて、養成する具体的な人材像ごとに、フードサービスとマネジメントの要素の双方が分断されないようどのような方針のもとに必要な科目を履修することとされているかを説明した上で、全体として分かりやすく示すこと。

（対応）

職業専門科目のうち、フードサービスマネジメント科目群の選択科目について、履修方法の設定趣旨が不明確であるというご指摘に対応し改善を行った。審査意見１を受け、養成する人材像、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーの見直しを図ったことで、履修モデルを修正した。その変更経緯と内容について以下に記述をする。

４年間の教育課程において、本学が養成したい人材像はフードサービスチェーン企業における経営中核人材であった。これは、具体的な職種としては「１、店舗マネジャー」「２、スーパーバイザー」「３、本社・本部（企画・開発)」の３つの人材像があり、職業能力水準においては、「１、店長・店舗管理者（店舗内のマネジメントレベル)」と「２、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル)」の２段階に分かれると想定していた。

＜（旧）人材像と職業能力水準＞

人材像	職業能力水準
１、店舗マネジャー	１、店長・店舗管理者 （店舗内のマネジメントレベル）
２、スーパーバイザー	２、責任者・管理職 （組織内のマネジメントレベル）
３、本社・本部（企画・開発）	

これは、厚生労働省「外食産業の人材育成のために」の「外食産業における職業能力評価基準の全体像」に記載されている職務および評価能力ユニットの内容を参考に、本学が作成したものであり、これらをもとに職業能力水準と科目（基礎科目、職業専門科目）の関係図を作成し、整理を行っていた。また、ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係についても、関係図に基づき設定をしていた。このため、フードサービスマネジメント科目群の選択科目についても、職業能力水準に対応した科目の履修方法を設定し、人材像に応じた３パターンの履修モデルを設定していた。

【資料４】外食産業における職業能力評価基準の全体像（厚生労働省）
【資料５】職業能力水準と科目
【資料６】目指す人材像と推奨履修パターン
【資料７】ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図

しかし、ご指摘のとおり、各関係図と履修方法の設定趣旨が不明確であったため、見直しを図った。

まず、卒業時点では「店舗マネジャー」に絞り込みを行った。4 年間の教育課程において修得する能力水準を「１、店長・店舗管理者（店舗内のマネジメントレベル)」から「１、店舗内のマネジメントレベル」へ修正し、具体的な人材像または企業内でのポジションを「店舗マネジャー」とした。また、教育課程における位置づけを「店舗内のマネジメントを実践できる基礎能力の修得」を目指すための科目を配置したことよって、申請時に想定していた「スーパーバイザー」と「本社・本部（企画・開発)」の人材像については、店舗マネジャーを通過点とした将来の経営中核人材となるための素養を大学において修得することとした。それにより能力水準を「２、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル)」から「２、組織内のマネジメントレベル」へ修正し、教育課程における位置づけを「組織内のマネジメントを担うことができる素養の修得」を目指すための科目を配置した。養成する人材像の修正に伴い、ディプロマ・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー、教育課程を一部修正し、職業能力水準と科目の関係図も合わせて修正した。

＜（新）人材像と職業能力水準（教育課程での位置づけ）＞

人材像	職業能力水準	教育課程での位置づけ
１．店舗マネジャー	１．店舗内の マネジメントレベル	店舗内のマネジメントを 実践できる基礎能力の修得
２．将来の経営中核人材	２．組織内の マネジメントレベル	組織内のマネジメントを 担うことができる素養の修得

＜（新）職業能力水準と科目＞

（厚労省）外食産業における職業能力評価基準より抜粋			本学独自で作成				
職　種	職　務	能力評価ユニット	人材像	職業能力水準	職務行動例		基礎科目および職業専門科目 （※は必修）
店舗運営	オペレーション管理	労務管理 現金・売上管理 設備・安全衛生管理 店舗運営のマネジメント	1、店舗マネジャー	1、店舗内のマネジメントレベル	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	※ホスピタリティ論 ※労務管理と法 ※ｵﾍﾟﾚｰｼｮﾝﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ演習 ※人的資源管理 ・法学概論
					物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	※食品衛生学 ※食品関連法規 ・店舗管理システム
	キッチン	キッチン			財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	※簿記論 ※会計学 ※原価計算論 ※経営学概論 ※経済学概論 ・顧客管理システム
					その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	※ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ※マーケティング論 ※ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ※企業システム論
	フロアサービス	フロアサービス（レストラン） フロアサービス（居酒屋） フロアサービス（ファストフード）			社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	※キャリアデザイン ・コミュニケーション論 ・プレゼンテーション論　　等
					食の知識	・食材、食品、調理に関する知識	※食文化論 ※食品学 ※調理学 ※調理学実習Ⅰ・Ⅱ
営業・店舗管理	営業サービス	販促活動の企画・立案・実施 店舗支援 営業・店舗管理のマネジメント	2、経営中核人材	2、組織内のマネジメントレベル	組織・部門の運営	・店舗開発 ・商品開発 ・新規企画の計画・立案 ・企業または事業の課題解決	※経営管理論 ※フードサービス組織論 ※プランニング実習 ※グローバル経営論 ※事業・商品開発論 ※フードサービス経営分析 ※フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・フードサービス戦略論 ・企業の社会的責任 ・店舗政策・立地論 ・立地分演習 ・食品流通論 ・起業論 ・プロモーション論 ・食品加工学 ・食品加工学実習 ・商品開発実習
	エリア店舗管理	店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不振店舗重点対策・指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	フランチャイズ企画・管理	開業支援 店舗経営指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	店舗従業員教育	研修・教育方法・スケジュールの立案 研修の実施 営業・店舗管理のマネジメント					
食材・商品購買	商品調達計画	商品加工計画立案 調達計画立案 既存取引先との取引交渉 新規取引先の開拓 購買のマネジメント					
	商品仕入	日常の仕入れ業務 仕入れ品の品質管理 供給者（社）への指導・折衝 購買のマネジメント					
	セントラルキッチン	施設管理 食材加工・衛生管理 商品開発・品質管理 セントラル・キッチンのマネジメント					
	商品管理	物流方法・コストの検討 配送指示（商流） 保管・在庫管理（物流） 食材の管理方法の検討 食材別のロス管理・廃棄食材の管理 購買のマネジメント					
商品開発	マーケット・食材研究	マーケット・新食 食材の調査材の調理・加工方法の検討 食材の安全性・供給先の調査 商品開発のマネジメント					
	メニュー開発	新メニューの試作・評価、コスト管理 新メニューのテストマーケティング・改良 新メニューの調理方法等の店舗指導（オペレーション指導） 既存メニューの販売動向調査 既存メニューの改善・廃止の検討 商品開発のマネジメント					
店舗開発	出店計画	業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント					
	物件	物件情報収集 物件実地調査 貸主折衝 店舗開発のマネジメント					
	店舗	店舗施設の市場調査 店舗設計／店舗改善 工事管理 店舗営繕 店舗開発のマネジメント					

さらに、履修方法として店舗マネジャーレベルに必要とされるマネジメントとフードサービスに関する知識と技術の修得を基盤とし、かつ双方が分断されることなく必要な科目を履修することができるよう修正をした。具体的には、職業専門科目を「1．店舗内のマネジメントレベル」と「2．組織内のマネジメントレベル」の職業能力水準に分け、さらに主とする教育内容に応じて「マネジメント」「フードサービス」「ＩＣＴ」「複合型」に分け、整理をした。

＜職業能力水準と教育内容に応じた履修パターン＞

科目区分			授業科目の名称	配当年次	単位数 必修	選択	自由	職業能力水準（マネジメントレベル）	教育内容	履修パターン
基礎科目		1	アカデミックリテラシー	1前	2			—	—	14単位
		2	キャリアデザイン	1前	2					
		3	統計基礎	1前	2					
		4	情報リテラシーⅠ	1前	2					
		5	情報リテラシーⅡ	2前	2					
		6	英語Ⅰ	1前	2					
		7	英語Ⅱ	1後	2					
		8	コミュニケーション論	1後		2		—	—	※6単位以上
		9	プレゼンテーション論	2前		2				
		10	ネットワーク基礎論	2前		2				
		11	セキュリティ基礎論	2後		2				
		12	英語Ⅲ	2前		2				
職業専門科目	基盤科目群	1	経営学概論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	80単位
		2	経済学概論	1前	1			1．店舗内	マネジメント	
		3	簿記論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	
		4	経営管理論	1後	2			2．組織内	マネジメント	
		5	マーケティング論	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		6	会計学	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		7	原価計算論	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		8	法学概論	1前	2			1．店舗内	マネジメント	
		9	労務管理と法	1後	2			1．店舗内	マネジメント	
		10	グローバル経営論	2前	2			2．組織内	マネジメント	
		11	企業システム論	2前	2			1．店舗内	ＩＣＴ	
		12	人的資源管理	3後	2			1．店舗内	マネジメント	
	フードサービスマネジメント科目群	13	フードサービス組織論	2前	2			2．組織内	マネジメント	
		14	フードサービスマーケティング論	2前	2			1．店舗内	マネジメント	
		15	マーケティングリサーチ実習	2後	4			1．店舗内	マネジメント	
		16	事業・商品開発論	3前	2			2．組織内	マネジメント	
		17	プランニング実習	3後	4			2．組織内	マネジメント	
		18	フードサービス経営分析	3通	4			2．組織内	マネジメント	
		19	食品学	1前	2			1．店舗内	フードサービス	
		20	食品衛生学	1後	2			1．店舗内	フードサービス	
		21	食品関連法規	2前	1			1．店舗内	フードサービス	
		22	食文化論	3前	2			1．店舗内	フードサービス	
		23	フードサービス産業論	1後	1			2．組織内	フードサービス	
		24	ホスピタリティ論	1後	1			1．店舗内	フードサービス	
		25	調理学	1後	2			1．店舗内	フードサービス	
		26	調理学実習Ⅰ	2前	4			1．店舗内	フードサービス	
		27	調理学実習Ⅱ	2後	4			1．店舗内	フードサービス	
		28	臨地実習Ⅰ	2通	8			1．店舗内	複合	
		29	臨地実習Ⅱ	3通	8			1．店舗内	複合	
		30	臨地実習Ⅲ	4前	4			1．店舗内	複合	
		31	フードサービス戦略論	3前		1		2．組織内	マネジメント	※3単位以上 ※7単位以上
		32	企業の社会的責任	2後		2		2．組織内	マネジメント	
		33	プロモーション論	2後		1		2．組織内	マネジメント	
		37	店舗政策・立地論	3前		2		2．組織内	マネジメント	
		38	立地分析演習	3後		2		2．組織内	マネジメント	
		39	消費者行動論	3後		1		2．組織内	マネジメント	
		40	起業論	4前		2		2．組織内	マネジメント	
		35	店舗管理システム論	3前		2		1．店舗内	ＩＣＴ	※2単位以上
		36	顧客管理システム	3後		2		1．店舗内	ＩＣＴ	
		34	食品流通論	2後		1		2．組織内	フードサービス	※2単位以上
		41	食品加工学	3前		2		2．組織内	フードサービス	
		42	食品加工学実習	3後		2		2．組織内	フードサービス	
		43	ホスピタリティサービス演習	3通		2		1．店舗内	フードサービス	
		44	商品開発実習	4前		2		2．組織内	フードサービス	
展開科目		1	思考の整理学	2前	2			—	考え方と発想力	12単位
		2	情報と社会	2前	2				情報関連	
		3	情報セキュリティ	2後	2				情報関連	
		4	リスクマネジメント	3前	2				情報関連	
		5	情報ネットワークと知的財産	4前	2				情報関連	
		6	地域学概論	1後	2				地域関連	
		7	異文化コミュニケーション	2後		2		—	考え方と発想力	※4単位以上
		8	デザイン思考	2後		2			考え方と発想力	
		9	デザイン基礎演習	3前		2			考え方と発想力	
		10	カラーコーディネート	3後		2			考え方と発想力	
		11	ユニバーサルデザイン	4前		2			考え方と発想力	
		12	地域と歴史	2前		2		—	地域関連	※4単位以上
		13	地域と観光	3前		2			地域関連	
		14	地域と文化	3後		2			地域関連	
		15	地域と産業	4前		2			地域関連	
総合科目		1	卒業研究	4通	4					4単位

職業能力水準と教育内容に応じた履修パターンに合わせて、職業専門科目フードサービスマネジメント科目群の選択必修科目の履修については、学生の希望に応じて、教育内容がマネジメントに関する科目、ＩＣＴに関する科目、フードサービスに関する科目からそれぞれ2単位もしくは3単位以上を履修させることにした。

＜職業専門科目の履修方法＞

新	旧
基盤科目群：23単位 フードサービスマネジメント科目群：64単位以上（必修57単位、選択必修7単位以上） ①下記7科目より3単位以上 ・フードサービス戦略論（1単位） ・企業の社会的責任（2単位） ・プロモーション論（1単位） ・店舗政策・立地論（2単位） ・立地分析演習（2単位） ・消費者行動論（1単位） ・起業論（2単位） ②下記2科目より2単位以上 ・店舗管理システム論（2単位） ・顧客管理システム（2単位） ③下記5科目より2単位以上 ・食品流通論（1単位） ・食品加工学（2単位） ・食品加工学実習（2単位） ・ホスピタリティサービス演習（2単位） ・商品開発実習（2単位）	基盤科目群より　必修19単位 フードサービスマネジメント科目群より必修57単位、選択必修9単位以上 選択必修については、下記より選択すること。 ①下記の科目より1単位以上 ・プロモーション論（1単位）または食品流通論（1単位） ②下記の1科目または2科目合計より2単位以上 ・ホスピタリティサービス演習（2単位）またはフードサービス戦略論（1単位）と消費者行動論（1単位）の2科目合わせて2単位 ③下記の2科目合計の組み合わせより4単位以上 ・食品加工学（2単位）と食品加工学実習（2単位）の2科目合わせて4単位 ・店舗政策・立地論（2単位）と立地分析演習（2単位）の2科目合わせて4単位 ・店舗管理システム論（2単位）と顧客管理システム（2単位）の2科目合わせて4単位 ④下記の科目より2単位以上 ・起業論（2単位）または商品開発実習（2単位） 合計：85単位以上

上記に伴い、卒業・修了要件及び履修方法についても、以下の通り修正をした。

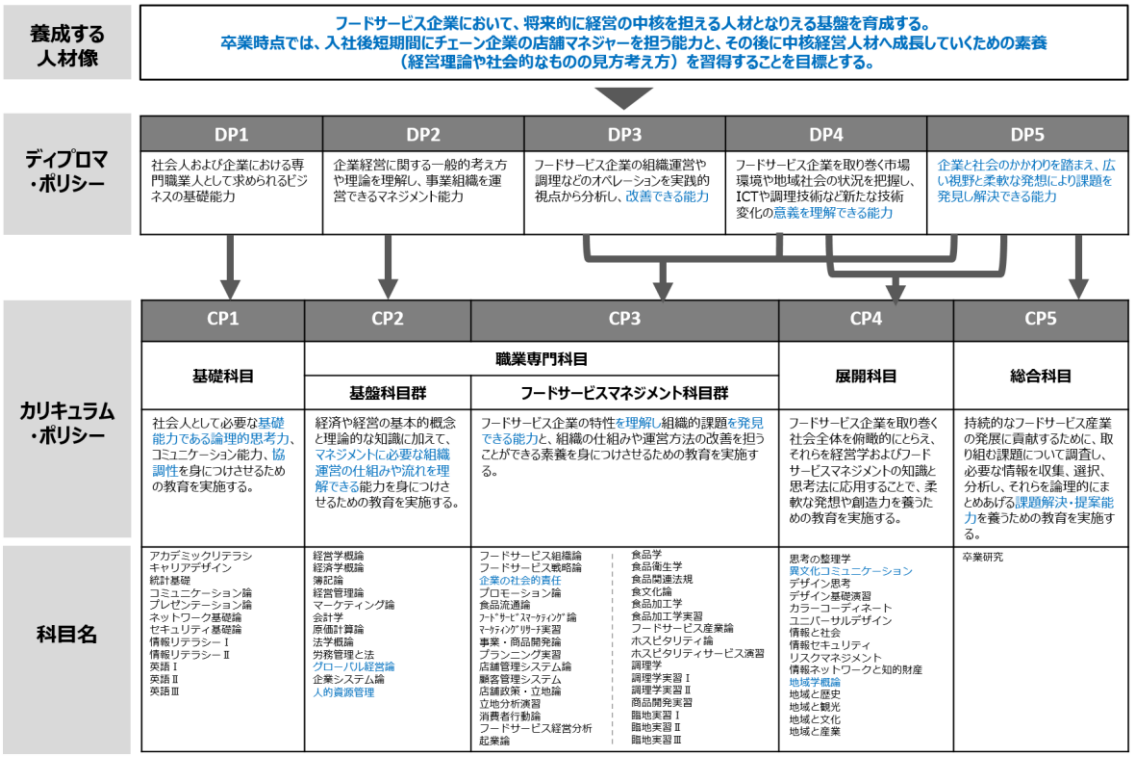
＜卒業・修了要件及び履修方法＞

新	旧
1、基礎科目：20 単位以上 必修 14 単位、選択必修 6 単位以上取得 2、職業専門科目：87 単位以上 基盤科目群：23 単位 フードサービスマネジメント科目群：64 単位以上（必修 57 単位、選択必修 7 単位以上） ①下記 7 科目より 3 単位以上 ・フードサービス戦略論（1 単位） ・企業の社会的責任（2 単位） ・プロモーション論（1 単位） ・店舗政策・立地論（2 単位） ・立地分析演習（2 単位） ・消費者行動論（1 単位） ・起業論（2 単位） ②下記 2 科目より 2 単位以上 ・店舗管理システム論（2 単位） ・顧客管理システム（2 単位） ③下記 5 科目より 2 単位以上 ・食品流通論（1 単位） ・食品加工学（2 単位） ・食品加工学実習（2 単位） ・ホスピタリティサービス演習（2 単位） ・商品開発実習（2 単位）	1、基礎科目 必修 14 単位、選択必修 6 単位以上 合計：20 単位以上 2、職業専門科目 基盤科目群より　必修 19 単位 フードサービスマネジメント科目群 より必修 57 単位、選択必修 9 単位以上 選択必修については、下記より選択すること。 ①下記の科目より 1 単位以上 ・プロモーション論（1 単位）または食品流通論（1 単位） ②下記の 1 科目または 2 科目合計より 2 単位以上 ・ホスピタリティサービス演習（2 単位）またはフードサービス戦略論（1 単位）と消費者行動論（1 単位）の 2 科目合わせて 2 単位 ③下記の 2 科目合計の組み合わせより 4 単位以上 ・食品加工学（2 単位）と食品加工学実習（2 単位）の 2 科目合わせて 4 単位 ・店舗政策・立地論（2 単位）と立地分析演習（2 単位）の 2 科目合わせて 4 単位 ・店舗管理システム論（2 単位）と顧客管理システム（2 単位）の 2 科目合わせて 4 単位 ④下記の科目より 2 単位以上 ・起業論（2 単位）または商品開発実習（2 単位） 合計：85 単位以上

3、展開科目：20 単位以上 必修 12 単位、選択必修 8 単位以上 ①考え方と発想力科目群より 4 単位以上 ②地域関連科目群より 4 単位以上 4、総合科目 必修 4 単位 卒業に必要な単位数：131 単位以上 （履修科目の登録の上限：48 単位(年間)）	3、展開科目 必修 10 単位、選択必修 10 単位以上 合計：20 単位以上 4、総合科目 必修 4 単位 卒業に必要な単位数：129 単位以上 （履修科目の登録の上限：48 単位(年間)）

また、ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーとの関係性が明確になるよう、各科目の関係図の修正を行った。

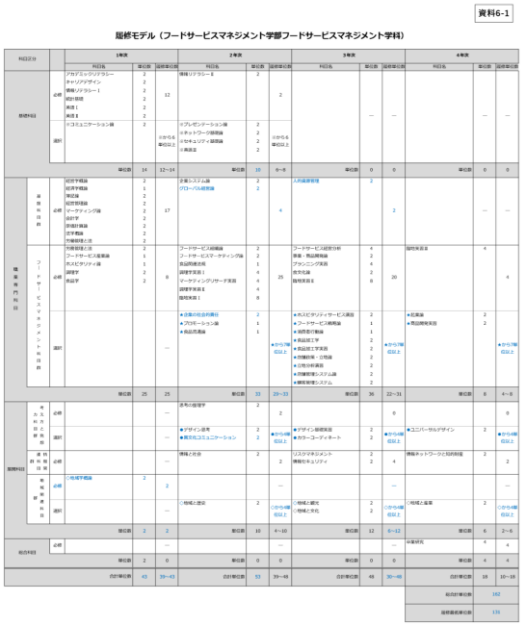
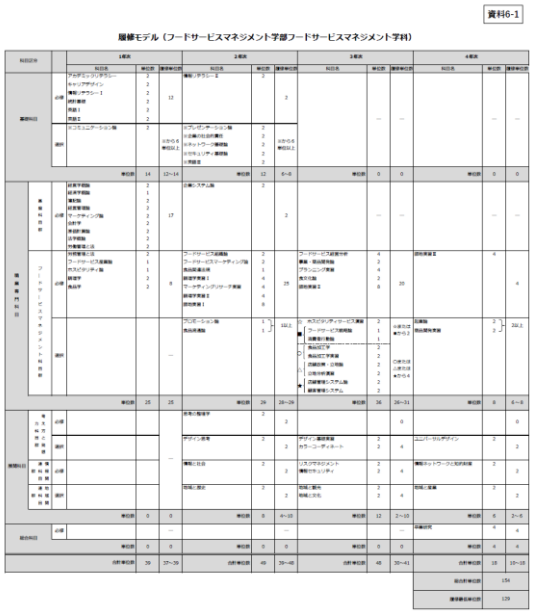
＜（新）ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図＞

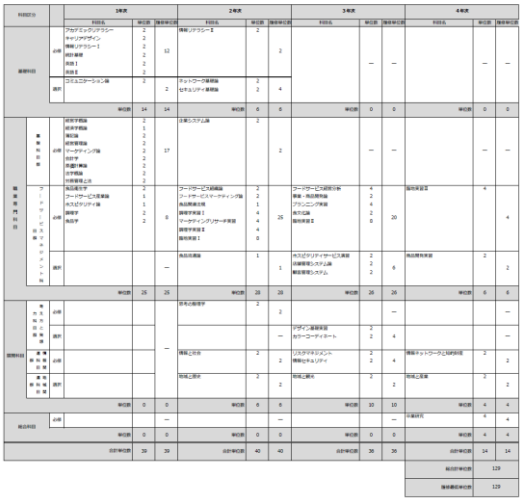
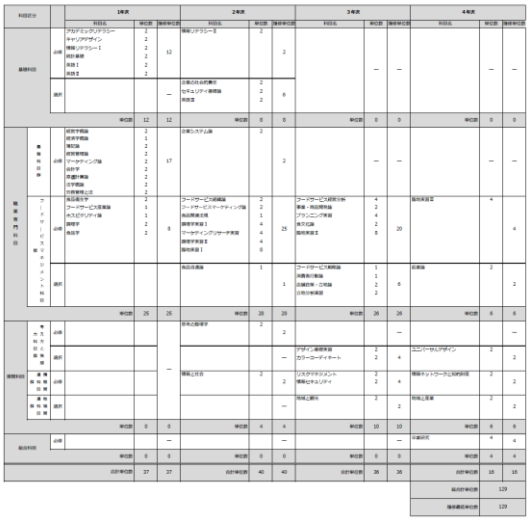


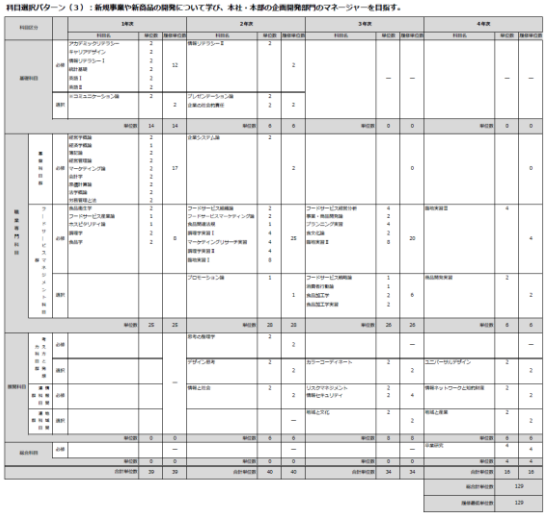
以上のことから、当初は 3 つの養成する人材像に対応した履修モデルとして、3 パターンを設定していたが、4 年間の教育課程において養成する人材を「店舗マネジャー」、また「将来の経営中核人材」となるための素養を身につける科目は主に選択必修科目として配

置し、学生の希望に応じて履修することができるよう修正したことで、履修モデルも 1 パターンとした。例えば、将来は複数店舗を管理するスーパーバイザーを目指したい学生の場合は、店舗政策・立地論（2 単位)、プロモーション論（1 単位)、店舗管理システム論（2 単位)、食品加工学（2 単位）の合計 7 単位を履修したり、本社にて商品開発に携わりたい学生の場合は、フードサービス戦略論（1 単位)、プロモーション論（1 単位)、消費者行動論（1 単位)、顧客管理システム（2 単位)、商品開発実習（2 単位）の合計 7 単位を履修するなど、学生の興味・関心に応じた履修が可能となった。

（新旧対照表)「設置の趣旨等を記載した書類」　資料 6-1

新	旧
【資料 6－1】履修モデル  履修モデル（フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科）	【資料 6－1】履修モデル  履修モデル（フードサービスマネジメント学部フードサービスマネジメント学科）
（削除）	科目選択パターン（1）： 現場で必要なサービスや運営管理について学び、フードサービス店舗をマネジメントする店長を目指す。

	科目選択パターン（1）：現場で必要なサービスや運営管理について学び、フードサービス店舗をマネジメントする店長を目指す。 
（削除）	科目選択パターン（2）： 新規出店などの事業戦略について学び、複数のフードサービス店舗のマネジメントをするスーパーバイザーを目指す。
	科目選択パターン（2）：新規出店などの事業戦略について学び、複数のフードサービス店舗をマネジメントするスーパーバイザーを目指す。 
（削除）	科目選択パターン（3）： 新規事業や新商品の開発について学び、本社・本部の企画開発部門のマネージャーを目指す。

科目選択パターン（3）：新規事業や新商品の開発について学び、本社・本部の企画開発部門のマネージャーを目指す。

科目区分		1年次		2年次		3年次		4年次	
		科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数
基礎科目	必修	アカデミックリテラシー	2	情報リテラシーⅡ	2				
		キャリアデザイン	2						
		情報リテラシーⅠ	2						
		統計基礎	2						
		英語Ⅰ	2						
		英語Ⅱ	2						
			12		2		—		—
	選択	コミュニケーション論	2	プレゼンテーション論	2				
			2	企業の社会的責任	2				
		単位数	14	単位数	6	単位数	0	単位数	0
			14		6		0		0
職業専門科目	基礎科目 必修	経営学概論	2	企業システム論	2				
		経済学概論	1						
		簿記論	2						
		経営管理論	2						
		マーケティング論	2						
		会計学	2						
		財務管理論	2						
		労務管理と法	2						
			17		2		0		0
	フードサービス概論 必修	食品衛生学	2	フードサービス戦略論	2	フードサービス戦略分析	4	職場実習Ⅱ	4
		フードサービス実習論	1	フードビジネスマーケティング論	2	実習・商品開発論	2		
		カスピタリティ論	1	食品関連法規	1	プランニング実習	4		
		調理学	2	調理学実習Ⅰ	4	飲食広論	2		
		食品学	2	マーケティングリサーチ実習	4	職場実習Ⅲ	8		4
				調理学実習Ⅱ	4				
				職場実習Ⅰ	8				
			8		25		20		4
	選択			プロモーション論	1	フードサービス戦略論	1	食品開発実習	2
						消費行動論	1		
						食品加工学	2		2
					1	食品加工学実習	2		
		単位数	25	単位数	26	単位数	26	単位数	6
			25		26		26		6
関連科目	専門基礎科目 必修			栄養心理学	2				
					2		—		—
	選択			デザイン概論	2	カラーコーディネート	2	ユニバーサルデザイン	2
					2		2		2
	基礎科目 必修			情報と社会	2	システマネジメント	2	情報ネットワークと知的財産	2
					2	情報セキュリティ	2		2
							4		
	専門基礎科目 選択					情報と文化	2	情報と産業	2
					—		2		2
		単位数	0	単位数	6	単位数	8	単位数	8
			0		6		8		8
総合科目	必修							卒業研究	4
			—		—		—		4
		単位数	0	単位数	0	単位数	0	単位数	4
			0		0		0		4
		合計単位数	39	合計単位数	40	合計単位数	34	合計単位数	16
			39		40		34		16
								総合計単位数	129
								履修最低単位数	129

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　4.3.2 職業専門科目の考え方

新	旧
（４）職業専門科目の履修設定 本学の卒業時点では、短期間でフードサービス企業の「店舗マネジャー」を務められるようになる人材育成を目標にしている。それにより、次のように科目体系と履修方法を設定した。 職業専門科目は、厚生労働省「外食産業の人材育成のために」の「外食産業における職業能力評価基準の全体像」に記載されている職務および評価能力ユニットの内容を参考に、本学が養成する人材像を踏まえて２段階に整理した。 職業能力水準としては、店舗マネジャーに必要な「１．店舗内のマネジメントレベル」能力と、将来のステップアップにより必要となる「２・責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル）」能力に分類した。 ＜人材像と職業能力水準（教育課程での位置づけ）＞ 人材像　職業能力水　教育課程での	（追加）

	準	位置づけ
店舗マネジャー	店舗内のマネジメントレベル	店舗内のマネジメントを実践できる能力の修得
将来の経営中核人材	組織内のマネジメントレベル	組織内のマネジメントを担うことができる素養の修得

これらの二つのレベルに基づき、教育課程における職業専門科目は、店舗マネジャーに必要な能力を前提とした科目と、将来の経営中核人材となるための素養（を修得する将来の職位を見越して在学中に身に着ける）科目により構成している。

職業専門科目を、先に述べた二段階の職業能力水準に分け、さらに教育内容に応じて「マネジメント」「フードサービス」「ＩＣＴ」「複合型」に分類・整理した。基本的な考え方は、店舗マネジャーの業務内容から見て必要不可欠と考えられる科目と、それに関連して大学において学んでおいたほうが将来役立つ科目を必修科目とし、一定範囲の科目の中で学生が自らのキャリア・パスに対する考え方や興味関心により学ぶ科目を選択必修科目とした。また、フードサービスマネジメント科目群の選択必修科目の履修については、マネジメントに関する科目、ＩＣＴに関する科目、フードサービスに関する科目からそれぞれ 2 単位もしくは 3 単位以上を履修させることにした。

職業能力水準を踏まえた教育内容に応じ、職業専門科目の履修パターンは、別紙のようになる【資料 4-4】。

また厚生労働省の外食産業における職業能力評価基準を参考として、先に記述した店舗マネジャーの主要業務である店舗運営（オペレーション、キッチン、フロアサービス）項目を「店舗内のマネジメントレベル」、営業・店舗管理（営業サービス、エリア別店舗管理、フランチャイズ企画管理、店舗従業員教育）、食材・商品購買（商品調達計画、商品仕入れ、セントラルキッチン、商品管理）、商品開発（マーケット・食材研究、メニュー開発）、店舗開発（出店管理、物件、店舗）の項目を、将来経営中核人材へと成長していくための素養を構成する「人材組織内のマネジメントレベル」と位置づけた。 それに基づき、厚生労働省の職業能力評価基準、本学が構想している人材像と職務行動、基礎科目および職業専門科目との対応関係を整理した【資料 4-5】。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（5）「店舗スタッフの管理、食材調達・接客オペレーションの工夫」等を行うに当たっては、人的資源の管理・活用・開発についての学修により、必要な能力を涵養する必要があると考えられることから、対応する科目を設定すること。また、設置の社会的背景においてグローバル化への対応が重要である旨の記載がなされているが、教育課程においては、英語科目が必修2科目、選択1科目設定されているほか、選択科目として「ユニバーサルデザイン」及び「地域と観光」が設定されているのみであり、教育課程上、グローバル化への対応について十分担保されているとは判断できないことから、インバウンドに対応する科目の設定を検討すること。

（対応）

ご指摘のとおり、養成する人材像にとって必要な能力を涵養するための科目について、経営管理論に加えて人的資源の管理・活用・開発に関する「人的資源管理論（2単位：必修)」を新設した。また、グローバル化に関連する科目として「グローバル経営論（2単位：必修)」および「異文化コミュニケーション（2単位：選択）を追加した。

1．人的資源の管理・活用・開発に関する科目

審査意見1をふまえ、本学の養成する店舗マネジャーは、職務行動として、大きく6つの項目に関する実務を理解し、実践できる能力が必要であると定義し、4年間の教育課程を通してそれらの能力を修得できるように構成している。

＜店舗マネジャーに必要な職務行動の6分類＞

	分類	職務行動（例）
1	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善
2	物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理
3	財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析
4	その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理

		・オペレーションマニュアル等の作成・改善
5	社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養
6	食の知識	・食材、食品、調理に関する知識

上記の中でも、店舗マネジャーとして「人的資源の管理」は最も重要な事項になる。これは、フードサービス企業の業績や人材定着率が人の使い方によって大きく左右されるためである。

就職四季報には、就職活動の学生向けに、企業研究資料として様々な情報が掲載されている。エントリー情報や採用プロセス、給与や有給取得率、従業員の勤続年数など、就職に際して学生が気になる事項について、詳細な情報を入手することができる。それらの項目のひとつとして「入社 3 年後の離職率」が記載されている。就職四季報総合版（2021 年度版）のコンテンツとして「会社比較 384 社」があり、学生が気になる有名大手企業 384 社について業種別に各項目のデータを比較したページが設けられている。学生が気になる有名大手企業 384 社のうち、本学が養成する人材が就職先として想定している「外食・中食」の業種では、10 社の情報が一覧化されている。

【資料 8】外食・中食 10 社入社 3 年後の離職率（%）と業種別入社 3 年後の離職率

入社 3 年後の離職率（%）を業種別で比較した場合、全業種の平均は 18.1%、最も離職率が高い業種は外食・中食の 44.5%、最も低い業種である金属・鉄鋼・非鉄の 5.5%となり、フードサービス業界に対するイメージは他の業界と比較した場合に決して良くないことは否定できない。実際に、設置の趣旨書等を記載した書類の資料 1-8 でも示したように、新卒採用においても、最も敬遠したい業界として「外食」業界が高順位でランクインしており、学生からみたフードサービス業界に対する印象も決して良くないことがわかる。この原因は、学生と企業の間に除法ギャップが存在すること、企業選択において明確な意思を持っていないことによる。

上記より、人的資源の管理は、店舗マネジャーとって店舗の売上にも大きく影響する部分となるため、非常に重要な要素であり、業界の雇用環境に対する負のイメージと現状を踏まえ、本学が養成する店舗マネジャーは、「フードサービス業界の雇用環境の改善を担う人材」として必要となる知識の修得を図るべきであると考えていた。そのため、当初は「労働法」の視点から、法律的に従業員が安心して働くことができる雇用環境実現のために、環境の整備、改善を行うことができる能力の修得を目指し、職業専門科目に労働法に関連する「法学概論」と「労働管理と法」の 2 科目を配置していた。

しかし、結果として店舗をマネジメントする店舗マネジャーとして、従業員を「資源」としてとらえ、「マネジメント」の視点からいかに生産性を高めていくことができるのかを具体的に学修できる科目を配置することができていなかった。

ご指摘のとおり、職業専門科目に「人的資源管理論（2単位)」を必修科目として設定し、店舗マネジャーとして、従業員を法的な観点から守る方法とマネジメントの視点から従業員の満足度を向上させる方法について理解することができるよう教育課程を見直し、科目の追加を行った。

2．グローバル化・インバウンドに対応する科目

本学におけるグローバル化・インバウンドに対応する科目は、「国内のフードサービスチェーン企業の店舗マネジャーとして、訪日外国人や外国人労働者に対して、適切に対応することができる知識や素養を身につける」ことを目標としており、特化した科目を設けずに、既存の科目の学修内容のなかにグローバル化に対応するための内容を一部含ませて以下のとおり配置をしていた。

＜科目名とシラバスの学修内容＞

科目名	必修選択	シラバス	
		No	学修内容
コミュニケーション論	選択	14	異文化コミュニケーション 外国人の顧客・従業員とのコミュニケーションについて学習する。
企業の社会的責任	選択	3	国内外の動向 海外の先進的動向や日本政府や企業の動向などから、どのような政策や取組み（行動指針、ガイドライン等）が必要かを知る。
法学概論	必修	6	外国人と法 2019年入管法改正によって、外国人の就労が増加する。外国人に対する法規制や雇用・就労にあたって留意すべき点を学ぶ。
食文化論	必修	2	多様な食文化（自然環境と食文化、宗教と食物禁忌）
		3	食文化の共通化と国際化（1）食生活の変容と食文化の創造
		4	食文化の共通化と国際化（2）世界の食事情
		13	世界の料理と食文化（1） 西洋料理の食文化、変容、特徴、様式、食事作法
		14	世界の料理と食文化（2） 中国料理の食文化、変容、特徴と系統、様式、

			食事作法
ホスピタリティ・サービス演習	選択	26	国際観光とホスピタリティサービス（1） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
		27	国際観光とホスピタリティサービス（2） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
		28	国際観光とホスピタリティサービス（3） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
		29	国際観光とホスピタリティサービス（4） インバウンドにおける外国人観光客への対応事例
地域と文化	選択	14	石川の温泉と観光文化 温泉は近世以降、湯治から観光地へと変化し周辺地域の産業構造を変化させていった。その過程について学習する。
地域と産業	選択	7	聖地巡礼と観光業 湯涌温泉、自衛隊小松基地などのアニメーションを活用した地域活性事例について学習する。

上記より、申請時の教育課程において、68 科目中 7 科目（教育課程全体の約 10%）がグローバル化やインバウンドに関する内容を一部含ませたうえで配置をしていた。なお、7 科目の内、必修科目は 2 科目であった。

しかし、結果として、グローバル化やインバウンドに特化した科目の配置がないため、グローバル化への対応について十分担保した教育課程の編成になっていないというご指摘から、養成する人材像およびディプロマ・ポリシーに合わせて、グローバル化に特化した以下の科目を 2 科目増やした。

＜追加した科目＞

・グローバル経営論（職業専門科目：2 単位・必修）

・異文化コミュニケーション（展開科目：2 単位・選択）

教育課程の見直しに伴い、補正時の教育課程においては、72 科目中 9 科目（教育課程全体の約 13%）がグローバル化やインバウンドにも対応できる内容を一部含ませたうえで配置をし直した。

以上から、養成する人材像にとって必要な能力を涵養するための科目について、教育課程を見直し、適切な科目を配置した。

【資料９】グローバル化対応科目のシラバス（グローバル経営論、異文化コミュニケーション）

（新旧対照表）シラバス

新	旧
グローバル経営論 	（追加）

かなざわ食マネジメント専門職大学

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	グローバル経営論		対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内最大手の飲食機社にて、海外へ現出し、事業会社へ出向して経営戦略の策定・実行の重責を経験があり、海外都市との取引や新規ビジネス立ちとげで得たノウハウと知見を活かして、グローバル経営について実践的な解説等を行う。
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○		

講義概要	本講義は、国際ビジネスの基礎知識を学び、ダイトミクロとグローバル展開する企業の活動を理解するとともに、国際経営戦略、リスクマネジメント、マーケティング、M&A、組織形態、人的資源管理等について学ぶ。具体的には、日本企業による海外展開の背景や進出先、事業内容等を学習し、その内容を体系的に整理することが求められる。 また、グローバル経営の課題抽出をまえて、経営戦略、リスクマネジメント、M&A、、マーケティング等、個別テに見た企業経営の国外子会社の経営管理を理解し、グローバル人材として必要な知識・能力（基礎力・応用力）を習得する。なお、実際例、国別に見た企業のグローバル経営における相違を踏まえ、様々なグローバル経営のケースをケーススタディとして学習し、課題研究・問題解決ができる能力（実践的課題解決能力）を身に付けることを目的とする。なお、事例分析は、飲食業、食品産業、サービス業などの事例を取り上げて行う。
到達目標	1.企業活動のグローバル化の基本的な歴史や現状、将来方向を理解する。 2.グローバル経営の多様化を知ることで個人としての知見や視野を広げる。 3.ケーススタディにて問題解決能力や意思決定プロセスを修得する。講義内のグループディスカッションを通して、論理的思考を身に付ける。 4.企業のグローバル経営を調査・分析し、その結果を発表することで、プレゼンテーション能力や経営分析能力などを修得する。
講義方法	毎回講義で講義資料と関連資料（前回・確認記事等）を配布し、その回のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。また、学生のプレゼンテーションや講義内のグループディスカッションなど、講義は一方通行ではなく、講義中問題点を協議しながら双方向で進める。なお、講義の進捗状況により、授業計画を変更することがある。
授業時間外における予・復習等の指示	新聞、雑誌等でグローバルビジネスのニュースに目を通すこと。また、講義に積極的に参加する姿勢、参考書はないが、参考となる書籍として、次の書籍を推薦している。・吉原英樹（2013）『国際経営　第3版』有斐閣アルマ　・中川功一・林正（2015）『はじめての国際経営』有斐閣ストゥディア
成績評価の方法	定期試験（40％、持ち込み可）、プレゼンテーション（30％）、講義内のグループディスカッション（30％）を総合的に判断して評価する。

	書名	出版社名	著者	出版年
テキスト等	使用しない	ー	ー	ー

履修上の注意	講義中は積極的に参加する等、積極的な態度で出席すること。 また、本講義では、皆にこちらから皆さんに質問を投げかけるので、その都度一生懸命考えること。

講義計画

NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、グローバル経営とは何か、グローバル経営論の学び方ほか	ー
2	同上	グローバル経営論の基礎理論	ー
3	同上	グローバル経営における経営戦略 ・ビジョン、ターゲット、戦略、戦術、アクションプラン	ー
4	同上	企業活動のグローバル化の歴史 ・キリンビールの海外進出に関する事例分析	ー
5	同上	グローバル経営におけるトレードビジネス ・三菱商事の穀物部門におけるバリューチェーンの事例分析	ー
6	同上	海外子会社のグローバル経営 ・食品系海外子会社の管理体制や不正問題に対する経営管理の事例分析	ー
7	同上	グローバル経営におけるリスクマネジメント ・伝統食品のグローバルリスクマネジメントの事例分析	ー
8	同上	グローバル経営におけるマーケティング戦略 ・エースコックのベトナムにおけるマーケティング戦略の事例分析	ー
9	同上	中小企業のグローバル経営戦略 ・食品系地域中小企業の海外進出における事例分析	ー
10	同上	グローバル経営における財務と国際的提携 ・九鬼食品と米国系投資ファンドの戦略的提携の事例分析	ー
11	同上	日本から海外への進出企業の事例研究① ・学生のプレゼンテーション	ー
12	同上	海外から日本への進出企業の事例研究② ・学生のプレゼンテーション	ー
13	同上	グローバル経営における人的資源管理 ・KFCのグローバル人的資源管理の事例分析	ー
14	同上	グローバル経営における組織形態 ・他の系のグローバル組織形態の事例分析	ー
15	同上	AI・IoTを活用したグローバルビジネスの展開と経営戦略 ・マクドナルドのAI・IoTを活用したグローバルビジネスの事例分析	ー

異文化コミュニケーション

かながわ食マネジメント専門職大学

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	異文化コミュニケーション			対象学部	フードサービスマネジメント学科
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	加藤　優子	実務経験の内容	—		
実務経験のある教員による授業科目（○/—）	—				

講義概要	
講義概要	本講義では、社会や世界との関わりの中で、効果とのコミュニケーションを行う力を育成する観点から、コミュニケーションと文化の関係性について学ぶことを目的とする。異文化コミュニケーション研究の基礎的な事例を学びながら、様々な国や地域の文化的問題と、それらがコミュニケーション活動に及ぼす影響について学ぶ。また、アクティブ・ラーニングの一環として、ロールプレイなどによるグループ・ワークを通し、多様な文化的背景を持つ人々との効果的な交流能力を受け入れに参加しながら、文化の多様性および異文化交流の意義について学ぶ。
到達目標	コミュニケーションと文化の関係性を理解する。異文化コミュニケーション活動の背景にある様々な国や地域の文化的特徴に関する基本的な知識を身に付ける。文化の多様性および異文化交流の意義について理解する。本授業を通し、グローバルに展開するフードサービス・マネジメントに関する知見を身に付ける。
講義方法	講義
授業前後における予・復習等の指示	わからないことがあったら、図書館で調べたり担当教員に質問すること。
成績評価の方法	期末レポート（50%）、授業内レポート（30%）、平常点（授業の積極的参加）（20%）

教科書等	書名	出版社名	著者	ISBN
テキスト等	テキストは使用せず、オリジナルのプリントを適宜配布する。	—	—	—
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

講義計画			
NO	担当者	学習内容	備考
1	加藤　優子	オリエンテーション：異文化コミュニケーションの世界	—
2	同上	異文化コミュニケーションについて（1）：異文化コミュニケーションのモデル	—
3	同上	異文化コミュニケーションについて（2）：言語論コミュニケーションにみる文化的影響	—
4	同上	異文化コミュニケーションについて（3）：コミュニケーション・スタイルにみる文化的影響	—
5	同上	グループ・ワーク「様々なコミュニケーション・スタイルに挑戦してみよう」	—
6	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（1）：文化の定義について	—
7	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（2）：ホフステードの文化次元	—
8	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（3）：日本の文化次元について	—
9	同上	グループ・ワーク「コミュニケーション活動における私たちの文化的特徴について考えてみよう」	—
10	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（1）：文化衝突の心理的背景	—
11	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（2）：偏見観・偏見・自文化中心主義	—
12	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（3）：カルチャー・ショックの過程と影響	—
13	同上	グループ・ワーク「多国籍企業におけるカルチャー・ショック事例について学ぼう」	—
14	同上	異文化コミュニケーションのこれから：より良い相互理解を目指して	—
15	同上	まとめ	—

（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

６．＜展開科目の設定の考え方が不明確＞ 展開科目のうち、地域関連科目群に区分される科目について、すべて選択科目として設定されているが、ディプロマ・ポリシーに掲げる「地域社会の状況を把握」することを教育課程上どのように担保するのか不明確であることから、必修・選択区分の設定の妥当性について明確に説明するか、必要に応じて適切に修正すること。

（対応）

ご指定のとおり、養成する人材像とディプロマ・ポリシーの修正に伴い、展開科目に新規科目として「地域学概論」（2 単位）を必修として開講し、専任教員（教授）を配置した。

専門職大学設置基準第 13 条において、展開科目は「専攻に係る特定の職業の分野に関連する分野における応用的な能力であって、当該職業の分野において創造的な役割を果たすために必要なものを育成するための授業科目」として開設することとされており、本学はこれらをふまえたうえで、展開科目として「考え方と発想力科目群」「情報関連科目群」「地域関連科目群」の３つの科目群を設定し、フードサービスに関連する周辺分野を学ぶことにより、柔軟で新しい発想と広い視野、そしてそれらを結びつけ、組み合わせることで生まれる独創力を養うことを目的とする科目を配置している。

養成する人材像の見直しに伴うディプロマ・ポリシーの修正により、展開科目の構成についても見直しを行い、地域について理解するための視点について総論的に学ぶための「地域学概論」を必修科目として追加した。

本学における主要科目とは、本学が養成する人材に必要な実践力を身につけるための科目を指す。科目の目標を達成するために必要な知識と技術を習得するための科目を、主要科目として位置付け、必修科目の履修を通して、本学が養成する人材像の基盤となる理論と実践力を身につけることができ、学生の興味・関心やキャリアデザインに応じて選択科目を履修することで、ディプロマ・ポリシーを達成できる教育課程とした。ディプロマ・ポリシーに掲げる「地域社会の状況を把握」することを教育課程上どのように担保するのか不明確であるという点は、地域について歴史、文化、観光、産業などの細かい分野を学修する前段階として、地域に対する理解を深めるための枠組みを学ぶために「地域学概論」を必修として設け、それを地域学習の最初に学ぶ体系とし、教授を配置することで担保した。

【資料１０】シラバス（地域学概論）

（新旧対照表）シラバス

新	旧
地域学概論 	（追加）

かなざわ食マネジメント専門職大学

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	地域学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	前下 保弘	実務経験の内容	–		
実務経験のある教員による授業科目（○/–）	–				

講 義 概 要

講義概要	地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。 「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様多彩な地域活性化活動が展開されている。 ★講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「地域」を絡ませるその視点からアプローチする。 ★講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。
到達目標	地域活性化に関する事象を観察して、「持続可能な地域」を自分なりにイメージできるとともに、一般的な時事会話で用語を使いこなせるようになる。
講義方法	講義および演習
授業時間外における予・復習等の指示	事前に配布する資料に目を通して授業に臨むこと。
成績評価の方法	毎回の授業終了でふりかえりの時間を設け、「コメント・ペーパー」を記入する。また、授業期間中に「課題レポート」の提出を課す。 評価方法：コメント・ペーパー 30%、レポート 70%
テキスト等	書名 / 出版社名 / 定価 / ISBN 使用しない。 / – / – / –
履修上の注意	–

講 義 計 画

NO	担当者	学修内容	備考
1	前下 保弘	ガイダンス（履修の方針、講義の構成、評価方法、講義内容の紹介）	–
2	栄上	（情報）データでみるわたしたちの地域 RESAS（地域経済分析システム）	–
3	栄上	（情報）SNSを活用して地域の特徴を知る	–
4	栄上	（歴史）地域資源を活用した国際文化都市づくり	–
5	栄上	（歴史）伝統工芸とクラフト・ツーリズム	–
6	栄上	（文化）ルーラル・ビジネスと「田舎力」	–
7	栄上	（文化）文化遺産登録の光と影	–
8	栄上	（産業）グローバル・ニッチ企業	–
9	栄上	（産業）産業クラスターが生み出す地域イノベーション	–
10	栄上	ケース・スタディ(1) 新幹線開業がもたらす便益と諸問題	–
11	栄上	ケース・スタディ(2) コンパクト・シティ	–
12	栄上	ケース・スタディ(3) 食の地域ブランド戦略	–
13	栄上	ケース・スタディ(4) 循環共創のまちづくり	–
14	栄上	ケース・スタディ(5) ご当地キャラ	–
15	栄上	まとめ 持続可能な地域マネジメントを求めて	–

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　4.3.3 展開科目の考え方

新	旧
（略） （３）地域関連科目群 近年は、企業の社会貢献や社会の持続可能性から SDG s（持続可能な開発目標）に対する取り組みなどが重視されつつあり、それらの流れを踏まえて、フードサービス企業は、生命に直接かかわる食べ物を提供する企業として、商品の安全性や品質維持だけではなく、社会とのかかわり方を考えていく必要がある。ミクロ的には企業実績に直接的に関わる店舗展開を行う際に最も	（略） （３）地域関連科目群 近年は、企業の社会貢献や社会の持続可能性から SDG s（持続可能な開発目標）に対する取り組みなどが重視されつつあり、それらの流れを踏まえて、フードサービス企業は、生命に直接かかわる食べ物を提供する企業として、商品の安全性や品質維持だけではなく、社会とのかかわり方を考えていく必要がある。ミクロ的には企業実績に直接的に関わる店舗展開を行う際に最も

重視される立地条件や、地域に合わせた店舗形態であるが、これは職業専門科目のほうで扱うことになるため、展開科目においてはマクロ的に地域社会を理解し、社会貢献の必要性や持続性の視点から考えることが、地域に関する科目の目的である。 地域に関する科目は、地域を分析する切り口や考え方など基本を学ぶ「地域学概論」、歴史的な社会形成プロセスから地域を考えてゆく「地域と歴史」、地域の経済的面から産業構造特性を学ぶ「地域と産業」、地域のコミュニティや社会慣行、消費性向、食文化形成に大きく影響を与える文化的基盤を学ぶ「地域と文化」、近年のインバウンド増大などを受けて、フードサービス分野と観光の関係を考える「地域と観光」の５科目を設置する。なお、〝地域〟という意味は、厳密に定義されてはいないが、自然や人間社会のコミュニティや企業などがある地理的範囲に存在するすべてを包含する総体をいう。それをフードサービス企業経営の視点と知識を前提に理解し、事業活動を通じて社会的な課題解決に結び付けようとするものである。学際的な要素を含むため「展開科目」として設定し、地域社会を理解するための枠組みを、事例を通じて学ぶ。また、フードサービスの地域社会への位置づけや意義を考えるうえで、職業専門科目において学んだ内容の応用範囲を拡大し、広い視点を身につけることを目指す。地域を把握する基本的な枠組みを学ぶ「地域学概論」を必修科目として設定し、他の科目は個々の学生の必要度や興味関心により学ぶ科目として位置づけ、選択科目として配置する。	重視される立地条件や、地域に合わせた店舗形態であるが、これは職業専門科目のほうで扱うことになるため、展開科目においてはマクロ的に地域社会を理解し、社会貢献の必要性や持続性の視点から考えることが、地域に関する科目の目的である。 地域に関する科目は、歴史的な社会形成プロセスから地域を考えてゆく「地域と歴史」、地域の経済的面から産業構造特性を学ぶ「地域と産業」、地域のコミュニティや社会慣行、消費性向、食文化形成に大きく影響を与える文化的基盤を学ぶ「地域と文化」、近年のインバウンド増大などを受けて、フードサービス分野と観光の関係を考える「地域と観光」の４科目を設置する。なお、〝地域〟という意味は、厳密に定義されてはいないが、自然や人間社会のコミュニティや企業などがある地理的範囲に存在するすべてを包含する総体をいう。それをフードサービス企業経営の視点と知識を前提に理解し、事業活動を通じて社会的な課題解決に結び付けようとするものである。学際的な要素を含むため「展開科目」として設定し、地域社会を理解するための枠組みを、事例を通じて学ぶ。また、フードサービスの地域社会への位置づけや意義を考えるうえで、職業専門科目において学んだ内容の応用範囲を拡大し、広い視点を身につけることを目指す。個々の学生の必要度や興味関心に対応して学ぶ科目として位置付け、選択科目として配置する。 （追加）

（４）展開科目の履修設定 展開科目における必修の考え方は、各科目群の基本となる科目もしくは社会的な流れなどから今後必要度が高まると考えられる科目を、必修科目として位置付けている。 「考え方と発想力科目群」は、物事を体系的に考え整理していくことが基本であることから「思考の整理学」を必修に、それ以外の科目を選択とした。「情報関連科目群」は、社会的な情報システムの役割、セキュリティ、リスク、知的財産のいずれも近年のトピック的な分野であり、今後の企業経営を考えていくうえで必要であることから、すべて必修科目として設定した。「地域関連科目群」は、地域を知るうえで基本となる「地域学概論」を必修科目とし、それを発展させていく方向として歴史、観光、文化、産業の４つの切り口に基づく科目から選択可能な形とした。	（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

7．＜使用する教材が不明確＞ シラバス上の、「テキスト等」の欄において、「適宜指示する。」とだけ記載され、使用される教材が不明な例が多数あり、当該科目の内容・水準の妥当性が判断できないことから、各科目において使用される教材について明記すること。

（対応）

ご指摘のとおり、申請時の教育課程において、シラバスの「テキスト等」の欄が「適宜指示する。」と記載されていた 34 科目について、見直しを行い適切に明記した。

シラバスの「テキスト等」の欄において「適宜指示する。」と記載されていた科目

科目区分		授業科目の名称	配当年次	使用教材が「適宜指示」と記載
基礎科目		アカデミックリテラシー	1前	●
		キャリアデザイン	1前	●
		コミュニケーション論	1後	●
		プレゼンテーション論	2前	●
		ネットワーク基礎論	2前	●
		企業の社会的責任	2後	●
		セキュリティ基礎論	2後	●
		情報リテラシーⅠ	1前	●
		情報リテラシーⅡ	2前	●
職業専門科目	基盤科目群	経営学概論	1前	●
		経済学概論	1前	●
		法学概論	1前	●
		労務管理と法	1後	●
		企業システム論	2前	●
	フードサービスマネジメント科目群	プロモーション論	2後	●
		フードサービスマーケティング論	2前	●
		マーケティングリサーチ実習	2後	●
		事業・商品開発論	3前	●
		プランニング実習	3後	●
		店舗管理システム論	3前	●
		フードサービス経営分析	3通	●
		起業論	4前	●
		食品衛生学	1後	●
		食品関連法規	2前	●
		ホスピタリティ論	1後	●
		調理学実習Ⅰ	2前	●
		調理学実習Ⅱ	2後	●
		商品開発実習	4前	●
展開科目	情報連携科目群	情報と社会	2前	●
		情報セキュリティ	2後	●
		情報ネットワークと知的財産	4前	●
	地域連携科目群	地域と歴史	2前	●
		地域と文化	3前	●
		地域と産業	4前	●

シラバスにおけるテキスト等の内容が不明な例が多く、当該科目の内容・水準の妥当性が判断できないという指摘をうけ、「適宜指示する。」と記載されていた 34 科目については、具体的にテキスト使用の場合は「テキスト名の記載」、教員が資料を作成して配布する場合は「資料を配布」、特に不要の場合は「使用しない」のいずれかの表記とし、参考資料等を記載し、科目の内容や水準が明確になるように修正した。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

８．＜臨地実務実習に関する疑義＞
臨地実務実習について、養成しようとする人材像に合致した実習内容であるか不明確であることから、以下の点を是正し、専門職大学として養成する人材にふさわしい水準・内容の計画となるように適切に改めること。
（１）臨地実務実習施設の選定方針に、臨地実務実習の目的として掲げられている、「ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につける」、「管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につける」ことができるかといった観点が含まれておらず、臨地実務実習の目的を達成できる施設の選定がなされているのか疑義がある。ついては、臨地実務実習施設の選定方針について、専門職大学にふさわしい実習の質を確保するといった観点から適切に改めるとともに、個別の臨地実務実数施設についても必要に応じ見直しを行い、あわせて、各臨地実務実習施設の当該選定方針への適合性をどのように確認するのかについても明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に従い、臨地実務実習施設の選定方針について、審査意見１を受けディプロマ・ポリシーの見直しを図ったことで、専門職大学にふさわしい実習の質を確保するという観点から、以下の選定方針を追加し、実習施設を選定し直した。

＜臨地実習Ⅰ・Ⅱ＞

１．店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開している。
※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。
２．各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。
３．店舗従業員数が５名超であること。

＜臨地実習Ⅲ＞

１．店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開している。
※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。
２．各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。
３．従業員数が５名超であること。

４．セントラルキッチンを導入していること。

臨地実習Ⅰ～Ⅲの共通事項である１～３については、以下のとおりである。

1 については、本学が指定する各項目についてマニュアル化が図られている企業は、業務手順が体系化されており、業務処理に関して一定水準の効率化が図られていることを意味する。それをを確認することで、実習先の業態やサービス内容の違いによって実習の質的な差異が極力生じないよう配慮する。各業務に関する基本的な考え方や手順が体系的なマニュアルとして整備されている企業は、教育訓練の面においても一定の質を担保することができる。本学が定義する「マニュアル化」とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態とした。

本学が指定するマニュアル化の項目は以下の 12 点である。

＜マニュアルの導入状況について＞

①衛生管理
②食材（原材料）について
③下処理について
④調理方法について
⑤調理器具、備品等の取り扱いについて
⑥労働安全衛生について
⑦食品表示について
⑧接客について
⑨アレルギー
⑩店舗管理
⑪クレーム対応
⑫緊急時について

2 については、人事考課の試験や制度が導入されていることで、店舗・企業内において実習指導者がマネジメントする立場として社内基準を満たした人材であることが明確になり、実習指導者の水準が実習先によって大きな差が生じないと考える。

なお、人事考課の試験や制度の導入状況については、上記のマニュアル化が図られているかを確認するアンケートに、以下の項目として追加し、合わせて実習先の状況を確認する。

＜研修・人事考課について＞

①新入社員研修
②スキルアップ研修

③店舗マネジャー（店長）としての研修
④昇進基準
⑤昇進試験

3については、中小企業基本法における小規模企業の定義において「従業員数が5名以下」とされており、「組織」の最小単位の従業員数としての5名以上という基準があり、さらにフードサービスという業態の特徴から「5名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。

最後に、臨地実習Ⅲの選定条件である「4、セントラルキッチンを導入していること。」について、以下のとおり説明する。
セントラルキッチンを導入している企業では、各チェーン店舗で提供しているメニューおよび加工品において、製造・配送・保管・提供のプロセスにおいて一定以上の衛生基準を満たし、さらに流通の仕組みも確立されていると判断できる。よって、組織的なシステムを備えていることから、実習施設としての質を担保する水準のひとつになると判断したためである。

上記選定基準を追加し、アンケートとヒアリングを行うことで、選定方針の適合性を確認し、専門職大学としてふさわしい実習の質を確保できるようにした。

（新旧対象表）「設置の趣旨等を記載した書類」　11.4　実習水準の確保の方策

新	旧
11.4　実習水準の確保の方策 実習先の選定については、実習の目的を担保できるよう、養成する人材像と実習の質の担保の観点から下記条件に全て該当することとする。また、臨地実習の受け入れについて、実習先と事前に実施協定書を交わすことで、実習の条件について双方で確認できるようにする。 ≪実習先について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェ	11.4　実習水準の確保の方策 実習先の選定については、実習の目的を担保できるよう、下記条件に全て該当することとする。また、臨地実習の受け入れについて、実習先と事前に実施協定書を交わすことで、実習の条件について双方で確認できるようにする。 ≪実習先について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン

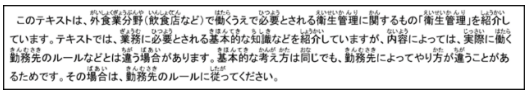
ーン展開するフードサービス企業である。 ※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。 ・臨地実習Ⅲの受け入れも可能である。 ・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。 ・従業員数が5名超であること。	展開するフードサービス企業である。 ・臨地実習Ⅲの受け入れも可能である。 （追加）
●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られているチェーン店舗を展開するフードサービス企業である。 ※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。 ・本社や本部としての機能を有している。 ・各店舗または企業内において、社員のスキルアップに関する研修や人事考課の基準や試験等の仕組みが整備されている。 ・従業員数が5名超であること。 ・セントラルキッチンを有していること	●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られているチェーン店舗を展開するフードサービス企業である。 ・本社や本部としての機能を有している。 （追加）
（1）マニュアルの重要性について 選定方針の一つとして、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサー	（追加）

ビス企業である」という条件を設定した背景として、養成する人材像と実習の質の担保の観点が挙げられる。 本学が養成する人材は、卒業後の進路や職務内容として、個人で飲食店を経営する店舗での店舗マネジャーではなく、組織としてフードサービス事業を展開する企業への就職を想定しており、そのような組織で必要とされる「店舗マネジャー」としての基礎的な知識や技術を 4 年間の教育課程において修得することを目的とする。 以上のことから、養成する人材像をふまえて、チェーン店舗を展開するフードサービス企業であることを前提とし、なおかつ店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが明文化されている「マニュアル」が導入されていることを臨地実務実習施設の選定方針として設定した。 チェーン店舗を展開するフードサービス企業では、提供するメニューやサービス方法、衛生管理やオペレーションなど、各店舗での質を一定保つことが求められるため、主に「マニュアル」と「社員研修」によって同質性を確保している。マニュアルが導入されていることで、業務内容が明文化・可視化され、誰にでも同じ業務を行うことが可能となる。また、業務が標準化されていることで、基準・規定が明確になるため、店舗内のあらゆる場面において適切な行動を迅速に判断することができる。よって、同質性を確保するうえで「マニュアル」は非常に重要な役割を果たしているといえる。 本学が養成する人材は、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に中核経営人材へ成長していく	

ための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を修得した人材であり、卒業後の進路についても「マニュアル」に基づいて業務を行い、店舗を運営しているフードサービス企業を想定している。 店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが可視化・明文化されている「マニュアル」が導入されていることで、初めてフードサービス企業で実習に臨む学生にとっては業務内容や店舗内における基準・規定等が明確になり、また初めて実習生を指導する実習指導者にとってもマニュアルに基づいた指導になるため、双方にとって情報伝達の齟齬が少なくなることが期待でき、実習の質を担保できることにもつながっているといえる。 フードサービスには、多様な業態があり、それに伴い提供するサービス内容も異なる。どのような業態の実習先においても、実習の質を担保することができるよう、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている」ことを選定方針の一つとして設定し、学生・実習先の双方がより充実した実習を行うことができるようにした。 また、「マニュアル化が図られている」ことについては、アンケートを用いて確認をする。【資料 11-5】アンケートについては、12 項目に関するアンケートの導入状況を確認し、さらにアンケート結果を数値化することで、各店舗のマニュアル化がどの程度図られているかを具体的に把握し、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認した。 アンケートの 12 項目については、以下のとおりである。	

＜マニュアルの導入状況について＞ ①衛生管理 ②食材（原材料）について ③下処理について ④調理方法について ⑤調理器具、備品等の取り扱いについて ⑥労働安全衛生について ⑦食品表示について ⑧接客について ⑨アレルギー ⑩店舗管理 ⑪クレーム対応 ⑫緊急時について アンケートの実施方法については、実習施設の本社・本部に対してアンケートを実施し、チェーン展開している実習受け入れ店舗のマニュアル化の程度および状況について確認し、結果を数値化することで、選定基準を満たしたことを明確にした。 アンケート項目として挙げた内容については、外食産業で特定技能外国人が働く際に必要となる外食業特定技能１号技能測定試験の合格を目指す際に学習する、一般社団法人フードサービス協会が作成した「外食業技能測定試験学習用テキスト」の内容を参考とし、本学が作成した。 本テキストを参考とした理由として、外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）に記載されている「試験水準」が、外食産業で１～３年程度の実務経験者の半数以上が理解している内容というレベルに設定されており、フードサービス業界に従事する人材にとって、基礎的な項目であると判断したためである。 なお、農林水産省食料産業局食文化・市場	

開拓課外食産業室に確認したところ、「我が国の外食業における実務」とは、日本国内の標準的な外食店舗における業務指示、研修等のコミュニケーション、接客等のサービスに係るコミュニケーションが、通常日本語で行われていることを前提にしており、日本語の習熟度や国籍は考慮をしていない試験水準とのことであった。 外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）より抜粋 3　試験水準 試験は食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理から接客に至る一連の業務を担い、管理することができる知識・技能を有していることを確認する観点から、試験の水準（難易度）は、我が国の外食業における実務経験年数の合計が平均２年程度（１～３年程度）の者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に５割程度が合格する程度の水準とする。 アンケートの作成にあたり、マニュアル化の導入状況を項目のみの基準として設定した背景として、フードサービス企業の業態の多様化がある。フードサービス企業の業態には様々なものがあり、各種レストランや回転すし、カフェやラーメンなど、業態によって取り扱う商品やメニュー、サービス方法や内容も店舗によって異なる。つまり、具体的な業務内容や手順を記載したマニュアルは、各企業・店舗によって内容や重要視するポイント等が異なるといえる。実際に、外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキストにも、冒頭に「基本的な考え方は同じだが、勤務先によってやり方が異なる」という記載があることから、マニュアル化が図られている具体的な内容よりも、基本的な考え方となる項目でマニュアル化の程度を確認することで、実習先としての基準を設定することとした。 外食業特定技能１号技能測定試験学習用テ	

キスト（一般社団法人日本フードサービス協会）より抜粋  このテキストは、外食業分野（飲食店など）で働くうえで必要とされる衛生管理に関するもの「衛生管理」を紹介しています。テキストでは、業務に必要とされる基本的な知識などを紹介していますが、内容によっては、実際に働く勤務先のルールなどとは違う場合があります。基本的な考え方は同じでも、勤務先によってやり方が違うことがあるためです。その場合は、勤務先のルールに従ってください。 （２）社員研修制度と実習の質について マニュアル化の程度の違いによって実習における質的な差異への対応については、チェーン店舗を運営している本社・本部の社内体制として、人材育成や人事考課に関する「社員研修」の制度の有無を、マニュアル化が図られているか確認するアンケートに以下の項目として追加し、合わせて実習先の状況を確認する。 ＜研修・人事考課について＞ ①新入社員研修 ②スキルアップ研修 ③店舗マネジャー（店長）としての研修 ④昇進基準 ⑤昇進試験 「社員研修」の導入状況を確認することにより、実習指導者が社内における一定水準を満たしており、かつ本学の実習指導者の要件を満たせていることで、質的な差異が生じないように対応する。研修・人事考課について導入状況を確認することで、企業全体としてフードサービスに関する知識と技術を一定以上修得できる仕組みと評価体制が整っていることを確認する。 これらのアンケート結果を数値化することで、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認し、実習施設を選定した。	（追加）

アンケート結果の具体的な数値化の方法については、以下のとおりとし、最終基準を満たしているチェーン店舗へ選定している。

アンケート結果による選定基準（○＝1点として算出）

項目	各基準	最終基準
（1）マニュアルの導入状況について	6点以上	8点以上
（2）研修・人事考課について	2点以上	

（2）従業員数の基準について
中小企業基本法の小規模企業の定義の中に、「従業員数が5名以下」であるとされており、「組織」の最小単位の従業員数の目安としての「5名以下」を基準とし、さらにフードサービスという業態の特徴から「5名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。

＜中小企業者の範囲と小規模企業者の定義：(参考)中小企業基本法第2条第1項＞

業種	中小企業者（下記のいずれかを満たすこと）		小規模企業者
	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数	常時使用する従業員の数
①製造業、建設業、運輸業 その他の業種(②～④を除く)	3億円以下	300人以下	20人以下
②卸売業	1億円以下	100人以下	5人以下
③サービス業	5,000万円以下	100人以下	5人以下
④小売業	5,000万円以下	50人以下	5人以下

※中小企業基本法上においては「中小企業の定義」ではなく「中小企業者の範囲」、

（追加）

「小規模企業」ではなく「小規模企業者」と規定されている。 （3）セントラルキッチンの導入について セントラルキッチンを導入していることは、各チェーン店舗で提供しているメニューおよび加工品において、一定以上の衛生基準を満たし、さらに流通の仕組みも一定以上確立されていると判断できる。よって、実習施設としての質を担保する水準のひとつになると判断したためである。	（追加）
≪実習指導者について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店長や副店長といった管理職の経験が5年以上ある。 なお、管理職の経験については、これまでの職務経歴における管理職経験年数の合算として算出したものを指す。	≪実習指導者について≫ ●臨地実習Ⅰ・Ⅱについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・店長や副店長といった管理職の経験が3年以上ある。 （追加）
●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している） ・企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。	●臨地実習Ⅲについて ・本学の教育理念に共感をしている。 ・新人社員や一般社員への指導経験がある。（役職を有している） ・企業の全体像を把握し、担当事業部のマネジメント経験がある。
（1）実習指導者の経験年数の設定について 実習指導者の経験年数を設定した理由として、厚生労働省「キャリアマップ、職業能力評価シート導入・活用マニュアル　外食産業の人材育成のために」に記載されている キャリアマップを参考とした。 キャリアマップとは、「1.2.5 フードサービ	（追加）

スにおける能力水準」で記載した「職業能力評価基準」で設定されているレベル 1～4 をもとに、本業種の代表的な職種における能力開発の標準的な道筋を示したものである。【資料 11-6】 各レベルの下に記載されている年数は、各レベルの習熟の目安となる年数であり、実習指導者となる店舗運営責任者（店長）については、3～4 年が習熟の目安になると記載されている。よって、適切な指導が行える体制を整えるために、実習指導者の経験年数を「5 年以上」とし、実習指導者の経験年数の条件を設定した。	

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（２）臨地実務実習施設の選定方針の一つである「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である」について、当該条件の妥当性が不明であることから、明確に説明するとともに、「マニュアル化が図られている」ことをどのように確認するのか及び各施設間のマニュアル化の程度の違いにより、実習における質的な差異が生じないようどのように対応するのかについてもあわせて明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に従い、各指摘事項について以下の通り説明する。

１、選定方針の妥当性について

選定方針の一つとして、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である」という条件を設定した背景として、養成する人材像と実習の質の担保の観点が挙げられる。つまり、店舗における業務標準化の仕組みを備えていることである。

（１）養成する人材像

申請時の養成する人材像は「企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織経営に関する基本的能力を備え、食材の選定・調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナル」とし、厚生労働省「職業能力評価基準」に記載されている内容では、レベル２に位置づけられる即戦力を身につけ、入社後にはレベル３以上の職位を担える基盤能力を身につけた人材を養成する構想であった。

厚生労働省「外食産業の人材育成のために」職業能力評価基準より抜粋

レベル２ 店舗開発、商品開発等の実務担当者として、創意工夫を凝らし、自主的な判断・改善・提案を行いながら職務を遂行するために必要な能力水準。または、店長として、店舗運営全般を遂行するために必要な能力水準。 レベル３ 中規模組織の責任者として、部門方針に従った運営計画を立案し、組織及び業務の統括を行うために必要な能力水準。または店舗開発、商品開発など担当職務における高度専門職として、高度な企画・立案及び問題解決を行い、会社業績の向上に貢献を行うために必要な能力水準。または、フランチャイズ店経営者等として、店舗経営を行うために必要な能力水準。

よって、卒業後の進路や職務内容としては、個人で飲食店を経営する店舗での店舗マネジャーではなく、組織としてフードサービス事業を展開する企業への就職を想定しており、そのような組織で必要とされる「店舗マネジャー」としての基礎的な知識や技術を4年間の教育課程において修得することができる構想であった。

以上のことから、養成する人材像をふまえて、チェーン店舗を展開するフードサービス企業であることを前提とし、なおかつ店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが明文化されている「マニュアル」が導入されていることを臨地実務実習施設の選定方針として設定した。

チェーン店舗を展開するフードサービス企業では、提供するメニューやサービス方法、衛生管理やオペレーションなど、商品とサービスについて各店舗での質を一定に保つことが求められるため、主に「マニュアル」と「社員研修」によって同質性を確保している。業務内容が明文化・可視化されているのがマニュアルであり、それに従えば誰にでも一定水準の業務を行うことが可能となる。また、業務が標準化されていることで、基準・規定が明確になるため、店舗内のあらゆる場面において適切な状況判断を下し行動に結びつけることができる。よって、業務遂行の同質性を確保するうえで「マニュアル」は非常に重要な役割を果たしているといえる。

本学が養成する人材は、入社後短期間にチェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、その後に経営中核人材へ成長していくための素養（経営理論や社会的なものの見方考え方）を修得した人材であり、卒業後の進路についても企業的経営の目安の一つである「マニュアル」が整備されているフードサービス企業を想定している。審査意見1（1）に伴い、養成する人材像を見直したが、卒業後の進路や職務内容については、申請時と変更がなく、補正申請にあたり臨地実務実習施設の選定方針には引き続き「店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている店舗をチェーン展開するフードサービス企業である。」ことは変更せず、さらに「※マニュアル化とは、作業手順や機器・設備の操作等の流れが、冊子や掲示物、映像等によってまとめられている状態のことを指す。」という条件を追加した。

（2）実習の質の担保

店舗内の業務に関する基本的な考え方やオペレーションが可視化・明文化されている「マニュアル」が導入されていることで、次のようなメリットが存在する。初めてフードサービス企業で実習に臨む学生にとっては、業務内容や作業手順、店舗内における基準・規定等がマニュアルにより明確になるとともに、その背景にある考え方を理解する機会となる。また、初めて実習生を指導する実習指導者にとっても、研修マニュアル等に基づいた指導が可能であるため、双方にとって情報伝達や意思疎通の齟齬が少なくなることが期待できる。それらの効果は、実習の質を担保できることにもつながる。

フードサービスには、多様な業態があり、それに伴い提供するサービス内容も異なる。

どのような業態の実習先においても、実習の質を担保することができるよう、「店舗内のオペレーションについて、マニュアル化が図られている」ことを選定方針の一つとして設定し、学生・実習先の双方がより充実した実習を行うことができるようにした。

２、マニュアル化の確認方法について

臨地実務実習施設の選定方針の一つである「マニュアル化が図られている」ことについては、アンケートを用いて確認をする。

マニュアル化が図られていることを確認するアンケートについては、12 項目に関するアンケートの導入状況を確認し、さらにアンケート結果を数値化することで、各店舗のマニュアル化がどの程度図られているかを具体的に把握し、実習施設の選定方針に従い、実習施設としての条件を満たせていることを確認した。

具体的には、実習施設の本社・本部に対して【資料１１】臨地実習受入に関するアンケートを実施し、チェーン展開している実習受け入れ店舗のマニュアル化の程度および状況について確認し、結果を数値化することで、選定基準を満たしたことを明確にした。

【資料１１】臨地実習受入に関するアンケート

アンケート項目として挙げた内容については、外食産業で特定技能外国人が働く際に必要となる外食業特定技能１号技能測定試験の合格を目指す際に学習する、一般社団法人フードサービス協会が作成した「外食業技能測定試験学習用テキスト」の内容を参考とし、本学が作成した。

本テキストを参考とした理由として、外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）に記載されている「試験水準」が、外食産業で１～３年程度の実務経験者の半数以上が理解している内容というレベルに設定されており、フードサービス業界に従事する人材にとって、基礎的な項目であると判断したためである。なお、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室に確認したところ、「我が国の外食業における実務」とは、日本国内の標準的な外食店舗における業務指示、研修等のコミュニケーション、接客等のサービスに係るコミュニケーションが、通常日本語で行われていることを前提にしており、日本語の習熟度や国籍は考慮をしていない試験水準とのことであった。

外食業特定技能１号技能測定試験実施要領（農林水産省食料産業局）より抜粋

> ３　試験水準
> 試験は食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理から接客に至る一連の業務を担い、管理することができる知識・技能を有していることを確認する観点から、試験の水準（難易度）は、我が国の外食業における実務経験年数の合計が平均２年程度（１～３年程度）の者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に５割程度が合格する程度の水準とする。

アンケートの作成にあたり、マニュアル化の導入状況を項目のみの基準として設定した背景として、フードサービス企業の業態の多様化がある。フードサービス企業の業態には様々なものがあり、各種レストランや回転すし、カフェやラーメンなど、業態によって取り扱う商品やメニュー、サービス方法や内容も店舗によって異なる。つまり、具体的な業務内容や手順を記載したマニュアルは、各企業・店舗によって内容や重要視するポイント等が異なるといえる。

実際に、外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキストにも、冒頭に「基本的な考え方は同じだが、勤務先によってやり方が異なる」という記載があることから、マニュアル化が図られている具体的な内容よりも、基本的な考え方となる項目でマニュアル化の程度を確認することで、実習先としての基準を設定することとした。

外食業特定技能１号技能測定試験学習用テキスト（一般社団法人日本フードサービス協会）より抜粋

> このテキストは、外食業分野（飲食店など）で働くうえで必要とされる衛生管理に関するもの「衛生管理」を紹介しています。テキストでは、業務に必要とされる基本的な知識などを紹介していますが、内容によっては、実際に働く勤務先のルールなどとは違う場合があります。基本的な考え方は同じでも、勤務先によってやり方が違うことがあるためです。その場合は、勤務先のルールに従ってください。

３、実習の質的な差異が生じないようにするための対応について

マニュアル化の程度の違いによって実習における質的な差異への対応については、チェーン店舗を運営している本社・本部の社内体制として、人材育成や人事考課に関する「社員研修」の制度の有無を確認する。「社員研修」の導入状況を確認することにより、実習指導者が社内における一定水準を満たしており、かつ本学の実習指導者の要件を満たせていることで、質的な差異が生じないように対応する。

研修・人事考課について導入状況を確認することで、企業全体としてフードサービスに関する知識と技術を一定以上修得できる仕組みと評価体制が整っていることを確認する。

これらのアンケート結果を数値化することで、実習施設の選定方針に従い、実習施設と

しての条件を満たせていることを再確認し、実習施設を選定し直した。

アンケート結果の具体的な数値化の方法については、以下のとおりとし、最終基準を満たしているチェーン店舗へ選定し直した。

アンケート結果による選定基準（○＝1 点として算出）

項目	各基準	最終基準
（1）マニュアルの導入状況について	6 点以上	8 点以上
（2）研修・人事考課について	2 点以上	

アンケート結果により選定基準を満たしているチェーン店舗を運営する企業は下記資料１２の通りとなっている。

【資料１２】選定基準を満たしたチェーン店舗を運営する企業

また、選定基準を満たせていない以下の企業は、実習先から削除をした。

選定基準を満たせていないチェーン店舗を運営する企業のため、削除した施設

申請施設番号	施　設　名
24	株式会社エムアンドケイ　本社
25	株式会社エムアンドケイ　東京事務所
26	金沢まいもん寿司　本店
27	金沢まいもん寿司　新神田店
28	金沢まいもん寿司　白山インター店
29	金沢かつぞう
30	魚匠庵
68	株式会社ダイニング　本社
69	きはちらくはち花堂店
70	きはちらくはち片町店

実習施設の削除に伴い、実習施設の選定方針に基づき選定基準を満たした下記を新たに追加することで、十分な実習施設数を確保した。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（３）臨地実務実習施設として従業員数の非常に少ない施設が含まれているが、実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか不明確であることから、妥当性について明確に説明するか実習先を適切に修正すること。

（対応）

臨地実務実習施設として従業員数の非常に少ない施設の場合、実習指導者が業務を行いながら学生への指導を支障なく実施することが可能であるか不明確であるとの指摘について、以下のとおり説明をする。

当初、実習施設の選定条件には従業員数の条件を含めない計画であった。まず、臨地実習Ⅰ・Ⅱの実習先である店舗において、従業員数を基準に含めなかった理由として、「店舗内でのオペレーションについて、マニュアル化が図られている」ことを条件とすることで、チェーン店舗を運営するにあたり、店舗運営の生産性を高める水準がマニュアルによって一定以上担保されており、それに伴った人員配置を、本社・本部の SV(スーパーバイザー)あるいは店舗マネジャーによって采配された結果であると判断したためである。

また、本実習の学生受け入れに際して、臨地実務実習施設使用承諾書を記入・回収する前に、必ず本社・本部の人事担当者あるいは経営企画担当者等に対して、以下の資料を用いて趣旨説明を十分に行っている。

＜本実習の学生受け入れの際に使用した資料一式＞

・本学のリーフレット（養成する人材像、教育課程の特徴、取得目標資格等を記載）
・臨地実習の概要（趣旨、各科目の概要、スケジュール等を記載）
・臨地実務実習の概要に関する記入見本（作成上の注意事項、記入例等を記載）
・臨地実務実習施設使用承諾書の記入見本（作成上の注意事項、記入例等を記載）

直接訪問し、上記を使用しながら、臨地実習受入の趣旨や本実習を通して学生に修得させたい能力、受け入れ希望人数等の詳細について丁寧に説明を行い、訪問後はメール・電話等で情報交換や質疑応答等のやりとりを複数回重ねながら、実習の具体的な運用方法も視野に入れた上で承諾書の回収に至っている。

しかし、結果として従業員数の基準を設けなかったことで、学生への指導を支障なく実施できるのか明確にすることができなかった。

ご指摘に従い、臨地実務実習施設の従業員数が非常に少ない施設が含まれていることから、選定方針に従って、「従業員数が 5 名超」という条件を追加した。

「従業員数が 5 名超」という条件を追加した理由として、中小企業基本法の小規模企業

の定義の中に、「従業員数が 5 名以下」であるとされており、「組織」の最小単位の従業員数の目安としての「5 名以下」を基準とし、さらにフードサービスという業態の特徴から「5 名超」とすることが、組織をマネジメントする最低単位の目安になると判断したためである。

＜中小企業者の範囲と小規模企業者の定義：(参考)中小企業基本法第 2 条第 1 項＞

業 種	中小企業者 （下記のいずれかを満たすこと）		小規模企業者
	資本金の額又は出資の総額	常時使用する従業員の数	常時使用する従業員の数
①製造業、建設業、運輸業 その他の業種(②～④を除く)	3億円以下	300人以下	20人以下
②卸売業	1億円以下	100人以下	5人以下
③サービス業	5,000万円以下	100人以下	5人以下
④小売業	5,000万円以下	50人以下	5人以下

※中小企業基本法上においては「中小企業の定義」ではなく「中小企業者の範囲」、「小規模企業」ではなく「小規模企業者」と規定されている。

上記をふまえ、選定方針に従って、「従業員数が 5 名超」という条件を追加した。なお、選定条件としての「従業員」の考え方については、フードサービスという業態の特徴から常時使用する従業員だけでなく、短時間勤務（パート・アルバイト等）の従業員も含めることとし、申請時に従業員数が非常に少ない施設に関しては、当該条件を説明したうえで、再度施設の状況について確認を行った。

その結果、申請時に常時使用する従業員のみの報告となっていた以下の 3 施設については、5 名弱の条件を満たせていることが確認できた。

申請時に従業員数が 5 名弱だった施設

申請施設番号	施設名
72	オリーブオイルキッチン金沢
74	BREADit
75	オリーブオイルキッチン富山駅前店

（新旧対照表）臨地実務実習施設の概要

新	旧
施設番号 61 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 従業員数：20 人 施設番号 63 施設に関する事項 名称：BREADit 従業員数：15 人 施設番号 64 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン富山駅前店 従業員数：20 人	施設番号 72 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 従業員数：2 人 施設番号 74 施設に関する事項 名称：BREADit 従業員数：1 人 施設番号 75 施設に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン富山駅前店 従業員数：2 人

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（４）実習先の指導者の経験年数が少ないものは、適切な指導を行える体制であると認められないことから、指導者や実習先を適切に修正すること。

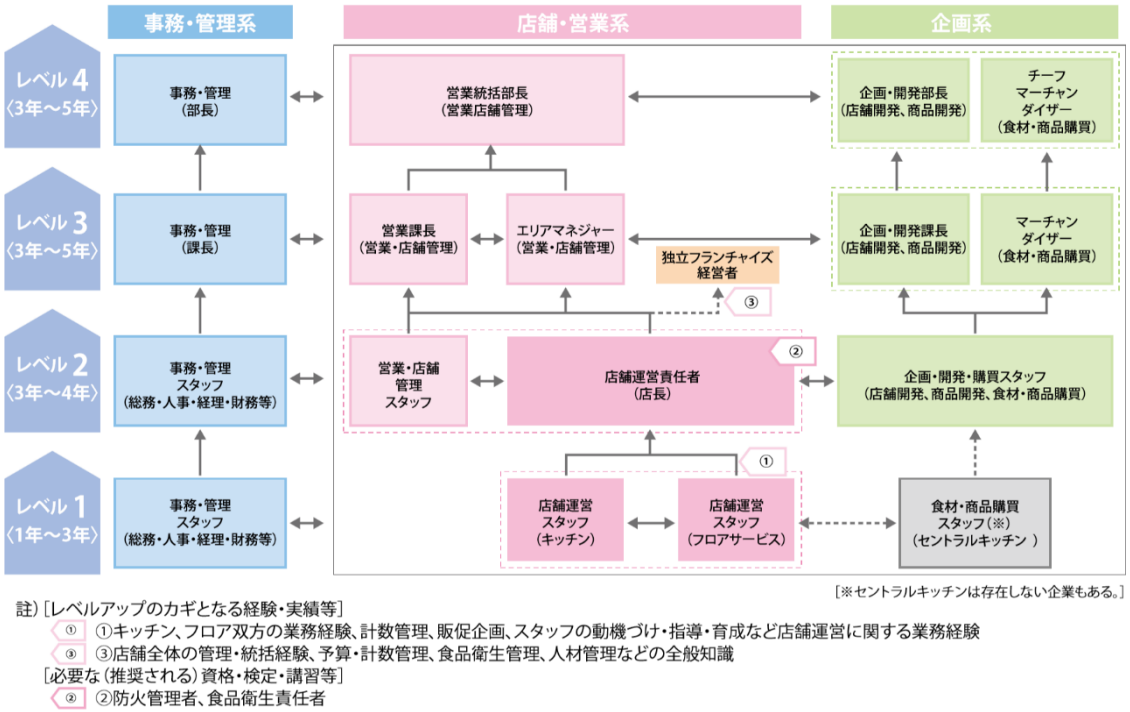
（対応）

実習先の指導者の選定条件として、経験年数を３年以上と設定したことで、適切な指導を行える体制が整備されていないと指摘を受けた点について以下の通り説明し、経験年数を５年に修正する。

実習指導者の経験年数を、当初は「店長や副店長といった管理職の経験が３年以上ある」という条件を設定していた。上記を設定した理由として、厚生労働省「キャリアマップ、職業能力評価シート導入・活用マニュアル　外食産業の人材育成のために」に記載されているキャリアマップを参考とした背景がある。

キャリアマップとは、設置の趣旨等を記載した書類「1.2.5 フードサービスにおける能力水準」で記載した「職業能力評価基準」で設定されているレベル 1～4 をもとに、本業種の代表的な職種における能力開発の標準的な道筋を示したものである。

＜キャリアマップ：厚生労働省「外食産業の人材育成のために」より抜粋＞



各レベルの下に記載されている年数は、各レベルの習熟の目安となる年数であり、実習指導者となる店舗運営責任者（店長）については、３～4 年が習熟の目安になると記載さ

れている。よって、実習指導者の経験年数を「3 年以上」とし、実習指導者の経験年数の条件を設定した。

しかし、結果として、臨地実務実習施設の概要に記載されている実習指導者の「実務経験年数」が学生の指導にあたり適切な基準であるということが難しかった。

ご指摘に基づき、臨地実習ⅠおよびⅡの実習指導者の実務経験年数について、適切な指導が行える体制を整えるために、定義を明確にし、改めて実習施設へ指導者の経歴について確認し、以下の通りに変更した。

（新旧対照表）実習指導者の経験年数について

新	旧
・店長や副店長といった管理職の経験が5年以上ある。 なお、管理職の経験については、これまでの職務経歴における管理職経験年数の合算として算出したものを指す。	・店長や副店長といった管理職の経験が3年以上ある。

臨地実務実習施設の選定方針として、指導者の経験年数は 3 年以上として設定をしていたが、審査意見８の（４）をふまえ、実習指導者の管理職としての実務経験の累積年数が 5 年以上に該当することを基準とし、5 年未満の指導者については、変更を行った。なお、臨地実務実習施設の概要に記載されている実習指導者の「実務経験年数」については、業界での実務経験年数の累積として、再度実習指導者の経歴について確認を行った。

再度経歴を確認し実務経験年数に変更があった実習指導者

補正申請			申請		
施設番号	指導者名	実務経験年数	施設番号	指導者名	実務経験年数
27	魚住　将弘	7 年	34	魚住　将弘	3 年
30	満村　弘	12 年	37	満村　弘	3 年
35	宮　千尋	5 年	43	宮　千尋	4 年
61	石田　南斗	5 年	72	石田　南斗	4 年

経験年数によって変更した実習指導者

補正申請			申請		
施設番号	指導者名	実務経験年数	施設番号	指導者名	実務経験年数
23	蓮沼　郁哉	5 年	23	小原　勇哉	4 年

経験年数によって削除した実習指導者

補正申請			申請		
施設番号	指導者名	実務経験年数	施設番号	指導者名	実務経験年数
50	（削除）	—	58	神保　琢磨	4 年
54	（削除）	—	62	松原　貫太	4 年
55	（削除）	—	63	髙野　綸	3 年
56	（削除）	—	64	本山　茂樹	3 年
57	（削除）	—	65	中田　玄太	4 年
58	（削除）	—	66	西　翔登	4 年
59	（削除）	—	67	今野　衛	4 年

（新旧対照表）臨地実務実習施設の概要

新	旧
施設番号 23 実習の実施体制に関する事項 名称：8 番らーめん泉ヶ丘店 実習指導者 氏名：蓮沼　郁哉 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年 施設番号 27 実習の実施体制に関する事項 名称：肉匠坂井　石川白山松任店 実習指導者 氏名：魚住　将弘 所属・職名：店長 実務経験年数：7 年	施設番号 23 実習の実施体制に関する事項 名称：8 番らーめん泉ヶ丘店 実習指導者 氏名：小原　勇哉 所属・職名：店長 実務経験年数：4 年 施設番号 34 実習の実施体制に関する事項 名称：肉匠坂井　石川白山松任店 実習指導者 氏名：魚住　将弘 所属・職名：主任 実務経験年数：3 年

施設番号 30 実習の実施体制に関する事項 名称：とりあえず吾平　石川野々市押野店 実習指導者 氏名：満村　弘 所属・職名：店長 実務経験年数：12 年	施設番号 37 実習の実施体制に関する事項 名称：とりあえず吾平　石川野々市押野店 実習指導者 氏名：満村　弘 所属・職名：店長 実務経験年数：3 年
施設番号 35 実習の実施体制に関する事項 名称：おひつごはん四六時中　かほく店 実習指導者 氏名：宮　千尋 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年	施設番号 43 実習の実施体制に関する事項 名称：おひつごはん四六時中　かほく店 実習指導者 氏名：宮　千尋 所属・職名：店長 実務経験年数：4 年
施設番号 50 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界西泉店 実習指導者 氏名：古谷　壮平 所属・職名：店長 実務経験年数：9 年 （削除）	施設番号 58 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界西泉店 実習指導者 氏名：古谷　壮平 所属・職名：店長 実務経験年数：9 年 氏名：神保　琢磨 所属・職名：主任 実務経験年数：4 年
施設番号 54 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界小松店 実習指導者 氏名：西田　洋介 所属・職名：店長 実務経験年数：11 年 （削除）	施設番号 62 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界小松店 実習指導者 氏名：西田　洋介 所属・職名：店長 実務経験年数：11 年 氏名：松原　貫太

	所属・職名：副店長 実務経験年数：4 年
施設番号 55 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界加賀店 実習指導者 氏名：金田　尚之 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 （削除）	施設番号 63 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界加賀店 実習指導者 氏名：金田　尚之 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 氏名：髙野　綸 所属・職名：社員 実務経験年数：3 年
施設番号 56 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界呉羽店 実習指導者 氏名：田　政樹 所属・職名：店長 実務経験年数：6 年 （削除）	施設番号 64 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界呉羽店 実習指導者 氏名：田　政樹 所属・職名：店長 実務経験年数：6 年 氏名：本山　茂樹 所属・職名：主任 実務経験年数：3 年
施設番号 57 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界魚津店 実習指導者 氏名：岡嶋　大樹 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年 （削除）	施設番号 65 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界魚津店 実習指導者 氏名：岡嶋　大樹 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年 氏名：中田　玄太 所属・職名：副店長 実務経験年数：4 年

施設番号 58 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界開発店 実習指導者 氏名：森田　充悦 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 （削除）	施設番号 66 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界開発店 実習指導者 氏名：森田　充悦 所属・職名：店長 実務経験年数：14 年 氏名：西　翔登 所属・職名：社員 実務経験年数：4 年
施設番号 59 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界敦賀店 実習指導者 氏名：森田　一成 所属・職名：店長 実務経験年数：18 年 （削除）	施設番号 67 実習の実施体制に関する事項 名称：らーめん世界敦賀店 実習指導者 氏名：森田　一成 所属・職名：店長 実務経験年数：18 年 氏名：今野　衛 所属・職名：社員 実務経験年数：4 年
施設番号 61 実習の実施体制に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 実習指導者 氏名：石田　南斗 所属・職名：店長 実務経験年数：5 年	施設番号 72 実習の実施体制に関する事項 名称：オリーブオイルキッチン金沢 実習指導者 氏名：石田　南斗 所属・職名：店長 実務経験年数：4 年

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（５）実習先の実習指導者に対する研修について、具体的な研修体制や頻度・内容が不明なため、明確に説明するか、適切に修正すること。

（対応）

ご指摘に従い、実習先の実習指導者に対する研修について、具体的な研修体制や頻度・内容ついて、以下のとおり説明する。

１．合同研修会

本学において、毎年１回、各実習が開始する前年度の１月に実習指導者を対象とした合同研修会を実施する。

本研修会を通して、本学が養成する人材像と教育課程における臨地実習の位置づけや意義などを説明し、本実習の趣旨を改めて確認するとともに、本実習を通して学生に修得させる能力や到達目標を再認識することで、実習施設ごとの実習水準を一定にする機会とする。また、実習指導者の懸念事項や課題等について確認し、情報共有することで、より深い学びを実現する実習計画の修正や調整を行うことが可能となる。

これらを踏まえたうえで、実習指導教員と実習指導者が情報共有を図り、学生へ実習に対するモチベーションの向上や向上に向けた工夫、設定目標の再確認などを行うことで、更なる臨地実習の教育水準の向上を図る。

２．個別指導

実習指導者に対する研修は、合同研修会に加え、個別訪問により実施する。個別に実施することで、実習指導教員と実習指導者とのコミュニケーションをより密に行うことができ、臨地実習指導要項の内容に基づき、実習施設の特性やサービス傾向に応じた実習計画・内容の確認を行うことが可能となる。

また、実習へ参加する学生に関する情報を共有する場合、学生の個人情報に関する内容も含まれることから、実習指導者と個別に情報共有できる機会が必要となる。

これらを踏まえたうえで、各実習が開始する前年度の２～３月に、実習指導教員が担当する実習施設への訪問を行い、個別指導による研修を実施する。

３．資料・データ等の情報共有

臨地実務実習委員会や教育課程連携協議会を通して、臨地実習の運用に修正点や変更点等が発生した際に、それらの内容を実習指導教員が資料としてまとめ、実習施設に対してメールや郵送等により情報を配信し、随時共有できる仕組みを作る。また、合同研修会への参加が難しい実習指導者に対しても、情報を共有することで、研修会での内容についてフォローできるようにする。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　11.7 実習水準の確保

新	旧
11.7　実習水準の確保 実習水準を確保するために、臨地実務実習委員会を設置し、上記の実習指導体制の整備や実習受け入れ側や実習指導者（企業）との連携強化を行う。臨地実務実習委員会は、実習に関わる教員等で構成される。ここでは、臨地実務実習における学修成果の評価を共有する、実習環境および指導体制の振り返りや改善点を見出す、学生の最終成績評価の検討等を行うこととする。 また、実習指導に関連した研修会も実施し、専門職大学としての実習の意義、指導の具体的な方法、評価方法、受け入れ先企業との連携強化方法等を教員間で共有し、指導能力の向上を図ることとする。 実習指導者に対する具体的な研修等については、以下の 3 点を実施する。 １、合同研修会 本学において、毎年 1 回、各実習が開始する前年度の 1 月に実習指導者を対象とした合同研修会を実施する。 本研修会を通して、本学が養成する人材像と教育課程における臨地実習の位置づけや意義などを説明し、本実習の趣旨を改めて確認するとともに、本実習を通して学生に修得させる能力や到達目標を再認識することで、実習施設ごとの実習水準を一定にする機会とする。また、実習指導者の懸念事項や課題等について確認し、情報共有することで、より深い学びを実現する実習計画の修正や調整を行うことが可能となる。 これらを踏まえたうえで、実習指導教員と実習指導者が情報共有を図り、学生へ実習	11.7　実習水準の確保 実習水準を確保するために、臨地実務実習委員会を設置し、上記の実習指導体制の整備や実習受け入れ側や実習指導者（企業）との連携強化を行う。臨地実務実習委員会は、実習に関わる教員等で構成される。ここでは、臨地実務実習における学修成果の評価を共有する、実習環境および指導体制の振り返りや改善点を見出す、学生の最終成績評価の検討等を行うこととする。 また、実習指導に関連した研修会も実施し、専門職大学としての実習の意義、指導の具体的な方法、評価方法、受け入れ先企業との連携強化方法等を教員間で共有し、指導能力の向上を図ることとする。 （追加）

に対するモチベーションの向上や向上に向けた工夫、設定目標の再確認などを行うことで、更なる臨地実習の教育水準の向上を図る。	
２、個別指導 実習指導者に対する研修は、合同研修会に加え、個別訪問により実施する。個別に実施することで、実習指導教員と実習指導者とのコミュニケーションをより密に行うことができ、臨地実習指導要項の内容に基づき、実習施設の特性やサービス傾向に応じた実習計画・内容の確認を行うことが可能となる。 また、実習へ参加する学生に関する情報を共有する場合、学生の個人情報に関する内容も含まれることから、実習指導者と個別に情報共有できる機会が必要となる。 これらを踏まえたうえで、各実習が開始する前年度の２～３月に、実習指導教員が担当する実習施設への訪問を行い、個別指導による研修を実施する。	（追加）
３、資料・データ等の情報共有 　臨地実務実習委員会や教育課程連携協議会を通して、臨地実習の運用に修正点や変更点等が発生した際に、それらの内容を実習指導教員が資料としてまとめ、実習施設に対してメールや郵送等により情報を配信し、随時共有できる仕組みを作る。また、合同研修会への参加が難しい実習指導者に対しても、情報を共有することで、研修会での内容についてフォローできるようにする。	（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（６）実習成果に対する評価について、評価方法の記載にとどまっており、評価基準・方法や達成度の設定・測定方法の詳細を、その考え方も含めて実習科目ごとに明確に説明すること。

（対応）

ご指摘に従い、実習科目ごとに評価基準・方法や達成度の設定・測定方法の詳細を、以下のとおり説明する。

本学の臨地実務実習は、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的とし、「管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な『実践力』を身につける」ための職業専門科目として設定している。具体的には、臨地実習Ⅰ・Ⅱは主にＤＰ３の能力修得を目指し、臨地実習Ⅲは主にＤＰ５の能力修得を目指す。

また、本学が定義する「実践力」とは、フードサービス企業の経営において求められる知識・能力を、経営という側面から共通性をもって体系化した能力であり、以下の３点と考える。

＜本学が定義する実践力＞

（１）職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力

（２）フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力

（３）フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得

臨地実習で修得する「実践力」を踏まえたうえで、それらの能力を修得することができるよう、「実習評価表」において、各能力習得に関連する評価項目を設定し、評価方法を３段階で行い、最終的な評価を総合評価として３段階（３＜優秀＞、２＜普通＞、１＜努力が必要＞）で到達度を評価することで、学生自身が各評価項目に対する到達度を明確かつ端的に理解することができるようにした。なお、到達度については、各項目について以下の基準を設定し、実習指導者と情報共有を行いながら、実習指導者の違いによる評価の差ができるだけ生じないように配慮した。

＜到達度の基準＞

評価	到達度の基準
３＜優秀＞	実習期間の７割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について７割以上達成できていた。
２＜普通＞	実習期間の５割以上の日数の間、評価の視点を達成できていた。 または、評価の視点について５割以上達成できていた。

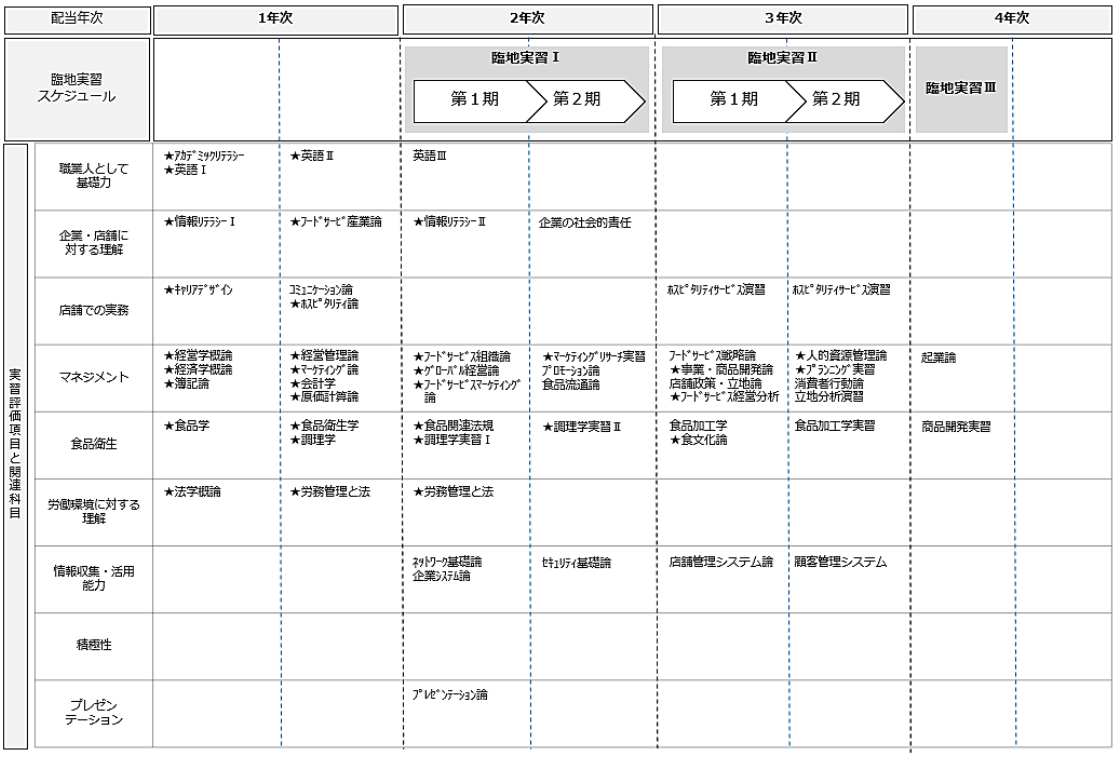
1＜努力が必要＞	実習期間の５割未満の日数しか評価の視点を達成できなかった。 または、評価の視点について達成度が５割未満であった。

到達度を確認する実践力と評価項目

到達度を確認する実践力	評価項目		
	臨地実習Ⅰ	臨地実習Ⅱ	臨地実習Ⅲ
（1）職業人として企業組織内において活動していくための一般的な基礎力	・職業人としての基礎力 ・企業・店舗に対する理解		・積極性 ・職業人としての基礎力
（2）フードサービス企業の経営理論・考え方の理解と応用力	・店舗での実務 ・マネジメント		・プレゼンテーション
（3）フードサービスに関わる食材や調理技術や情報技術に関する知識・理解と修得	・食品衛生	・労働環境に対する理解	・情報収集・活用能力

また、審査意見８（８）を踏まえ、評価表を臨地実習ⅠおよびⅡにおいて、科目履修の過程を考慮し、第１期と第２期に分けることで、専門職養成の高度化を図るという観点から、充実した内容になるように修正をした。到達度を確認する実践力と評価項目について、基礎科目及び職業専門科目の配当年次は以下のとおりとなっている。

＜実習評価表の項目と配当年次＞　　※★は必修科目



上記をふまえ、具体的な評価基準および測定方法については以下のとおりとする。
【資料１３】

１．臨地実習Ⅰ（第１期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、１年次までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

２．臨地実習Ⅰ（第２期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、２年次前期までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

３．臨地実習Ⅱ（第１期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、２年次までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

４．臨地実習Ⅱ（第２期）
ＤＰ３および本学の定義する実践力に基づき、３年次前期までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

５．臨地実習Ⅲ
ＤＰ５および本学の定義する実践力に基づき、３年次までに履修した科目および学修内容から、評価基準等を設定する。なお、評価の視点については、学生の実習中の様子に加え各測定方法を用いて、評価基準について「到達度の基準」を踏まえて、実習指導者が評価を行うこととする。

【資料１３】実習評価表

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

（７）実習の最終評価は「臨地実務実習委員会の長である学部長と実習指導教員が協議・検討の上、総合的に評価する」こととされ、「実習日誌の内容」、「事前・事後学習の状況」、「実習指導者からの評価」をもって到達度の評価がなされると説明されているが、「臨地実習Ⅰ～Ⅲ」のシラバスにおける成績評価の方法欄では、事後学習に含まれると見受けられる「実習レポート」又は「企画書」が、「事前・事後学習の状況」とは別に３０％のウエイトを占めていることから、（６）での回答も踏まえ記載について整合するよう改めること。

（対応）

ご指摘に従い、（６）での回答も踏まえ評価の内訳について、以下のとおりとし、趣旨書およびシラバスを修正した。

臨地実習Ⅰ・Ⅱの評価内訳

	新		旧	
	評価内容	評価の割合	評価内容	評価の割合
実習前	事前学習の状況	評価に含めない	事前学習の状況	事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 実習レポート（30%）
実習中	実習日誌の内容 評価表	35% 35%	実習日誌の内容 評価表	
実習後	実習レポート	30%	事後学習の状況 実習レポート	

臨地実習Ⅲの評価内訳

	新		旧	
	評価内容	評価の割合	評価内容	評価の割合
実習前	事前学習の状況	評価に含めない	事前学習の状況	事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 企画書（30%）
実習中	実習日誌の内容 評価表	35% 35%	実習日誌の内容 評価表	
実習後	企画書	30%	事後学習の状況 企画書	

（新旧対照表）シラバス（臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ）

新	旧
臨地実習Ⅰ：成績評価の方法 実習日誌の内容（35%） 評価表（35%） 実習レポート（30%）	臨地実習Ⅰ：成績評価の方法 事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 実習レポート（30%）
臨地実習Ⅱ：成績評価の方法 実習日誌の内容（35%） 評価表（35%） 実習レポート（30%）	臨地実習Ⅱ：成績評価の方法 事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 実習レポート（30%）
臨地実習Ⅲ：成績評価の方法 実習日誌の内容（35%） 評価表（35%） 企画書（30%）	臨地実習Ⅲ：成績評価の方法 事前事後学習の状況（10%） 実習日誌の内容（30%） 評価表（30%） 企画書（30%）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

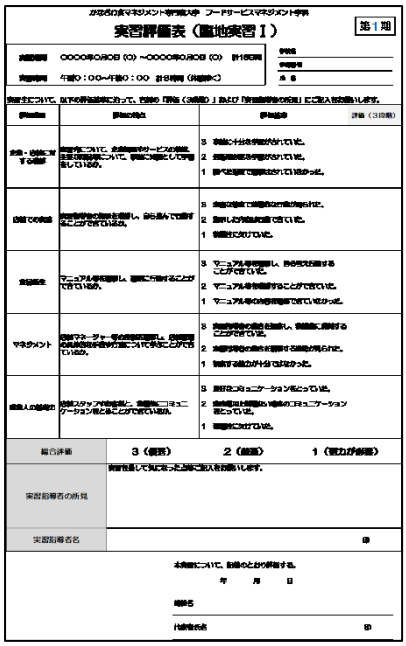
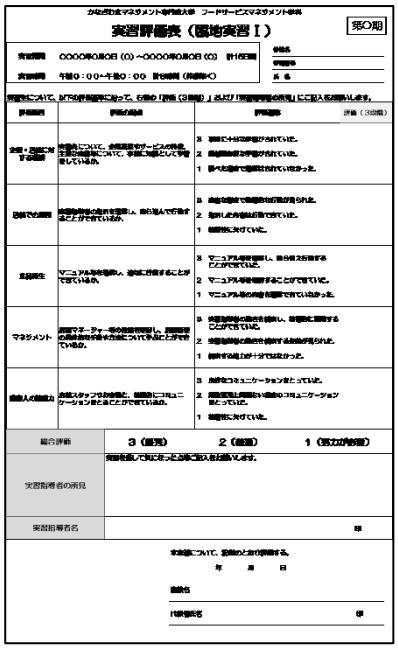
（8）「臨地実習Ⅰ」及び「臨地実習Ⅱ」のそれぞれについて、第1期と第2期の学修内容の一部が同程度の内容にとどまっているよう見受けられるが、大学として専門職養成の高度化を図るという観点から、充実した内容となるよう適切に改めること。

（対応）

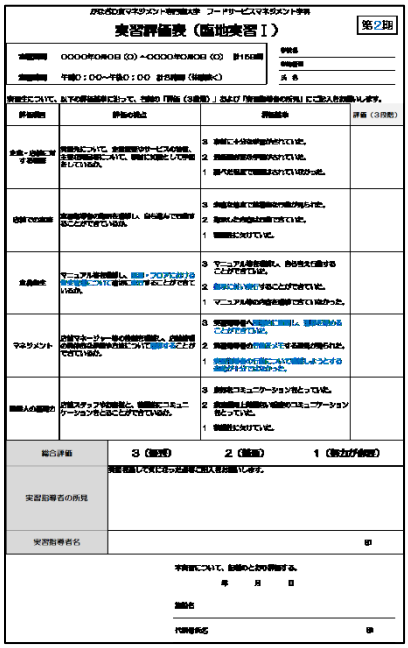
ご指摘に従い、大学として専門職養成の高度化を図るという観点から、審査意見8（6）のとおり臨地実習Ⅰおよび臨地実習Ⅱの実習評価表を第1期と第2期で分けて設定することで、充実した内容となるよう適切に改めた。

再掲：【資料１３】実習評価表

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　【資料 11-6】臨地実習指導要項

新	旧
【資料 11-8】臨地実習指導要項 実習に関連する各種書式 ３．実習評価表 3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第1期） 	【資料 11-6】臨地実習指導要項 実習に関連する各種書式 ３．実習評価表 3－1．実習評価表（臨地実習Ⅰ） 

3－2．実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）



実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○） 計15日間	学籍名	
実習時間	午前○：○○～午後○：○○ お昼休憩（休憩無し）	学籍番号	
		氏 名	

指導者において、以下の評価基準に従って、右欄の「評価（３段階）」および「指導者等の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の観点	評価基準	評価（3段階）
企画・提供に関する理解	病院内において、全部門間のサービスの特徴、主要部門相互について、管理栄養士として学習をしているか。	3 業務に十分な学習ができていた。 2 概ね業務の学習ができていた。 1 調べた範囲で理解はされていなかった。	
臨床での実践	実習病院の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3 自ら進んで積極的に行動が見られた。 2 指示した内容は行動できていた。 1 積極性に欠けていた。	
栄養管理	マニュアル等を理解し、臨床・フロアにおける栄養管理について適切に実施することができているか。	3 マニュアル等を理解し、自ら考えて活動することができていた。 2 概ねにおいて実行することができていた。 1 マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	病院マネージャー等の指示を理解し、病院内の人的資源と物的資源の管理方法について理解することができているか。	3 実習指導者へ積極的に質問し、理解を深めることができていた。 2 実習指導者の指導がすれば理解ができた。 1 実習指導者の指導について理解しようとする姿勢が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	病院スタッフや患者様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3 積極的にコミュニケーションをとっていた。 2 概ね積極的にコミュニケーションをとっていた。 1 積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）	2（普通）	1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名			㊞

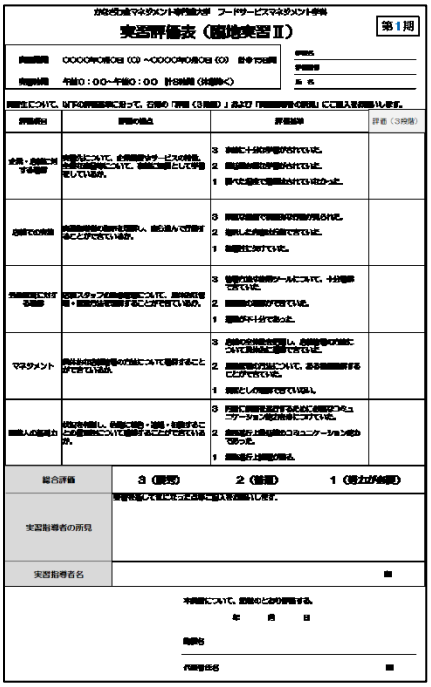
本実習について、上記のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　　㊞

3－3．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）



実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○） 計○日間	学籍名	
実習時間	午前○：○○～午後○：○○ 計○時間（休憩無し）	学籍番号	
		氏 名	

指導者において、以下の評価基準に従って、右欄の「評価（３段階）」および「指導者等の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の観点	評価基準	評価（3段階）
企画・提供に関する理解	病院内において、全部門間のサービスの特徴、主要部門相互について、管理栄養士として学習をしているか。	3 業務に十分な学習ができていた。 2 概ね業務の学習ができていた。 1 調べた範囲で理解はされていなかった。	
臨床での実践	実習病院の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3 積極的に行動が見られた。 2 指示した内容は行動できていた。 1 積極性に欠けていた。	
栄養管理における理解	臨床スタッフと患者様等について、適切な栄養・給食の提供ができているか。	3 管理栄養士業務ツールについて、十分理解できていた。 2 概ね理解ができていた。 1 理解が不十分であった。	
マネジメント	病院内の人的資源の管理の方法について理解することができているか。	3 各種の会議や委員会へ、積極的に参加し、理解を深めていた。 2 概ね業務の方法について、ある程度理解することができていた。 1 概ねとしか理解できていない。	
職業人の基礎力	病院内外を問わず、自発的に行動・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	3 円滑に業務を遂行するために積極的にコミュニケーションをとっていた。 2 概ね自ら積極的にコミュニケーションをとっていた。 1 積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）	2（普通）	1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名			㊞

本実習について、上記のとおり評価する。

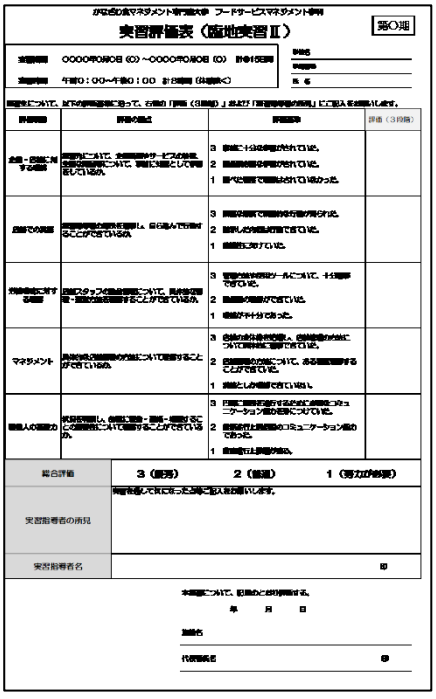
年　月　日

施設名

代表者氏名　　㊞

（追加）

3－2．実習評価表（臨地実習Ⅱ）



実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第○期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○） 計○日間	学籍名	
実習時間	午前○：○○～午後○：○○ お昼休憩（休憩無し）	学籍番号	
		氏 名	

指導者において、以下の評価基準に従って、右欄の「評価（３段階）」および「指導者等の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の観点	評価基準	評価（3段階）
企画・提供に関する理解	病院内において、全部門間のサービスの特徴、主要部門相互について、管理栄養士として学習をしているか。	3 業務に十分な学習ができていた。 2 概ね業務の学習ができていた。 1 調べた範囲で理解はされていなかった。	
臨床での実践	実習病院の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3 積極的に行動が見られた。 2 指示した内容は行動できていた。 1 積極性に欠けていた。	
栄養管理における理解	臨床スタッフと患者様等について、適切な栄養・給食の提供ができているか。	3 管理栄養士業務ツールについて、十分理解できていた。 2 概ね理解ができていた。 1 理解が不十分であった。	
マネジメント	病院内の人的資源の管理の方法について理解することができているか。	3 各種の会議や委員会へ、積極的に参加し、理解を深めていた。 2 概ね業務の方法について、ある程度理解することができていた。 1 概ねとしか理解できていない。	
職業人の基礎力	病院内外を問わず、自発的に行動・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	3 円滑に業務を遂行するために積極的にコミュニケーションをとっていた。 2 概ね自ら積極的にコミュニケーションをとっていた。 1 積極性に欠けていた。	

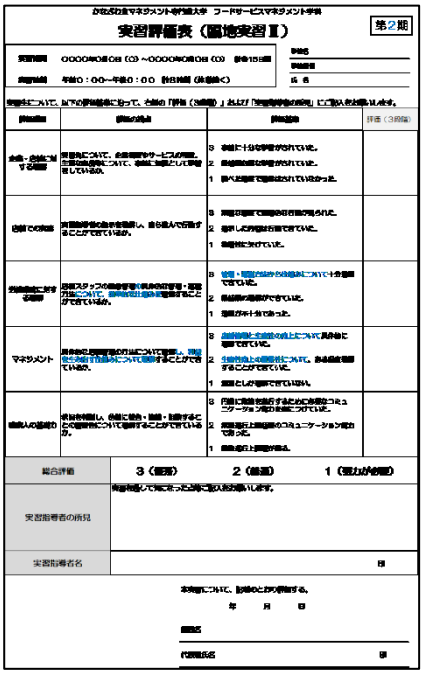
総合評価	3（優秀）	2（普通）	1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。		
実習指導者名			㊞

本実習について、上記のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　　㊞

3－4．実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）  実習評価表（臨地実習Ⅱ） 第2期 総合評価　3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要） 実習指導者の所見 実習指導者名 3－5．実習評価表（臨地実習Ⅲ） （略）	（追加） 3－3．実習評価表（臨地実習Ⅲ） （略）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

９．＜専攻分野に係る理論系の専任教員数が不十分＞ 経営学に係る理論系の専任教員が少なく、専門職大学設置基準第 31 条第 1 項に規定する当該専門分野に係る教員組織体制として不十分であるため、適切な教員組織体制となるよう修正すること。

（対応）

経営学に係る理論系の専任教員が不十分であるとの指摘を受け、教員組織の見直しを行い、教員の追加を行った。また、審査意見５（５）の意見にも対応するために教育課程全般の見直しも合わせておこない、以下の通りの理論系教員の追加を行った。

経営学に係る理論系教員の専攻分野については、企業に必要な基本事項である「ヒト、モノ、カネ、情報」に係る科目として教員を配置した。

申請時の教員数

	経営学に係る 理論系教員	その他の 理論系教員	計
教授	3 名	2 名	5 名
准教授	―	―	―
講師	1 名	1 名	2 名
助教	―	―	―
計	4 名	3 名	7 名

補正申請時の教員数

	経営学に係る 理論系教員	その他の 理論系教員	計
教授	6 名	2 名	8 名
准教授	―	―	―
講師	―	―	―
助教	―	―	―
計	6 名	2 名	8 名

教員審査の結果、補正申請時に経営系に係る理論系教員のうち、講師の判定を受けた 1 名は辞退の申し入れがあったため外し、その他の理論系教員のうち、講師の判定を受けた 1 名は科目の不適合から外した。

補充後の教員について、経営学に係る理論系の教員を 3 名（教授 3 名）追加した。これは審査意見５（５）にも対応するための対応である。

追加した者の略歴は次のとおりである。

（１）経営学に係る理論系教員

①木戸田　力　教授(予定者)

保有学位　博士（経済学）

現　　職　佐賀大学大学院　教授

担当分野　会計学、言語学、地域研究

本教員は、豊富な会計学研究業績を生かし、簿記テキスト作成や佐賀大学でのリカレント教育や講座などを多数開講し、高い評価を得ている。そのノウハウや大学での指導実績を活かした会計学、原価計算論に関する講義など期待できる。

②反田　和成　教授（予定者）

保有学位　会計修士（専門職)、経済学士

現　　職　香川大学大学院　特命教授（前、香川大学大学院　教授）

担当科目　国際経営、事業構想論、国際化と産学連携

本教員は、国内最大手の総合商社にて長く海外へ駐在し、事業会社へ出向して経営戦略の策定・実行の豊富な経験を持ち、海外顧客との取引や新規ビジネス立ち上げで得た知見を活かしたグローバル経営、経営戦略やリスク管理に関する講義など期待できる。

③薮下　保弘　教授（予定者）

保有学位　修士（経営学）

現　　職　新潟経営大学　教授

担当科目　経営学基礎、簿記会計、財務諸表、観光経営、観光調査法、地域と観光、コンピューターリテラシー、専門ゼミ、基礎ゼミナール、経営学実地研究、ビジネスシミュレーション、財務管理論

本教員は、経営学研究で培った知見を活かし、経営学の観点から地域活性化、地域ブランド化の研究を行っており、産学官金連携の地域活性化プロジェクトに携わってきた経験を踏まえた経営学、地域学に関する講義など期待できる。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１０．＜教員の教育負担についての疑義＞ 一部の専任教員に対して、専任教員としての教育負担が大きく、研究に要する時間が確保できるのか疑義があることから、専任教員の担当科目数について適切なものとなるよう修正すること。

（対応）

ご指摘の通り、一部の専任教員に対して教育負担が多いと判断したため、審査意見９の対応も含め、教員の追加を行い、あわせて担当科目数の調整を特に教育負担の大きい経営学の理論系教員２名に対して行なった。

①調書番号１　平田　透　（教授）　学部長

申請時

科　目　名	単位数	備　考
アカデミックリテラシー	2	他の専任教員へ変更
経営学概論	2	他の専任教員へ変更
経済学概論	1	他の専任教員へ変更
経営管理論	2	
マーケティング論	2	
フードサービスマーケティング論	2	他の専任教員へ変更
マーケティングリサーチ実習	4	
臨地実習Ⅲ	4	
情報ネットワークと知的財産	2	他の専任教員へ変更
卒業研究	4	
合計（10 科目）	25 単位	

補正申請後

科　目　名	単位数	備　考
経営管理論	2	
マーケティング論	2	
マーケティングリサーチ実習	4	
臨地実習Ⅲ	4	
卒業研究	4	
合計（5 科目）	16 単位	

当該教員については、学部長である立場を考慮し、他の教員で担当できる科目を減らし、担当科目数を 10 科目から 5 科目とした。また担当単位数についても 25 単位から 16

単位へ減らすことで、学部長としての職務及び研究活動へ十分費やせるように配慮した。

②調書番号２　堀田　宗徳（教授）

申請時

科　目　名	単位数	備　考
フードサービス組織論	2	
フードサービス戦略論	1	
食品流通論	1	
店舗政策・立地論	2	
立地分析演習	2	
フードサービス産業論	1	
臨地実習Ⅰ	8	科目を減ずる
臨地実習Ⅱ	8	科目を減ずる
臨地実習Ⅲ	4	
卒業研究	4	
合計（10 科目）	33 単位	

補正申請後

科　目　名	単位数	備　考
フードサービス組織論	2	
フードサービス戦略論	1	
食品流通論	1	
フードサービスマーケティング論	2	科目の追加
店舗政策・立地論	2	
立地分析演習	2	
フードサービス産業論	1	
臨地実習Ⅲ	4	
卒業研究	4	
合計（9 科目）	19 単位	

当該教員については、当初の担当科目から 2 科目（16 単位分）を減らし、フードサービスマーケティングの 1 科目を追加することで、担当科目数は 10 科目から 9 科目となった。また、担当単位数については 33 単位から 19 単位となり、教育負担を減らすことで研究活動に十分費やせるように配慮した。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１１．＜専任教員数が設置基準を満たしていない＞ 専任教員数について、専門職大学設置基準の規定を満たしていないため、適切に改めること。

（対応）

専門職大学設置基準を満たしていなかったため、次のとおり専任教員を追加する。

申請時の専任教員数

	専任教員（実務家以外）	実務家教員	うち 実（研）教員	実み教員	計
教授	5 名	3 名	（2 名）	1 名	9 名
准教授		2 名			2 名
講師	2 名	1 名		1 名	4 名
助教		2 名	（2 名）		2 名
申請数	7 名	8 名	（4 名）	2 名	17 名
必要専任数	―	7 名	4 名	―	16 名

補正申請後の専任教員数

	専任教員（実務家以外）	実務家教員	うち 実（研）教員	実み教員	計
教授	9 名	2 名	（2 名）	1 名	11 名
准教授		1 名	（1 名）		1 名
講師		3 名		1 名	4 名
助教		2 名	（2 名）		2 名
追加後	9 名	8 名	（5 名）	2 名	18 名
必要専任数	―	7 名	4 名	―	16 名

教員審査後において専任教員の講師２名のうち、１名が辞退の申し入れがあり、残る１名は担当科目不適合のため外した。実務家教員のうち准教授で申請した２名が講師となったため、講師で職位を変更して追加を行った。また、実務家研究教員のうち教授で申請した１名が准教授となったため、准教授に職位を変更して追加を行った。

あわせて、以下の教員を審査意見５（５）及び審査意見９に対応するために追加を行った結果、専任教員数は 18 名（1 名増加）となり、設置基準の規定を満たすこととなる。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１２．＜教員組織の将来構想が不明確＞ 教員の年齢構成が高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、若手教員の採用計画など教員組織の将来構想を明確にすること。

（対応）

教員の年齢構成が高齢に偏っていることについて、および開学後の採用計画について説明する。

教員の年齢構成が高齢に偏っている指摘を受け、若手教員の追加などに努めたが、審査意見９への対応によって、教員を追加した関係で開学時の平均年齢は微増となった。また、完成年度を迎える際には、本学の定年 65 歳を超える教員は９名となる。

対応として、特に 30 代から 40 代の若手教員の採用を申請している教員候補に応じて、完成年度の早い段階から公募し、応募者の中から慎重に採用を検討する。また、完成年後以降については高齢教員の採用は控え、30 代から 40 代の教員を積極的に採用するように努める。また、若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する。具体的には採用後は研究業績が積めるような環境を整え、また博士号や修士号の取得を奨励し、教育負担と研究負担のバランスが取れるように配慮し、職位についても内部昇進を進めることによって研究活動の継続性を図る。

補正申請時において、完成年次に定年（65 歳）を超える教員は以下のとおりである。

完成年次に定年（６５歳）を超える教員			
調書番号	教員名	就任年	就任時年齢
1	平田　透	令和３年	69
1	堀田　宗徳	令和４年	62
3	名古　道功	令和３年	68
2	相良　多喜子	令和３年	73
5	松井　利夫	令和５年	73
3	木戸田　力	令和４年	65
8	岡内　祐一郎	令和３年	68
8	能登　和敏	令和３年	64
9	反田　和成	令和３年	65

特に専攻分野の専任教員について、若手教員の確保に努め、本学の教育研究活動が継続できる体制を整える。また、若手教員が就任時に専攻分野における業績が不足する場合は、高齢教員について、完成年度以降は1年ごとに状況を鑑みて更新できるようにすることで、若手教員の育成及び研究活動の継続性を図る体制をとる。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　5.3　教員の任用方針

新	旧
5.3　教員の任用方針 教員の任用は、原則、公募によるものとし、広く候補者を求め、適任者を確保する。退職者の後任は、①既存の授業科目は変更せずに、その科目を担当するに適した教員を任用する。②特定の年齢層に偏らない年齢構成を目指すためにも、教育の質を担保した上で、高齢教員の採用を控えるよう努め、バランスのとれた年齢構成となるよう考慮する。特に30代から40代の若手教員の採用を申請している教員候補に応じて、完成年度の早い段階から公募し、応募者の中から慎重に採用を検討する。また、完成年後以降については高齢教員の採用は控え、30代から40代の教員を積極的に採用するように努める。また、若手教員が応募しやすい環境づくりに配慮する。具体的には採用後は研究業績が積めるような環境を整え、また博士号や修士号の取得を奨励し、教育負担と研究負担のバランスが取れるように配慮し、職位についても内部昇進を進めることによって研究活動の継続性を図る。	5.3　教員の任用方針 教員の任用は、原則、公募によるものとし、広く候補者を求め、適任者を確保する。退職者の後任は、①既存の授業科目は変更せずに、その科目を担当するに適した教員を任用する。②特定の年齢層に偏らない年齢構成を目指すためにも、教育の質を担保した上で、高齢教員の採用を控えるよう努め、バランスのとれた年齢構成となるよう考慮する。 （追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１３．＜共用施設の使用計画が不十分＞ 同一法人内の各学校が共用する施設については、本学の学生が支障なく使用できるのか判然としないため、当該施設の使用方針及び計画を明らかにした上で、学生に不利益が生じないことを説明するか施設の整備計画を適切に改めること。

（対応）

既設の専門学校と一部施設を共用することについて支障のないことを以下のとおり説明する。また、審査意見１４に対応するために一部施設を変更するため合わせて説明する。

申請前の共用する施設一覧

号館	階数	部屋名	面積	使用方針
1	2	更衣室 1	22.96 ㎡	（更衣室１．２について） ・更衣室を想定している。 ・ロッカーは専門学校用で 120 名分、専門職大学用で 40 名分に対し 206 名分配置し、更衣室 1 と 2 の使用については年度ごとの男女数によって決定する。
1	2	更衣室 2	34.72 ㎡	
2	1	食堂	230.82 ㎡	（食堂について） ・席数は 100 席 ・開放時間は 8:00~19:00 まで自由に利用可能

更衣室 1 及び 2 については、調理に関わる実習を行うために設置された部屋であり、それぞれ男子更衣室、女子更衣室として使用する方針である。既設の専門学校で使用する可能性のある学校は国際調理専門学校のみであり総定員 120 名である。また本学について調理実習室を使用する最大人数は 40 名であることから、合計 160 人分のロッカーが必要であることに対し、168 名分のロッカーを配置する。運用については年度に応じてロッカーの配置を変更して対応する。また、本学のロッカーについては個人用ロッカーではなく、共用ロッカーとして配置する。

更衣室の運用計画は、審査意見１４に示した時間割をもとに説明すると、開校日の中でも一番多く使用する日でも最大 80 名（専門職大学学生 40 名、専門学校生 40 名）であり、また授業開始の時間に 50 分のずれがあることにより、着替える時間帯が異なることから、十分に余裕を持った使用が可能である。

食堂については、既設の専門学校全体の収容定員で 500 名、専門職大学の収容定員で 160 名であるが、専門職大学の時間割と専門学校の時間割において授業開始時間及び昼食

時間が異なっているため、食堂の利用について大幅に時間がかぶることはなく、十分に支障なく利用できると考えている。

専門職大学

1時間目	9:00~10:30
2時間目	10:45~12:15
昼食時間	12:15~13:15
3時間目	13:15~14:45
4時間目	15:00~16:30
5時間目	16:45~18:15

専門学校

1時間目	9:50~11:20
2時間目	11:30~13:00
昼食時間	13:00~14:00
3時間目	14:00~15:30
4時間目	15:40~17:10

また既設の専門学校用の食事スペースとして 2 号館 2 階に約 200 席分準備していることと、専門学校生の利用にあたっては 2 号館 2 階から優先的に使用すること、また各教室での飲食を認めていることから 2 号館 1 階の利用者は本学の学生も十分に利用できると考えている。

なお審査意見 14 に対応するために、以下の共用施設を追加する。

変更後に追加した共用施設一覧

号館	階数	部屋名	面積	変更理由及び使用方針
1	2	調理実習準備室	29.23 ㎡	申請時は専門学校の専用であったが、審査 意見 14 に対応するために共用とする。 （使用方針） ・調理に関わる実習のうち、食材を使用する場合に下ごしらえや事前の仕込みを行う場所として使用する。 ・専門職大学と専門学校の授業前準備において、同時に作業ができるように機器を配置する。

1	2	倉庫	20.34 ㎡	申請時は専門学校専用であったが、審査意見 14 に対応するために共用とする。 （使用方針及び計画） ・実習で使用する食材等を短期及び長期で保管する部屋 ・冷蔵庫及び冷凍庫は専門学校用及び専門職大学用で分けて配置し区別する。
1	2	廊下	81.49 ㎡	申請時は専門学校専用であったが、審査意見 14 に対応するために共用とする。 （使用方針及び計画） ・調理実習室 2 に行く導線として共用とする。
1	1	ロビー	298.39 ㎡	申請時は専門職大学専用であったが、専門学校生も利用することから共用とする。 （使用方針） ・学生の待機場所として ・各教室への導線として
1	2	通路一部 トイレ、 階段エリア	199.76 ㎡	申請時は専門学校の専用であったが、専門職大学の学生も利用することから共用とする。 （使用方針） ・学生の移動する導線として ・共用施設として
1	3	トイレ 階段エリア	110.9 ㎡	申請時は専門職大学専用であったが、専門学校生も利用することから共用とする。 ・学生の移動する導線として ・共用施設として

さらに、一部施設の見直しに伴い、以下の部屋を変更する。

号館	階数	部屋名	面積	使用方針
1	2	共同研究室 1 と準備室 2 を専門職大学の専有とする。	29.14 ㎡ ↓ 42.30 ㎡	申請時、準備室 2 は専門学校の専用であったが、施設の見直しに伴い専門職大学の専用とする。 （使用方針） ・家政系教員の研究の場として

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新	旧
第 8 章　施設、設備等の整備計画 （略） 8.2　校舎等設備の整備計画 （略） 校舎面積は専用及び共用の合計で 4144.54 ㎡を有し、定員 160 名に対して必要な校舎面積 2,512 ㎡(大学設置基準で定める校舎面積)を満たした環境となっている。 1 号館には、1 階は理事長室、学長室、教員研究室 2 室、事務室、会議室、図書館を有し､2 階は専門学校の専用教室及び専門職大学専用の実習室 1 室を有する。3 階は、教室 1 室、教員研究室 7 室、コンピュータ室（40 名収容)、自習室、医務室、カウンセリングルーム、学生控室（令和 3 年度のみ、令和 4 年以降は会議室とする）を有する。2 号館の 1 階は食堂として専門学校との共用とする。また 3 号館は、専門学校の専用として教室、実習室、教職員室を有する。 なお、4 号館は、専門職大学の専用として、令和 4 年 3 月に向けて整備し、1 階を教員研究室 10 室、ゼミ室 2 室、学生控室を有し、2 階は、教室 4 室、将来用の教室 2 室を整備する｡3 階は大学の専用として将来的に	第 8 章　施設、設備等の整備計画 （略） 8.2　校舎等設備の整備計画 （略） 校舎面積は専用及び共用の合計で 4004.89 ㎡を有し、定員 160 名に対して必要な校舎面積 2,512 ㎡(大学設置基準で定める校舎面積)を満たした環境となっている。 1 号館には、1 階は理事長室、学長室、教員研究室 2 室、事務室、会議室、図書館を有し、2 階は専門学校の専用教室及び専門職大学専用の実習室 1 室を有する。3 階は、教室 1 室、教員研究室 7 室、コンピュータ室（40 名収容)、自習室、医務室、カウンセリングルーム、学生控室（令和 3 年度のみ、令和 4 年以降は会議室とする）を有する。2 号館の 1 階は食堂として専門学校との共用とする。また 3 号館は、専門学校の専用として教室、実習室、教職員室を有する。なお、4 号館は、専門職大学の専用として、令和 4 年 3 月に向けて整備し、1 階を教員研究室 10 室、ゼミ室 2 室、学生控室を有し、2 階は、教室 4 室、将来用の教室 2 室を整備する。3 階は大学の専用として将来的に自由に区画できるようにしている。

自由に区画できるようにしている。 専用と共用の区分については、以下の通りとする。 1 号館のロビーは共用とし、それ以外は大学の専用とする。2 階の調理実習室 1 室及び共同研究室 1 室は大学の専用とし、調理実習準備室、倉庫、2 階の廊下の一部、トイレ、階段フロア、更衣室を共用とする。それ以外は専門学校の専用とする。3 階の階段フロア及びトイレは共用とし、それ以外は専門職大学と専門学校でそれぞれ専用とする。2 号館の 1 階の食堂は専門学校と共用とし、それ以外は専門学校の専用とする。3 号館は専門学校の専用とする。4 号館は大学の専用とする。 食堂について 2 号館 1 階の食堂で 100 席設定している。既設の専門学校全体の収容定員で 500 名、専門職大学の収容定員で 160 名であるが、専門職大学の時間割と専門学校の時間割において授業会議時間及び昼食時間が異なっているため、食堂の利用について大幅に時間がかぶることはない（表１）。更に既設の専門学校用の食事スペースとして 2 号館 2 階に約 200 席分準備していることと、利用にあたっては 2 号館 2 階から優先的に使用すること、また各教室での飲食を認めていることから 2 号館 1 階の利用者は本学の学生も十分に利用できると考えている。また、食堂以外では専門職大学専用の講義室での飲食を認める方針であることから、昼食などの場所に関しては食堂の利用状況の見通しと合わせて十分に対応できると考えている。なお、食堂以外での昼食をとる手段として、家庭から持参する弁当などのほか、近隣に以下の店舗があり（表２）、食事をとる環境としては十分であると	専用と共用の区分については、以下の通りとする。 1 号館の 1 階及び 3 階の一部は大学の専用とする。2 階の調理実習室 1 室及び共同研究室 1 室は大学の専用とし、更衣室を共用とする。それ以外は専門学校の専用とする。2 号館の 1 階の食堂は専門学校と共用とし、それ以外は専門学校の専用とする。3 号館は専門学校の専用とする。4 号館は大学の専用とする。 （追加）

考える。 （表1） 専門職大学時間割 1時間目 9:00~10:30 2時間目 10:45~12:15 昼食時間 12:15~13:15 3時間目 13:15~14:45 4時間目 15:00~16:30 5時間目 16:45~18:15 専門学校時間割 1時間目 9:50~11:20 2時間目 11:30~13:00 昼食時間 13:00~14:00 3時間目 14:00~15:30 4時間目 15:40~17:10 （表2）  	
なお、授業で使用しない教室は学生へ開放し、自由に使用できるような空間とする【資料 8-3】。また、全館に無線 LAN によるインターネット接続環境を整備しており、複数の学生が同時に無線 LAN に接続しても、十分対応できるように配慮している。	なお、授業で使用しない教室は学生へ開放し、自由に使用できるような空間とする【資料 8-3】。また、全館に無線 LAN によるインターネット接続環境を整備しており、複数の学生が同時に無線 LAN に接続しても、十分対応できるように配慮している。

号館	階数	名　　称	専用・共用の別	面積	整備時期
1	1	ロビー、トイレ、階段フロア	共用	298.39㎡	開設時（令和3年4月）
		事務室	専用	155.69㎡	
		給湯室		22.68㎡	
		理事長室		20.00㎡	
		会議室１		36.00㎡	
		学長室		19.95㎡	
		教員研究室１		14.70㎡	
		教員研究室２		14.70㎡	
		書庫		7.97㎡	
		図書館		451.5㎡	
	2	調理実習室	専用	127.07㎡	開設時（令和3年4月）
		倉庫	共用	28.12㎡	
		調理実習準備室	共用	29.22㎡	
		更衣室１	共用	22.96㎡	
		更衣室２	共用	34.72㎡	
		トイレ、階段フロア、通路	共用	237.96㎡	
		共同研究室	専用	42.30㎡	
	3	トイレ、階段フロア	共用	110.9㎡	
		講義室１	専用	65.87㎡	
		コンピュータ室		77.50㎡	
		会議室２ ※令和3年度のみ学生控室		55.80㎡	
		自習室		65.87㎡	
		医務室		11.07㎡	
		カウンセリングルーム		6.08㎡	
		教員研究室３		24.57㎡	
		教員研究室４		23.40㎡	
		教員研究室５		23.40㎡	
		教員研究室６		23.40㎡	
		教員研究室７		23.40㎡	
		教員研究室８		23.40㎡	
		教員研究室９		23.40㎡	開設時（令和3年4月）
2	1	食堂	共用	230.82㎡	
4	1	教員研究室１０	専用	27.00㎡	令和4年4月
		教員研究室１１		27.00㎡	
		教員研究室１２		27.00㎡	
		教員研究室１３		27.00㎡	
		教員研究室１４		27.00㎡	
		教員研究室１５		27.00㎡	
		教員研究室１６		27.00㎡	
		教員研究室１７		27.00㎡	
		教員研究室１８		27.00㎡	
		教員研究室１９		27.00㎡	
		学生控室		21.75㎡	
		ゼミ室１		81.00㎡	
		ゼミ室２		76.50㎡	
	2	講義室２	専用	67.50㎡	
		講義室３		67.50㎡	
		講義室４		67.50㎡	
		講義室５		67.50㎡	
		将来用		67.50㎡	
		将来用		157.50㎡	
	3	将来用	専用	630.00㎡	

号館	階数	名　　称	専用・共用の別	面積	整備時期
1	1	ロビー	専用	176.06㎡	開設時（令和3年4月）
		事務室		155.69㎡	
		給湯室		22.68㎡	
		理事長室		20.00㎡	
		会議室１		36.00㎡	
		学長室		19.95㎡	
		教員研究室１		14.70㎡	
		教員研究室２		14.70㎡	
		書庫		7.97㎡	
		図書館		451.5㎡	
	2	調理実習室	専用	127.07㎡	開設時（令和3年4月）
		倉庫	共用	28.12㎡	
		調理実習準備室	共用	29.22㎡	
		更衣室１	共用	22.96㎡	
		更衣室２	共用	34.72㎡	
		共同研究室	専用	42.30㎡	
	3	講義室１	専用	65.87㎡	開設時（令和3年4月）
		コンピュータ室		77.50㎡	
		会議室２ ※令和3年度のみ学生控室		55.80㎡	
		自習室		65.87㎡	
		医務室		11.07㎡	
		カウンセリングルーム		6.08㎡	
		教員研究室３		24.57㎡	
		教員研究室４		23.40㎡	
		教員研究室５		23.40㎡	
		教員研究室６		23.40㎡	
		教員研究室７		23.40㎡	
		教員研究室８		23.40㎡	開設時（令和3年4月）
		教員研究室９		23.40㎡	
2	1	食堂	共用	230.82㎡	
4	1	教員研究室１０	専用	27.00㎡	令和4年4月
		教員研究室１１		27.00㎡	
		教員研究室１２		27.00㎡	
		教員研究室１３		27.00㎡	
		教員研究室１４		27.00㎡	
		教員研究室１５		27.00㎡	
		教員研究室１６		27.00㎡	
		教員研究室１７		27.00㎡	
		教員研究室１８		27.00㎡	
		教員研究室１９		27.00㎡	
		学生控室		21.75㎡	
		ゼミ室１		81.00㎡	
		ゼミ室２		76.50㎡	
	2	講義室２	専用	67.50㎡	
		講義室３		67.50㎡	
		講義室４		67.50㎡	
		講義室５		67.50㎡	
		将来用		67.50㎡	
		将来用		157.50㎡	
	3	将来用	専用	630.00㎡	

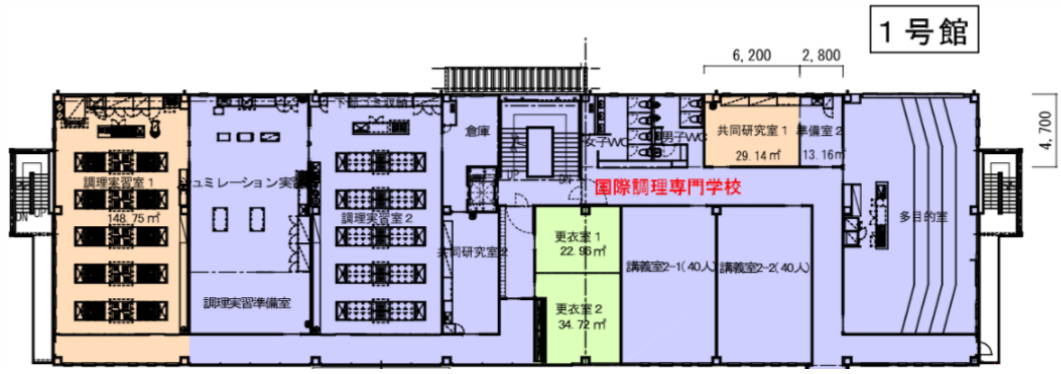
（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１４．＜調理実習室の詳細が不明瞭＞ 調理実習室の設備について説明されているが、図面上、隣接する調理実習準備室やシミュレーション実習室については、他の学校の専用区画とされていることから、授業が切り替わる際の食材・道具の準備・片付け等に当たって、支障が生じないかについて明確に説明するか計画を適切に修正すること。あわせて、調理実習室の設備の配置予定がわかるような見取図等を示し、各実習科目の実施に当たって、導線等を勘案した上でなお支障がないことを明確に説明すること。

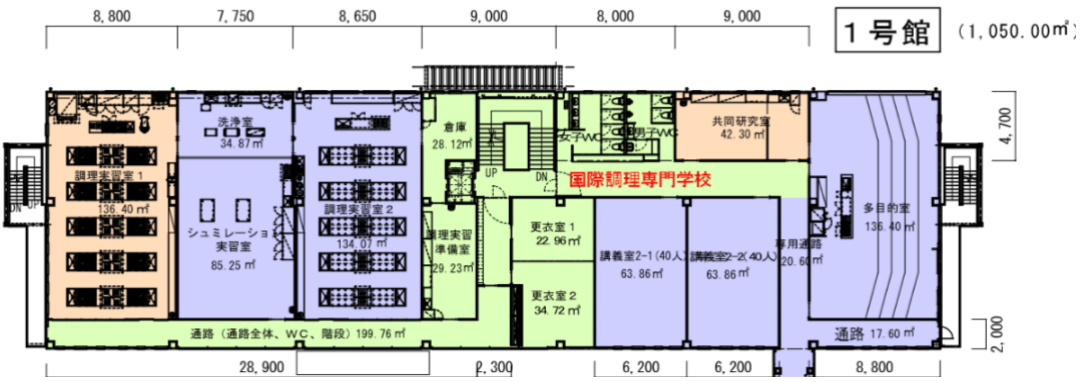
（対応）

今回、ご指摘を踏まえて調理実習を行う各教室の導線等を勘案した結果、一部教室のレイアウトを変更し、審査意見に対応できるようにした。具体的には以下の図面となり、変更後の図面をもとに説明を行う。

（申請時図面）



（補正申請時図面）



以上をふまえた上で審査意見に従い順に説明する。

１．調理実習室の設備について、隣接する調理実習準備室やシミュレーション実習室が専

門学校の専用になっていることについての説明

ご指摘のとおり、調理実習を行う際には調理実習準備室等の施設設備は授業準備等の観点から必要であることから、施設の専用及び共用の区分については以下の通り適切に改めることとする。なお、シミュレーション実習室については、専門職大学の教育課程では想定していないため、引き続き専門学校の専用とする。

部屋名	申請時	補正申請時
調理実習準備室	専門学校の専用	共用
倉庫	専門学校の専用	共用
2F 通路の一部	専門学校の専用	共用
シミュレーション実習室	専門学校の専用	変更なし

2．調理実習に係る施設設備について専門職大学及び専門学校（国際調理専門学校）の調理に関わる各実習科目において支障がないことの説明

前期及び後期の時間割において当該施設を使用する学校及び学年、授業科目については、以下の通りである。以下の科目において、調理実習室、調理実習準備室、倉庫、通路、洗浄室、更衣室を使用することが想定される。

前期

学校	学年	授業科目名
専門職大学	2 年次（40 名）	・調理学実習 I
	3 年次（40 名）	・商品開発実習
	4 年次（該当学生）	・卒業研究
専門学校（国際調理専門学校）	1 年制（40 名）	・調理実習
	2 年制 1 年次（40 名）	・調理実習
	2 年制 2 年次（20 名 2 ｸﾗｽ）	・シミュレーション実習

後期

学校	学年	授業科目名
専門職大学	2 年次（40 名）	・調理学実習 II
	3 年次（40 名）	・プランニング実習 ・食品加工学実習
	4 年次（該当学生）	・卒業研究
専門学校	1 年制（40 名）	・調理実習

（国際調理専門学校）	2 年制 1 年次（40 名）	・調理実習
	2 年制 2 年次（20 名 2 ｸﾗｽ）	・シミュレーション実習

完成年度（令和 6 年度）における専門職大学及び専門学校（国際調理専門学校）の時間割は以下のとおりである。

専門職大学時間割

前期

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目	5時間目
授業時間		9:00~10:30	10:45~12:15	13:15~14:45	15:00~16:30	16:45~18:15
調理実習室Ⅰ	月					
	火	商品開発実習	商品開発実習			
	水	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	調理学実習Ⅰ	
	木					
	金					

後期

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目	5時間目
授業時間		9:00~10:30	10:45~12:15	13:15~14:45	15:00~16:30	16:45~18:15
調理実習室Ⅰ	月					
	火	ブランニング実習	ブランニング実習	ブランニング実習	ブランニング実習	
	水	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅱ	
	木			食品加工学実習	食品加工学実習	
	金					

専門学校（国際調理専門学校）時間割

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目
授業時間		9:50~11:20	11:30~13:00	13:50~15:20	15:30~17:00
調理実習室Ⅱ	月	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）
	火	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
	水				
	木				
	金	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
シミュレーション実習室	月				
	火				
	水	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	木	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	金	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）

時限		1時間目	2時間目	3時間目	4時間目
授業時間		9:50~11:20	11:30~13:00	13:50~15:20	15:30~17:00
調理実習室Ⅱ	月	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）
	火	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
	水				
	木				
	金	調理実習（2年制）	調理実習（2年制）	調理実習（1年制）	調理実習（1年制）
シミュレーション実習室	月				
	火				
	水	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	木	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）
	金	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）	ｼﾐｭﾚｰｼｮﾝ実習（20名）

調理実習室 1 は専門職大学専用の実習室であるが、前期の使用は火曜日 2 コマと水曜日 4 コマ以外は空きとなっており使用頻度は全体の 30%であり、後期に関しても火曜日 4 コマと水曜日 4 コマ、木曜日 2 コマ以外は空きとなっている使用頻度は全体の 50%、対して、調理実習室 2 は専門学校専用の実習室であるが、前期及び後期ともに月曜日、火曜日、金曜日の使用となる使用頻度は全体の 60%。また、シミュレーション実習室は、20 名の実習を週 3 日行う計画である使用頻度は全体の 60%である。

それを踏まえた上で実習室以外の共用部分について支障がない説明を行う。

①調理実習準備室

申請時は専門学校の専用であったが、審査意見を踏まえて、専門職大学と専門学校の共用として変更する。

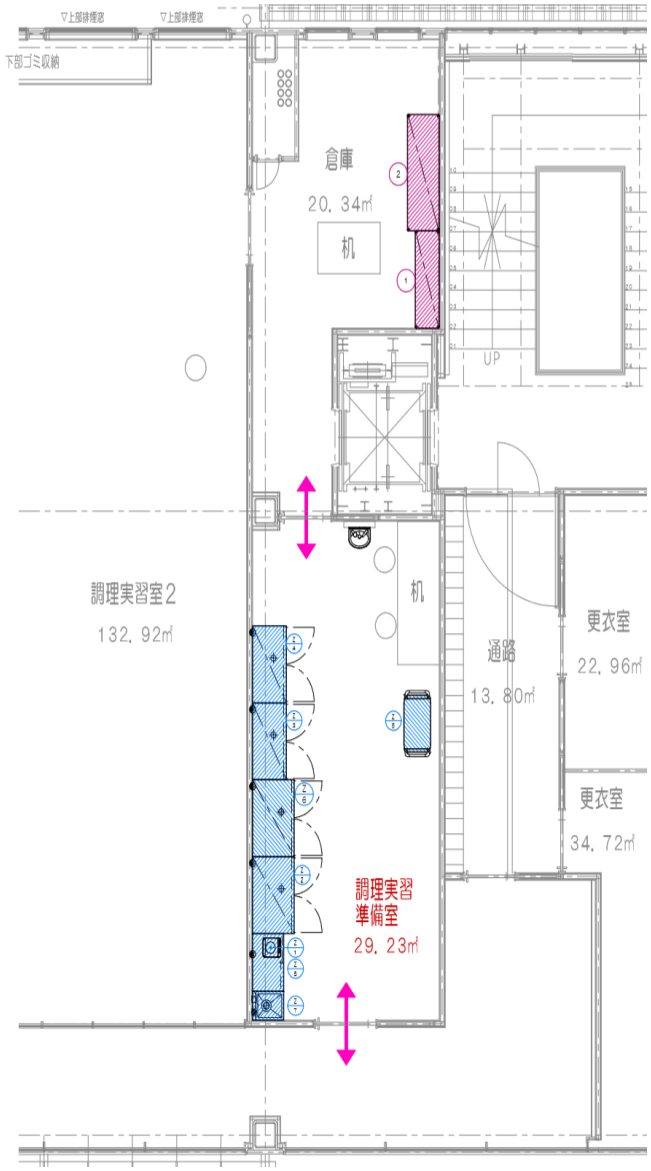
調理実習準備室は、検品・検収、分配・収納、調理の仕込み、事務を行う部屋であり、試作や授業準備を行う部屋として想定している。実習で使用する食材類については、各調理実習室に備えてある冷凍冷蔵庫から使用する場合と、調理実習準備室で加工を行って各実習室へ食材を移動する場合が考えられるが、後者の場合については専用のカートを用いて、衛生面で問題がないように配慮する。また、広さについても専門職大学及び専門学校が同時に使用しても支障のないスペースを準備しており、運用上の支障はないと考える。

②倉庫

申請時は専門学校の専用であったが、審査意見を踏まえて、専門職大学と専門学校の共用として変更する。

倉庫は主に授業で使用しない材料などを保管する部屋として想定している。機材として乾物を保管する棚２台の配置を予定しており、専門職大学専用として１台、専門学校専用として１台配置して明確に区分する。また、広さについても一度に大人数が入ることは想定しておらず、運用上支障がないと考える。

調理実習準備室及び倉庫の図面



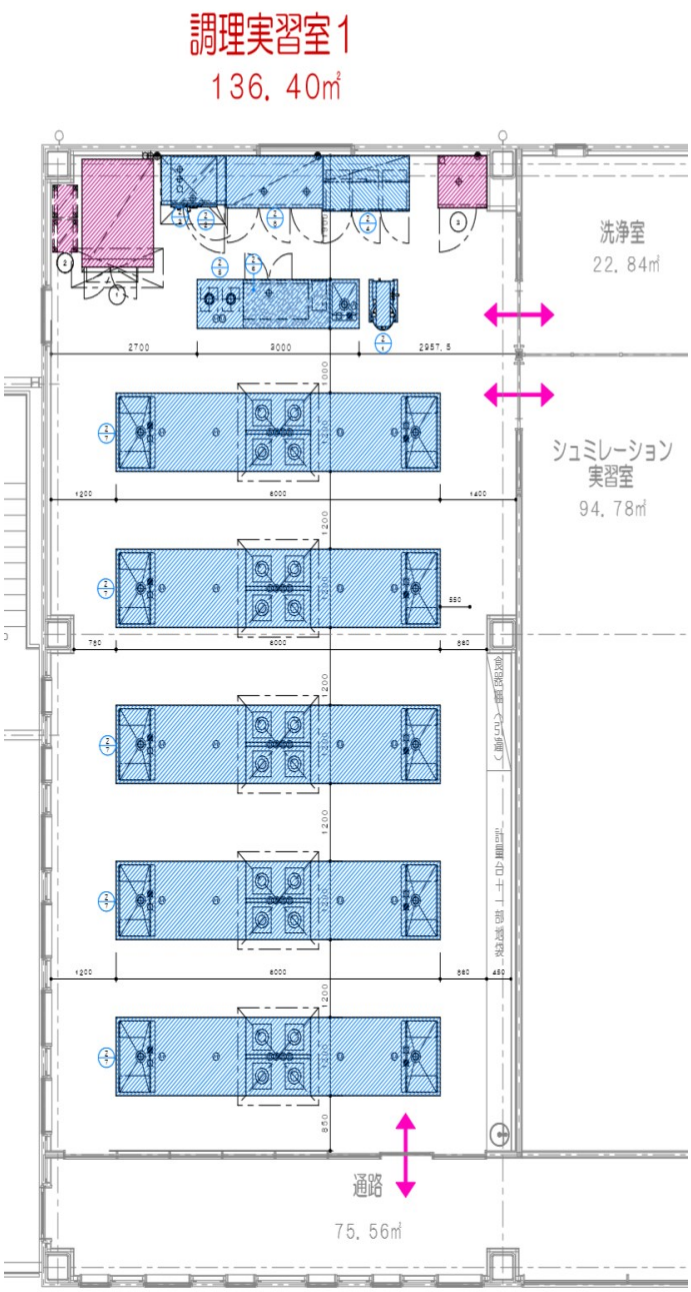
NO	品　名
倉庫	
1	エレファントシェルフ
2	エレファントシェルフ
	検品用机
調理実習準備室	
Z1	IH調理器
Z2	冷凍庫
Z3	冷凍庫
Z4	冷蔵庫
Z5	調理台
Z6	冷蔵庫
Z7	一層シンク
Z8	ユーティリティーカート
	事務用机

３．調理実習室の図面について

本学における調理を伴う実習は全て調理実習室を予定している。調理実習室の設備の配置予定が分かる図面を以下に添付する。

調理実習室１については、最大 40 名が実習できるような配置になっており、本学が想定する各実習科目は全て支障がないように配慮している。

①調理実習室の図面

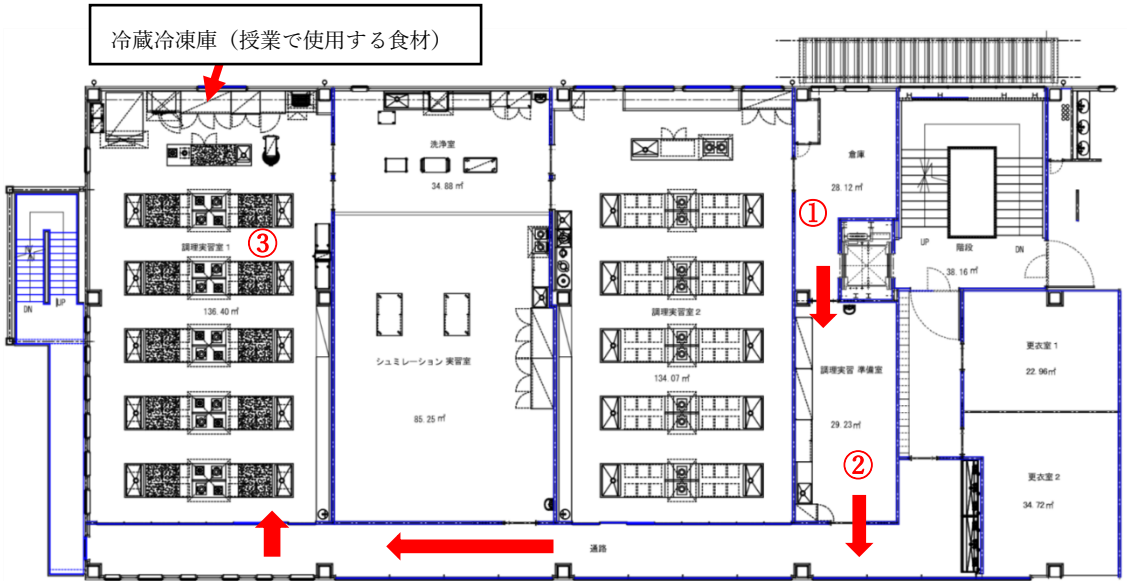


NO	品　名
調理実習室１	
1	デッキオーブン
2	シングルラック2台
3	ドゥコンディショナー
Z1	ミキサー
Z2	ブラストチラー
Z3	スチームコンベクションオーブン
Z4	調理台
Z5	教師用調理実習台
Z6	冷蔵コールドテーブル
Z7	学生用調理実習台5台
Z8	冷凍冷蔵庫（2室冷凍、4室冷蔵）

②調理に関わる実習を行う上での調理室エリアの導線について

１号館２階の調理エリアの図面をもとに授業準備から片付けまでの導線について説明する。

1 号館 2 階調理実習エリアの図面



①【倉庫（共用)】食材等の納品
②【調理実習準備室（共用)】実習準備（仕込み、計量、事務作業など)、
運搬はユーティリティーカートを使用
③【調理実習室１（専用)】実習、洗浄、片付け、余りの食材は①②へ。

①授業前の準備について（食材等の納品）

各実習が行われる前に食材については「専門職大学用」と「専門学校用」で納品時に被せる袋の色を分けて納められ、全て一旦「倉庫」に納品される。そこで、大学用と専門学校用に明確に区分けされた、棚及び冷蔵庫、冷凍庫に収納する。伝票も大学と専門学校で分けられており、食材が混在することはない。食材の受け取りは、大学及び専門学校での各教員がそれぞれに受け取ることを徹底する。ここで、同じ業者から大学と専門学校で仮に同時発注をした場合でもそれぞれの担当で２名が受け取ることで管理を徹底する。

②授業前の準備について（調理実習準備室の運用）

調理実習準備室では実習で使用する食材等の下処理など、調理実習室へ円滑に食材を運ぶ準備を行い、各授業で使用する教材準備、納品された食材等の管理などを行う部屋である。当該準備室は、専門学校との共用のため、使用する備品や機器に関して一部共用となる。例えば、事務作業を行う机に関しては、大学及び専門学校の教員が同時に作業できる

ように工夫し、冷蔵庫や冷凍庫については、大学と専門学校で明確に区分けする。大学と専門学校では授業の開始時間が異なるため、各実習室への食材や機器の運搬については、殆ど重複することは無いように配慮する。

③授業後の片づけについて

授業で使用する備品や機器については、各実習室内に配置しているため基本的に各実習室内で完了する。食器等についても各実習室内の大型シンクで洗浄するため運用上は支障ない。

以上のことから導線等を勘案した上でもなお支障がないことを証明する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新	旧
8.2.2　実習・研究環境 本学が対象とする学問分野は、主として経営学であり、その中でもフードサービス分野に絞った経営学に位置づけられる。フードサービス分野では、経営学分野に加え、家政学分野や農学分野等にもかかわるため、教員研究室に加えて、家政系の実験等の研究活動が行えるように配慮する。 本学における教員の研究室は、1 人あたり十分な広さを確保した、施錠のできる個室を専任教員全員へ準備することで、教員の研究活動及び学生への指導などへの対応について配慮し、今後も不断の見直しを行いつつ、教育環境の充実を図る。また、教員専用の共同研究室を 1 室準備し、実験を伴う食関連の研究活動に対して施設設備を備える。 学生の学習環境については、講義を行う全教室に学生 1 人に対し机、椅子を用意し、講義ごとの最大収容人数に対応できる環境を整える。また演習や実習を行う場合には、個別の机の配置を変更し合わせることで演習や実習の授業を行える仕組みとしている。更に、教室の稼働を概ね 50%以下に設定していることから、空き時間の教室は学生が自由に使用できるように有効活	8.2.2　実習・研究環境 本学が対象とする学問分野は、主として経営学であり、その中でもフードサービス分野に絞った経営学に位置づけられる。フードサービス分野では、経営学分野に加え、家政学分野や農学分野等にもかかわるため、教員研究室に加えて、家政系の実験等の研究活動が行えるように配慮する。 本学における教員の研究室は、1 人あたり十分な広さを確保した、施錠のできる個室を専任教員全員へ準備することで、教員の研究活動及び学生への指導などへの対応について配慮し、今後も不断の見直しを行いつつ、教育環境の充実を図る。また、教員専用の共同研究室を 1 室準備し、実験を伴う食関連の研究活動に対して施設設備を備える。 学生の学習環境については、講義を行う全教室に学生 1 人に対し机、椅子を用意し、講義ごとの最大収容人数に対応できる環境を整える。また演習や実習を行う場合には、個別の机の配置を変更し合わせることで演習や実習の授業を行える仕組みとしている。更に、教室の稼働を概ね 50%以下に設定していることから、空き時間の教室は学生が自由に使用できるように有効活

用することを計画している。専用の実習室については、調理実習室を１室有し、調理学実習Ⅰ及びⅡ、食品加工学実習、商品開発実習、プランニング実習、卒業研究で使用する計画である。調理実習室の設備については、冷凍冷蔵庫１台、デッキオーブン１台、冷蔵コールドテーブル１台、ドゥコンディショナー1 台、電気サラマンダー１台、ブラストチラー1 台、シングルラック２台、スパイラルミキサー1 台、作業台１台、調理実習台８人用５台、スチームコンベクションオーブン１台、教師用調理実習台１台、キャビネットホイロ１台、製氷機１台、リバースシート１台を配置し、40 名が調理実習を行う際に十分な設備を整えている。 調理実習に係る施設設備については専門職大学及び専門学校と一部共用するが、各校の実習については時間割上の授業時間が 50 分ずれていること、曜日によって使用する実習室の偏りが殆ど無いこと、専門職大学としての実習室の使用頻度が 50%を下回っていること等の観点から共用する部屋について支障はない【資料 8-4】。更に共用する部屋については専門職大学と専門学校で明確に棚等が区分けされていることと、十分な広さを確保している観点からも各々の実習に支障はないように配慮している【資料 8-5】。	用することを計画している。専用の実習室については、調理実習室を１室有し、調理学実習Ⅰ及びⅡ、食品加工学実習、商品開発実習、プランニング実習、卒業研究で使用する計画である。調理実習室の設備については、冷凍冷蔵庫１台、デッキオーブン１台、冷蔵コールドテーブル１台、ドゥコンディショナー1 台、電気サラマンダー１台、ブラストチラー1 台、シングルラック２台、スパイラルミキサー1 台、作業台１台、調理実習台８人用５台、スチームコンベクションオーブン１台、教師用調理実習台１台、キャビネットホイロ１台、製氷機１台、リバースシート１台を配置し、40 名が調理実習を行う際に十分な設備を整えている。 （追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１５．＜図書の整備方針等について不明確＞ 整備予定図書の数量及び蔵書構成の質について、教育研究に十分な学術書・専門書が備わっているか不明なため、発行時期がわかる図書一覧を示すとともに、図書の整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。

（対応）

整備予定図書については、開学時に 8,283 冊、開学 1 年目末に 1,000 冊、2 年目の末に 1,000 冊の段階的整備を予定しているが、ご指摘の通り図書の整備状況についての説明が不足していたため以下のとおり説明する。

まず、全図書の 10,283 冊の蔵書構成について説明する。蔵書構成については、以下のとおりとなる。本学の教育研究分野に関する図書については、経営・経済系関連図書で国内 5,109 冊、国外 591 冊で合計 6,100 冊。食関連図書で国内 2,089 冊、国外 164 冊で合計 2,253 冊。合わせて 7,953 冊が関連図書となる。

区分	種　類	冊数
国内書	経営・経済関連図書	5,109 冊
	食関連図書	2,089 冊
	一般図書	2,085 冊
国外書	経営・経済関連図書	591 冊
	食関連図書	164 冊
	一般図書	245 冊
合　計		10,283 冊

上記図書のうち、10,000 冊を購入する予定であり、開学 1 年目末及び開学 2 年目末に整備する各 1,000 冊についての選書はリストの中及び、今後発行される図書より吟味し、各年の 1 月には確定し、3 月に図書館へ納品できる体制を整える。

また、蔵書構成の質については、経営関連図書及び、食関連図書のリストを資料として添付する。これは、各専門分野の教員候補者により選定し、大学教育及び研究に関連する図書となっていることから、十分対応できると考える。

【資料１４】経営関連図書一覧
【資料１５】食関連図書一覧

図書の整備の基本的考え方について、図書館は大学の教育研究活動を支える重要な学術情報基盤であり、学生や教員をはじめとする利用者の多様なニーズに的確に応えてゆく必要があることを踏まえ、選定方針について、財政基盤を安定させて、計画的・体系的な図

書の整備を進め、限られた資源を効果的・効率的に活用するため、本学の経営分野及び家政分野の特色を出しながら選択と集中の原則に立った図書の整備を進め、図書選定にあたっては、教員と連携し、学習・教育研究支援のために必要な図書の充実を図る。今後の選定方針については上記に加え、①今後の電子化や収容スペースの狭隘化に対応して、電子ジャーナルの本格的導入を検討する。②図書選定にあたっては、学生選書等の学生ニーズに積極的に応える方策を検討し、学習用図書の充実を図ることも含めながら図書を選定していく。

開学後の具体的な整備方針及び整備方法は以下のとおりとする。

区分	整備方針	整備方法
外国雑誌	本学の学術研究に必要な基本的コアジャーナルを収集する。今後も含め可能な限り冊子体から電子ジャーナルに切り替える。	開学時に選定したものを完成年度までは継続して購入する。以後、年度ごとに図書・紀要委員会にて選定する。
国内雑誌	学習・教育・研究に必要な基本的なものを計画的・系統的に収集する。	
図書	（1）教育、研究用図書の充実を図る。	本学において学習・教育・研究支援のために必要な基本的図書を選定する。
	（2）学生希望図書への対応を検討する。	学生の希望について、可能なものは最大限対応できるように検討する。
	（3）学生用の教養図書について新刊書を中心に充実を図る。	図書・紀要委員会にて各種書評や新刊情報をもとに検討する。
電子図書機能の強化	電子ジャーナル等の充実を将来的に検討し、管理ツールや検索支援ツール等の機能強化についても検討する。	図書・紀要員会にて検討し、新しい機能の導入についても検討する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新	旧
8.2.3　図書館の整備計画 本学は 1 号館に図書館を設置する。面積は 448.86 ㎡を有し、図書や学術雑誌などの資料を揃えて整備を行う。図書館の開館時間は平日の 8 時から 19 時とし、設備として閲覧席 51 席（収容定員 160 名の 31.8%）、蔵	8.2.3　図書館の整備計画 本学は 1 号館に図書館を設置する。面積は 451.5 ㎡を有し、図書や学術雑誌などの資料を揃えて整備を行う。図書館の開館時間は平日の 8 時から 19 時とし、設備として閲覧席 51 席（収容定員 160 名の 31.8%）、蔵書

書検索用タブレット端末 2 台、電子ジャーナルを閲覧できるタブレット端末 6 台、レファレンスコーナーを設置する。蔵書の検索については図書館の蔵書検索システムも導入し、校内において自由に検索できるように整備する。また、館内には全館無線 LAN が整っており、グループワークのできる学習空間の設備を計画している。そのうえで、専用のテーブルや専用ホワイトボード、複数のテーブルを管理できるステージなどを設置する。なお、図書の管理等については、図書職員(司書)が配架・整理・貸出の管理を行う。 図書の整備の基本的考え方について、図書館は大学の教育研究活動を支える重要な学術情報基盤であり、学生が教員をはじめとする利用者の多様なニーズに的確に応えてゆく必要があることを踏まえる。蔵書の充実のためには毎年計画的・体系的な図書の整備を進める。限られた資源を効果的・効率的に活用するため、本学の経営分野及び家政分野の特色を出しながら選択と集中の原則に立った図書の整備を進め、図書選定にあたっては、教員と連携し、学習・教育研究支援のために必要な図書の充実を図る。学術雑誌についても本学の教育課程に沿って整備を行う【資料 8-6】。 今後の選定方針については上記に加え、①今後の電子化や収容スペースの狭隘化に対応して、電子ジャーナルの本格的導入を検討する。②図書選定にあたっては、学生選書等の学生ニーズに積極的に応える方策を検討し、学習用図書の充実を図ることも含めながら図書の選定していく。 開学後の具体的な整備方針及び整備方法は以下のとおりとする。	検索用タブレット端末 2 台、電子ジャーナルを閲覧できるタブレット端末 6 台、レファレンスコーナーを設置する。蔵書の検索については図書館の蔵書検索システムも導入し、校内において自由に検索できるように整備する。また、館内には全館無線 LAN が整っており、グループワークのできる学習空間の設備を計画している。そのうえで、専用のテーブルや専用ホワイトボード、複数のテーブルを管理できるステージなどを設置する。なお、図書の管理等については、図書職員(司書)が配架・整理・貸出の管理を行う。 図書などの資料の整備計画について、図書・雑誌等の学術資料【資料 8-4】は、本学教育課程に沿って整備する。なお、学年進行に合わせて出来るだけ最新の専門図書及び一般図書を整備する計画であり、カリキュラムの内容に沿って開学 2 年目の 3 月までに段階的に整備する。 （追加）

区分	整備方針	整備方法
外国雑誌	本学の学術研究に必要な基本的コアジャーナルを収集する。今後も含め可能な限り冊子体から電子ジャーナルに切り替える。	開学時に選定したものを完成年度までは継続して購入する。以後、年度ごとに図書・紀要委員会にて選定する。
国内雑誌	学習･教育･研究に必要な基本的なものを計画的・系統的に収集する。	
図書	（1）教育、研究用図書の充実を図る。	本学において学習・教育・研究支援のために必要な基本的図書を選定する。
	（2）学生希望図書への対応を検討する。	学生の希望について、可能なものは最大限対応できるように検討する。
	（3）学生用の教養図書について新刊書を中心に充実を図る。	図書・紀要委員会にて各種書評や新刊情報をもとに検討する。
電子図書機能の強化	電子ジャーナル等の充実を将来的に検討し、管理ツールや検索支援ツール等の機能強化についても検討する。	図書・紀要員会にて検討し、新しい機能の導入についても検討する。

区分	開学時	1年目末	2年目末	合計
図書（うち外国図書）	8,283冊（804冊）	1,000冊（100冊）	1,000冊（100冊）	10,283冊（1,004冊）
学術雑誌（うち外国図書）	44誌（7誌）	—	—	44誌（7誌）

図書の内訳として、学生の自発的学習と教員の調査研究を支援するための、専門的・学術的資料を収集する。収集した資料は本学の資産として長く活用されていくものであるため、個々の資料の価値に基づき、適正に保管する。全図書の10,283冊の蔵書構成については、以下のとおりとなる。本学の教育研究分野に関する図書については、経営・経済系関連図書で国内5,109冊、国外591冊で合計6,100冊【資料8-6】。食関連図書で国内2,089冊、国外164冊で合計2,253冊【資料8-7】。合わせて7,953冊が関連図書となる。

区分	種類	冊数
国内書	経営・経済関連図書	5,109冊
	食関連図書	2,089冊
	一般図書	2,085冊

図書の内訳として、学生の自発的学習と教員の調査研究を支援するための、専門的・学術的資料を収集する。収集した資料は本学の資産として長く活用されていくもので

区分	開学時	1年目末	2年目末	合計
図書（うち外国図書）	8,283冊（804冊）	1,000冊（100冊）	1,000冊（100冊）	10,283冊（1,004冊）
学術雑誌（うち外国図書）	35誌（5誌）	—	—	35誌（5誌）

あるため、個々の資料の価値に基づき、適正に保管する。

（追加）

国外書	経営・経済関連図書	591 冊
	食関連図書	164 冊
	一般図書	245 冊
合　計		10,283 冊

上記図書のうち、10,000 冊を購入する予定であり、開学 1 年目末及び開学 2 年目末に整備する各 1,000 冊についての選書はリストの中及び、今後発行される図書より吟味し、各年の 1 月には確定し、3 月に図書館へ納品できる体制を整える。

視聴覚等の資料については、ビジネス関連の視聴覚資料約 20 点の DVD 等を整備する。

視聴覚等の資料については、ビジネス関連の視聴覚資料約 20 点の DVD 等を整備する。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１６．＜学術雑誌の整備状況が不十分＞ 学術雑誌の整備について、35 誌のリストが示されているが、学術雑誌・学会誌が不十分であると見受けられ、大学としてふさわしい教育・研究環境が整備されているか疑義があることから、選定理由・整備方針を明らかにした上で、必要に応じて充実を図ること。

（対応）

学術雑誌について改めて見直した際に、ご指摘の通り学術雑誌及び学会誌が不十分であると判断したため、申請時に提示した学術雑誌のリストの見直し及び、学会誌などの追加を行った。あわせてふさわしい学術雑誌を見直した結果、当初の国内雑誌 30 誌、海外雑誌 5 誌の計 35 誌から、国内雑誌 37 誌、海外雑誌 7 誌の計 44 誌へ増やすことで、大学としてふさわしい教育・研究環境への整備とする。

学術雑誌一覧（申請時）

１．日本国内雑誌

分野		雑誌名	出版社
経営・経済系	1	週刊東洋経済	東洋経済新報社
	2	日経ビジネス	日経 BP 社
	3	週刊エコノミスト	毎日新聞社
	4	一ツ橋ビジネスレビュー	東洋経済新報社
	5	知的資産創造	野村総合研究所
	6	経済研究	一橋大学経済研究所
	7	組織科学	白桃書房
	8	週刊ダイヤモンド	ダイヤモンド社
	9	プレジデント	プレジデント社
	10	正論	日本工業新聞社
	11	企業会計	中央経済社
	12	企業診断	同友館
	13	月刊事業構想	日本ビジネス出版
	14	ハーバード・ビジネス・レビュー	ダイヤモンド社
	15	赤門マネジメントレビュー	グローバルビジネスリサーチセンター
食関係	16	月刊食堂	フード・ビジネス
	17	月刊専門料理	柴田書店
	18	料理王国	アビーハウス

	19	食品と開発	ＵＢＭメディア
	20	食品商業	商業界
	21	ワイン王国	ワイン王国
	22	料理通信	料理通信社
	23	栄養と料理	女子栄養大学出版部
	24	調理食品と技術	日本調理食品研究会
	25	食と健康	日本食品衛生協会出版部
	26	食品衛生研究	日本食品衛生協会出版部
	27	食べもの通信	合同出版
	28	食べもの文化	芽ばえ社
	29	近代食堂	旭屋出版
	30	外食関連企業動向情報	外食産業総合調査研究センター

２．海外雑誌

分野		雑誌名	出版社
海外ジャーナル	1	Academy of Management Review	Academy of Management
	2	Administrative Science Quarterly	Sage
	3	Academy of Management Journal	Academy of Management
	4	Journal of Marketing	Sage
	5	Journal of Marketing Research	Sage

学術雑誌一覧（補正申請時）

１．日本国内雑誌

分野		雑誌名	出版社
経営・経済系	1	一ツ橋ビジネスレビュー	東洋経済新報社
	2	知的資産創造	野村総合研究所
	3	経済研究	一橋大学経済研究所
	4	組織科学	白桃書房
	5	企業会計	中央経済社
	6	企業診断	同友館
	7	月刊事業構想	日本ビジネス出版
	8	ハーバード・ビジネス・レビュー	ダイヤモンド社
	9	赤門マネジメントレビュー	グローバルビジネスリサーチセンター
	10	マーケティングジャーナル	日本マーケティング協会
	11	経営史学	経営史学会
	12	経営教育研究	日本マネジメント協会

	13	日本経営学会誌	日本経営学会
	14	経営哲学	経営哲学学会
	15	研究・技術・計画	研究・イノベーション学会
	16	社会経済研究	財団法人電力中央研究所社会経済研究所
	17	フードシステム研究　（電子ジャーナル）	日本フードシステム学会
	18	地域デザイン	地域デザイン学会
	19	流通情報	流通経済研究所
	20	Jurist　（電子ジャーナル）	有斐閣
	21	労働法律旬報	旬法社
	22	税務会計研究	税務会計研究学会
	23	多国籍企業研究：MNE	多国籍企業学会
	24	日本フードサービス学会年報	日本フードサービス学会
食関係	1	食品と開発	ＵＢＭメディア
	2	料理通信	料理通信社
	3	栄養と料理	女子栄養大学出版部
	4	調理食品と技術	日本調理食品研究会
	5	食と健康	日本食品衛生協会出版部
	6	食品衛生研究	日本食品衛生協会出版部
	7	外食関連企業動向情報	外食産業総合調査研究センター
	8	日本調理科学会誌	日本調理科学学会
	9	日本食品科学工学会誌	日本食品科学工学会
	10	月刊メニューアイデア	食品産業新聞社
	11	日本外食新聞	外食産業新聞社
	12	日本栄養士会雑誌	日本栄養士会
	13	日本栄養・食糧学会誌	日本栄養・食糧学会

２．海外雑誌

分野		雑誌名	出版社
海外ジャーナル	1	Academy of Management Review	Academy of Management
	2	Administrative Science Quarterly	Sage
	3	Academy of Management Journal	Academy of Management
	4	Journal of Marketing	Sage
	5	Journal of Marketing Research	Sage
	6	Journal of Food Science	JOHN WILEY & SONS LIMITED
	7	Journal of Nutrition	SPRINGER DISTRIBUTION CENTER

申請時は、国内雑誌 30 誌のうち、経営・経済系で 15 誌、食関係で 15 誌、海外ジャーナルで 5 誌の合計 35 誌を計画していた。選定理由としては、経営・経済系及び食関係の学術雑誌のうち、とりわけ学生にとって読みやすい雑誌を選定した結果である。しかし、今回のご指摘をうけ教育研究活動を行う際の選定としては不十分であることから、経営系の教員候補及び食関係の教員候補に再度選定を行い、学会誌などを増やすことで対応する。内訳としては、経営・経済系で 24 誌（9 誌増加）、食関係で 13 誌（2 誌減少）、海外ジャーナルで 7 誌（2 誌増加）の合計 44 誌（7 誌増加）とする。

なお、学術雑誌の整備計画については、審査意見１６でも説明しているため割愛する。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　第 8 章

新

区　分	開学時	1 年目末	2 年目末	合　計
図書（うち外国図書）	8,283 冊（804 冊）	1,000 冊（100 冊）	1,000 冊（100 冊）	10,283 冊（1,004 冊）
学術雑誌（うち外国図書）	44 誌（7 誌）	―	―	44 誌（7 誌）

旧

区　分	開学時	1 年目末	2 年目末	合　計
図書（うち外国図書）	8,283 冊（804 冊）	1,000 冊（100 冊）	1,000 冊（100 冊）	10,283 冊（1,004 冊）
学術雑誌（うち外国図書）	35 誌（5 誌）	―	―	35 誌（5 誌）

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類　添付資料

新	旧
【資料 8-7】学術雑誌一覧	【資料 8-4】学術雑誌一覧

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１７．＜教授会規定が不整合＞ 管理運営の項目における教授会の審議事項と、教授会規定に掲げられている審議事項の内容が整合していないことから、適切に改めるとともに、教学委員会・専門委員会についてもその詳細が不明なため、必要な説明を加えるほか参照箇所を示すなどし、当該組織の存在意義・妥当性について明らかにすること。

（対応）

ご指摘のとおり、設置の趣旨等を記載した書類と教授会規程の内容に一部齟齬があったため、適切に修正を行った。また、教学委員会及び専門委員会についての説明が不十分だったため、次のとおり説明し、一部委員会については専門職大学の運用を検討した際に適切に改めた。

本学では、教学に係る事項を定めるために①教務・学生委員会、②臨地実務実習委員会、③研究委員会、④図書・紀要委員会を置き、各委員会の結果を教授会にて審議し、学長へ意見を述べるものとする。

また、専門職大学の運営及び全般に係る事項を定めるために①自己点検・評価委員会、②FD・SD 委員会、③入試・広報委員会、④危機管理委員会を置き、各委員会の結果を運営会議にて審議するものとする。

各委員会組織の役割としては以下を想定している。

運営会議は、法人組織に対して教学組織全体の事項を審議する最高決定機関として位置付けられる極めて重要な組織である。学長が中心となり、大学の経営から多岐に亘重要な事項を審議する。

教務・学生委員会は、教育課程に関することから学生に係る全般についてを検討する委員会である。また、効果的なカリキュラムの検討を行い、また学生支援に関する重要事項についても審議し、上位部会である教授会へ報告する役割がある。

臨地実務実習委員会は、臨地実務実習におけるすべての事項について審議・検討・立案する委員会であり、それらの事項について教授会に報告する役割がある。

研究委員会は、研修活動の活性化や推進に関することを審議・検討する委員会であり、上位部会である教授会へ報告する役割がある。

図書・紀要委員会は、図書館の管理運営に係ることから、学術研究成果を発行するための紀要の編集に関する内容を審議・検討する委員会であり、図書館長を委員長として組織される。審議・検討事項については上位部会である教授会へ報告する役割がある。

自己点検・評価委員会は、本学に必要な自己点検・評価の実施、また認証評価機関による外部評価に関する業務を行う委員会である。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。

FD・SD 委員会は、FD・SD の各活動に関する企画・立案・運営を行う委員会であり、

教育の質向上に向けた内容や、職員の能力開発の推進に向けた諸施策等を行う。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。

危機管理委員会では、施設・設備の安全管理から、ハラスメント行為の防止や、研究活動の不正行為に関することなど、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止し、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するための委員会である。調査結果については運営会議に報告する役割がある。

入試・広報委員会では、入学試験に関すること、広報の基本方針に関すること、情報公開の推進等の業務を行う委員会である。各実施結果、情報公開の公表する内容に関しては運営会議に報告する役割がある。

なお、設置の趣旨を記載した書類に各委員会の役割や審議事項を加筆し、資料として各委員会の規定を添付する。

【資料１６】運営会議・委員会規程一覧
①運営会議規程
②教務・学生委員会規程
③臨地実務実習委員会規程
④研究委員会規程
⑤図書・紀要委員会規程
⑥自己点検・評価委員会規程
⑦FD・SD 委員会規程
⑧危機管理委員会規程
⑨入試・広報委員会規程

（新旧対照表）かなざわ食マネジメント専門職大学学則　P3

新	旧
第 4 節　会議及び委員会 （運営会議） 第 12 条　学長の補佐体制として、学長の諮問に応じて理事会と大学教学・事務との意見調整を図るために運営会議を置く。 2　運営会議の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 （削除）	第 4 節　運営会議 （運営会議） 第 12 条　学長の補佐体制として、学長の諮問に応じて理事会と大学教学・事務との意見調整を図るために運営会議を置く。 2　運営会議の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 第 5 節　教授会

(教授会) 第 13 条　学部の教育及び研究に関する重要事項を審議するため教授会を置く。 2　教授会の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 (委員会) 第 14 条　本学に、大学運営に必要な委員会を置く。 2　委員会に関し必要な事項は、別に定める。	(教授会) 第 13 条　学部の教育及び研究に関する重要事項を審議するため教授会を置く。 2　教授会の組織及び運営等に関し必要な事項は、別に定める。 (追加)

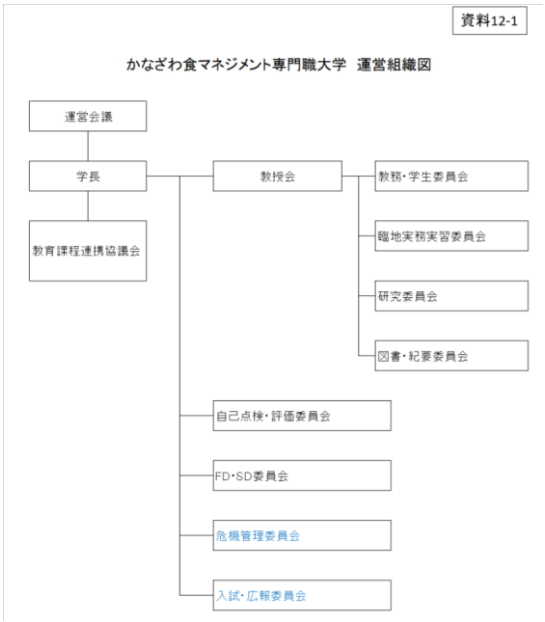
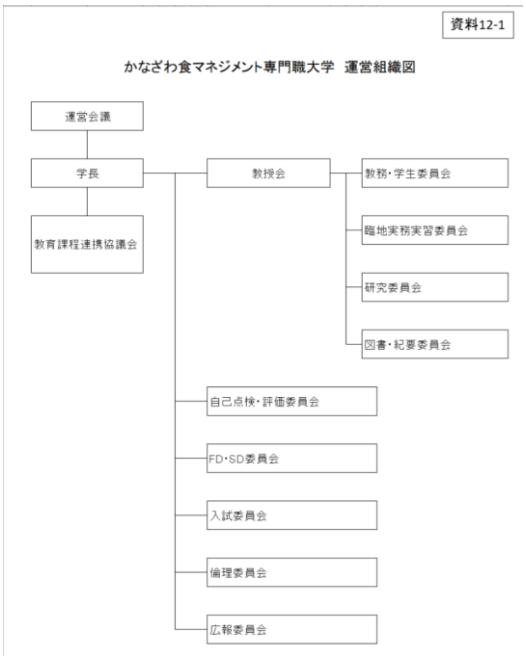
(新旧対照表)「設置の趣旨を記載した書類」　第 12 章

新	旧
第 12 章　管理運営 (略) 12.3　教授会 教育研究に関する事項を審議するために、学部に所属する専任の教授(ただし、必要に応じて、専任の教員その他の職員を加えることができるものとする。)により構成される教授会を置く。 教授会は、次に掲げる事項を審議し、学長に意見を述べることとする。また、教授会は、原則毎月 1 回以上開催する。 （1）教育課程の編成に関すること （2）学生の入学、休学、復学、転学、留学、退学、除籍、卒業その他在籍に関すること （3）学生の厚生補導に関すること （4）学生の賞罰に関すること （5）学位の授与に関すること （6）その他、管理運営及び教育研究に関し、学長が必要と認める重要事項	第 12 章　管理運営 (略) 12.3　教授会 教育研究に関する事項を審議するために、学部に所属する専任の教授(ただし、必要に応じて、専任の教員その他の職員を加えることができるものとする。)により構成される教授会を置く。 教授会は、次に掲げる事項を審議し、学長に意見を述べることとする。また、教授会は、原則毎月 1 回以上開催する。 （1）教育課程の編成に関すること （2）学生の入学、休学、復学、転学、留学、退学、除籍、卒業その他在籍に関すること （3）学生の厚生補導に関すること （4）学生の賞罰に関すること （5）学位の授与に関すること （6）その他、教育研究に関し、学長が必要と認める重要事項

12.4　教学委員会・専門委員会 　専門の事項を審議するために、以下の委員会を置く。教学に関する委員会は「教学委員会」として教授会の下に設置し、委員会の結果は教授会にて審議を行う。その他の委員会については「専門委員会」として学長直轄の委員会として設置し、委員会の結果は運営会議にて審議を行う。 （１）教学委員会 ①教務・学生委員会 ②臨地実務実習委員会 ③研究委員会 ④図書・紀要委員会 （２）専門委員会 ①自己点検・評価委員会 ②FD・SD 委員会 ③危機管理委員会 ④入試・広報委員会 各委員会組織の役割としては以下を想定している。 教務・学生委員会は、教育課程に関することから学生に係る全般についてを検討する委員会である。また、効果的なカリキュラムの検討を行い、また学生支援に関する重要事項についても審議し、上位部会である教授会へ報告する役割がある。 臨地実務実習委員会は、臨地実務実習におけるすべての事項について審議・検討・立案する委員会であり、それらの事項について教授会に報告する役割がある。 研究委員会は、研修活動の活性化や推進に関することを審議・検討する委員会であり、上位部会である教授会へ報告する役割がある。	12.4　教学委員会・専門委員会 　専門の事項を審議するために、以下の委員会を置く。教学に関する委員会は教授会の下に設置し、委員会の結果は教授会にて審議を行い。その他の委員会（専門委員会）については学長直轄の委員会として設置する。 （１）教学委員会 ①教務・学生委員会 ②臨地実務実習委員会 ③研究委員会 ④図書・紀要委員会 （２）専門委員会 ①自己点検・評価委員会 ②FD・SD 委員会 ③入試委員会 ④倫理委員会 ⑤広報委員会 （追加）

図書・紀要委員会は、図書館の管理運営に係ることから、学術研究成果を発行するための紀要の編集に関する内容を審議・検討する委員会であり、図書館長を委員長として組織される。審議・検討事項については上位部会である教授会へ報告する役割がある。 自己点検・評価委員会は、本学に必要な自己点検・評価の実施、また認証評価機関による外部評価に関する業務を行う委員会である。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。 FD・SD 委員会は、FD・SD の各活動に関する企画・立案・運営を行う委員会であり、教育の質向上に向けた内容や、職員の能力開発の推進に向けた諸施策等を行う。各実施結果については、運営会議に報告する役割がある。 危機管理委員会では、施設・設備の安全管理から、ハラスメント行為の防止や、研究活動の不正行為に関することなど、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止し、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するための委員会である。調査結果については運営会議に報告する役割がある。 入試・広報委員会では、入学試験に関すること、広報の基本方針に関すること、情報公開の推進等の業務を行う委員会である。各実施結果、情報公開の公表する内容に関しては運営会議に報告する役割がある。【資料 12-2】	

（新旧対照表）設置の趣旨を記載した書類添付資料

新	旧
【資料 12-1】  	【資料 12-1】 
【資料 12-2】運営会議・委員会規則（案） ①運営会議規程 ②教務・学生委員会規程 ③臨地実務実習委員会規程 ④研究委員会規程 ⑤図書・紀要委員会規程 ⑥自己点検・評価委員会規程 ⑦FD・SD 委員会規程	（追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１８．＜FD・SD の実施体制等が不明確＞ FD・SD の説明が不十分なため、具体的にいつ、どのようなことをするか、実施主体の体制や各委員会の組織規程について明確にし、対象者、実施頻度等についても具体的に説明すること。

（対応）

ご指摘のとおり、FD・SD については委員会の設置及び活動内容の説明にとどまっていたため、以下の点を設置の趣旨等を記載した書類に加筆し、具体的な実施内容、計画を明らかにすることで対応する。また、各委員会の組織規程については審査意見１７にて説明する。

FD・SD 委員会の開催計画

時期	区分	内　　容	実施者
令和 3 年 2 月 （開学前年度）	SD	開学初年度前に実施 （案）学生受け入れ準備における全学協力体制について	大学設置準備室
毎年 8 月	FD	・教育研究に関すること （案）授業における教授法の形態と改善について ・シラバスに関すること （案）シラバスの形態と学生にわかりやすいシラバスの作成について	FD・SD 委員会
毎年 8 月	SD （事務職員）	・職員の職務遂行に係る資質向上に関すること （案）学生に対する窓口対応の改善について	FD・SD 委員会
毎年 12 月	FD	・教育研究に関すること （案）研究活動における外部資金の種類と獲得方法について ・カリキュラムに関すること （案）カリキュラム構成と改善課題について	FD・SD 委員会
毎年 3 月	SD	・大学運営に係ること （案）大学運営における教員組織と事務組織の連携について	FD・SD 委員会

FD 及び SD 活動については、FD については年 2 回の開催を計画し、SD については、年 1 回、事務職員を対象として年 1 回の開催を計画する。なお、開学前年度のみ全教職員を対象として、開学にあたっての学生受け入れ準備などの内容を実施することで、初年度

から全教員の意思統一を図り、教学面での一層の充実を図るものとする。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　15.1　FD・SD 委員会の設置

新	旧
15.1　FD・SD 委員会の設置 学長が指名する専任教職員及び職員で構成した FD・SD 委員会を設置し、教育評価の結果を改善につなげるような体制の整備や、職員の職能開発の活動体制を整備する。 FD・SD 委員会では、主に以下の事項についての活動を行う。 （1）教育研究に関わること （2）カリキュラムの改善に関すること （3）シラバスに関すること （4）職員の職務遂行に係る資質向上に関すること （5）大学運営に係ること FD 及び SD 活動については、FD については年 2 回の開催を計画し、SD については、年 1 回、事務職員を対象として年 1 回の開催を計画する。なお、開学前年度のみ全教職員を対象として、開学にあたっての学生受け入れ準備などの内容を実施することで、初年度から全教員の意思統一を図り、教学面での一層の充実を図るものとする【資料 14-1】。	15.1　FD・SD 委員会の設置 学長が指名する専任教職員及び職員で構成した FD・SD 委員会を設置し、教育評価の結果を改善につなげるような体制の整備や、職員の職能開発の活動体制を整備する。 FD・SD 委員会では、主に以下の事項についての活動を行う。 （1）教育研究に関わること （2）カリキュラムの改善に関すること （3）シラバスに関すること （4）職員の職務遂行に係る資質向上に関すること （5）大学運営に係ること （追加）

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

１９．＜社会的・職業的自立に関する指導及び体制が不明確＞ 社会的・職業的自立に関する指導及び体制についても説明が不十分なため、実施主体の体制や取組の詳細について明確に説明すること。

（対応）

本学は、4 年間の教育課程修了段階において、企業経営の基本を理解しており、フードサービス企業の組織運営に関する基本的能力を備え、チェーン企業の店舗マネジャーを担う能力と、将来的にフードサービス企業において経営の中核を担える基盤を持つ人材を養成することを目的とする専門職大学である。幅広い職業意識の形成に着目した一般的な 4 年制大学の経営学部とは異なり、専門職業人の養成を目的とする本学では、教育活動の全体が卒業後の職業との関わりを重視して構成されている。本学への入学を希望する学生の多くは、本学の教育方針や教育内容、4 年間の学生生活や卒業後のキャリアヴィジョン等に強い興味・関心をもっており、卒業後の進路選択において、具体的な職業イメージをもって入学してくるといえる。

上記をふまえ、社会的・職業的自立に関する指導及び体制について、実施主体の体制や取組の詳細について以下の通り具体的に説明をする。

（1）教育課程内における取組み

①基礎科目

基礎科目では、社会人の基礎能力を身につけるための科目を配置している。

ディプロマ・ポリシー 1 および是正事項 5 の（1）をふまえ、本学における「社会人の基礎能力」を下記のとおり定義した。

＜社会人の基礎能力を構成する 3 つの能力＞

1）論理的思考力

2）コミュニケーション能力

3）協調性

これらの能力を修得するために、基礎科目に配置している科目については、社会人として必要な知識を学びつつ、授業手法や教授方法としてグループディスカッションやグループワーク、プレゼンテーションなどを多く取り入れることで、コミュニケーション能力や協調性を養成する。さらに、2 年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。また、1 年次前期の必修科目として配置している「キャリアデザイン」については、専門職業人としてのキャリアデザインや人生１００年時代における生き方について、入学直後に全ての学生に学修させることで、在学中の学びに対する姿勢や 4 年間の学生生活に対するモチベーション、専門職業人として自立するためのキャリアなど、自らの職業観、勤労観を培い、

社会人として必要な資質能力を形成していくことができるよう配置した。

②臨地実習

臨地実習は、2 年次から 4 年次前期の期間において、600 時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけることを目指す。

臨地実習は、2 年次通年「臨地実習Ⅰ」、3 年次通年「臨地実習Ⅱ」、4 年次前期「臨地実習Ⅲ」の 3 段階で構成している。臨地実習Ⅰでは、一般的な職業観・勤労観の育成やフードサービスの現場を理解することを目的としており、臨地実習Ⅱでは、専門教育の実地学習として、店舗マネジャーの実務を体験することを目的としている。臨地実習Ⅲでは、本社や本部で各店舗の課題について、改善案を企画・提案することを目的としている。これらの段階的な実地学習を通して、学生がその個性と能力に応じた職業を選択し、就職後のキャリアをイメージできる実習構成とした。

本実習の運用については、専任教員で構成する臨地実務実習委員会を設置し、実習水準の確保や最終成績評価の決定等を行う。臨地実務実習委員は、実習指導教員および実習指導者と連携し、円滑な実習運営はもちろんのこと、最新のフードサービス業界の動向や新卒者の就職に関する情報などを収集・保管・蓄積し、学内で共有することで、学生の就職や卒業後のキャリア形成に関する不安や悩みについて、実習指導教員だけでなく学生指導に関わる教職員全体が的確な対応と助言・指導ができる体制を整備する。

（2）教育課程外における取組み

専任職員で構成する学生部就職課が中心となり、教育課程外の活動を企画・運営していく。

学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。

具体的な取り組みについては、以下を想定している。

＜教育課程外での取り組み案＞

1．求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営

2．卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施

3．資格取得支援に関する講座の開設
4．就職に関する相談会やカウンセリングの実施
5．フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供
6．フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催

（3）適正な体制の整備

指摘に従い、体制の整備については「学生相談室」を「就職課」として修正し、以下の体制を整備する。

学生の就職活動を支援するために、学生部に就職課を設置し、専任職員を配置する。

進路指導経験の豊富な職員やキャリアコンサルタント等の資格保有者を配置し、学生のカウンセリングを実施する。さらに、学生ひとりひとりの進路希望や学生生活の状況、キャリアヴィジョンに関する情報等を教職員で共有化を図り、全学で連携しきめ細やかなキャリア指導に取り組む。

また、専任教員で構成する教務・学生委員会を設置し、教授会のもとに開催をする。教務・学生委員会では、就職関連・教務関連・学生生活指導に関する事項について迅速かつ有効な支援を行う方針や体制を整えることとした。

以上の内容を設置の趣旨等を記載した書類に一部修正する。

（新旧対照表）「設置の趣旨等を記載した書類」　第 16 章

新	旧
16.2　教育課程内における取組み （1）基礎科目 基礎科目では、社会人の基礎能力を身につけるための科目を配置している。 本学における「社会人の基礎能力」を下記のとおり定義した。 ＜社会人の基礎能力を構成する 3 つの能力＞ ①論理的思考力 ②コミュニケーション能力 ③協調性 これらの能力を修得するために、基礎科目に配置している科目については、社会人として必要な知識を学びつつ、授業手法や教授方法としてグループディスカッション	16.2　教育課程内における取組み 教育課程内においては、社会人・職業人として求められるスキルや素地、プレゼンテーション能力などを身に付けることを目的に、「キャリアデザイン論」、「コミュニケーション論」、「プレゼンテーション論」、「情報リテラシー」、「英語」の基礎科目を設け、社会において事業活動を担う専門職業人としての規範を養い、専門知識・技術を活用する様々な局面における指針となる倫理観を醸成する。 また、「臨地実習」を通して、専門職業人としての心構えや日々の業務における視点や、職業観等に直に接することで体得し、学内の授業で身に付けた知識技術を、学外

やグループワーク、プレゼンテーションなどを多く取り入れることで、コミュニケーション能力や協調性を養成する。さらに、2年次より履修する臨地実習Ⅰへ向けて、実習指導者や実習先の従業員と円滑なコミュニケーションを図ることができる基盤作りを行う。また、1年次前期の必修科目として配置している「キャリアデザイン」については、専門職業人としてのキャリアデザインや人生１００年時代における生き方について、入学直後に全ての学生に学修させることで、在学中の学びに対する姿勢や4年間の学生生活に対するモチベーション、専門職業人として自立するためのキャリアなど、自らの職業観、勤労観を培い、社会人として必要な資質能力を形成していくことができるよう配置した。 （2）臨地実習 臨地実習は、2年次から4年次前期の期間において、600時間の企業内実習を通して、ディプロマ・ポリシーで示した能力を身につけることを目的としている。具体的には、主にフードサービス企業のうち、飲食サービスを提供する飲食店舗（以下、飲食店舗）をチェーン展開する企業（本社、本部、営業所など）およびそれらの飲食店舗にて、店舗マネジャーやスーパーバイザー、経営企画マネジャーなど、フードサービス企業における管理職の役割を知り、組織内・現場内で求められるマネジメントの実務について理解し、フードサービスマネジメントに特化したプロフェッショナルに必要な実践力を身につけることを目指す。 臨地実習は、2年次通年「臨地実習Ⅰ」、3年次通年「臨地実習Ⅱ」、4年次前	において実践的に経験する授業を設けることで、社会的・職業的自立に対応した教育課程となっている。

期「臨地実習Ⅲ」の 3 段階で構成している。臨地実習Ⅰでは、一般的な職業観・勤労観の育成やフードサービスの現場を理解することを目的としており、臨地実習Ⅱでは、専門教育の実地学習として、店舗マネジャーの実務を体験することを目的としている。臨地実習Ⅲでは、本社や本部で各店舗の課題について、改善案を企画・提案することを目的としている。これらの段階的な実地学習を通して、学生がその個性と能力に応じた職業を選択し、就職後のキャリアをイメージできる実習構成とした。 本実習の運用については、専任教員で構成する臨地実務実習委員会を設置し、実習水準の確保や最終成績評価の決定等を行う。臨地実務実習委員は、実習指導教員および実習指導者と連携し、円滑な実習運営はもちろんのこと、最新のフードサービス業界の動向や新卒者の就職に関する情報などを収集・保管・蓄積し、学内で共有することで、学生の就職や卒業後のキャリア形成に関する不安や悩みについて、実習指導教員だけでなく学生指導に関わる教職員全体が的確な対応と助言・指導ができる体制を整備する。	
16.3　教育課程外における取組み 専任職員で構成する学生部就職課が中心となり、教育課程外の活動を企画・運営していく。 学生の入学から卒業・修了までの段階に応じた支援と取り組みを行うことで、学生一人ひとりのキャリア発達を支援し、個性に応じたキャリアを形成していくために必要な知識や情報を提供していく。 具体的な取り組みについては、以下を想	16.3　教育課程外における取組み 教育課程外においては、各界のトッププロのセミナーや、業界の先輩からの経験談等から勤労観、職業観等の価値観を醸成する。 また、保護者向けの説明会などを内容とする進路ガイダンスを開催するほか、随時、個別面談や模擬面接、求人票の公開、企業訪問、会社見学といった学生の就職支援に向けた取り組みを行う。

定している。 ＜教育課程外での取り組み案＞ ①求人情報の提供および学内企業ガイダンスの企画・運営 ②卒業後の進路に応じた履修指導およびオリエンテーションの実施 ③資格取得支援に関する講座の開設 ④就職に関する相談会やカウンセリングの実施 ⑤フードサービス業界に関する業界動向や求人動向に関する情報収集・提供 ⑥フードサービス業界の著名人やトッププロによるキャリアセミナーの開催 16.4　適正な体制の整備 学生の就職活動を支援するために、学生部に就職課を設置し、専任職員を配置する。 　進路指導経験の豊富な職員やキャリアコンサルタント等の資格保有者を配置し、学生のカウンセリングを実施する。さらに、学生ひとりひとりの進路希望や学生生活の状況、キャリアヴィジョンに関する情報等を教職員で共有化を図り、全学で連携しきめ細やかなキャリア指導に取り組む。 　また、専任教員で構成する教務・学生委員会を設置し、教授会のもとに開催をする。教務・学生委員会では、就職関連・教務関連・学生生活指導に関する事項について迅速かつ有効な支援を行う方針や体制を整えることとした。	16.4　適正な体制の整備 就職支援の充実のために、専門のスタッフを配置し、新たな就職先の開拓を行いつつ、以下の体制を整備する。 （1）学内外の産学共同体制の構築 「キャリア教育・職業教育」を進めるにあたって、就職関連・教務関連・学生生活指導の教務・学生委員会や学生相談室(専門スタッフ)などが学内で連携を図りながら支援を進める。また、臨地実習受け入れ先企業との連携を密にとることで、産業界の動向や雇用体制についての情報を得るとともに、期待される人材像に対しての教育活動を一丸となって行うものとする。 （2）学生や社会の動きに対応した支援体制 就職ガイダンスには自己啓発や就職活動に関するノウハウ提供、業界人からの講話・実践授業など多種多様なプログラムを組

	む。また、主に 2 年次から始まる臨地実習・就職活動・インターンシップに照準を合わせ、個別面談を組み込みながら学生の希望や個性に応じて、教務・学生委員会を中心として就職個別相談を定期的に行い、迅速かつ有効な支援を行う体制を整える。

（是正事項）フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

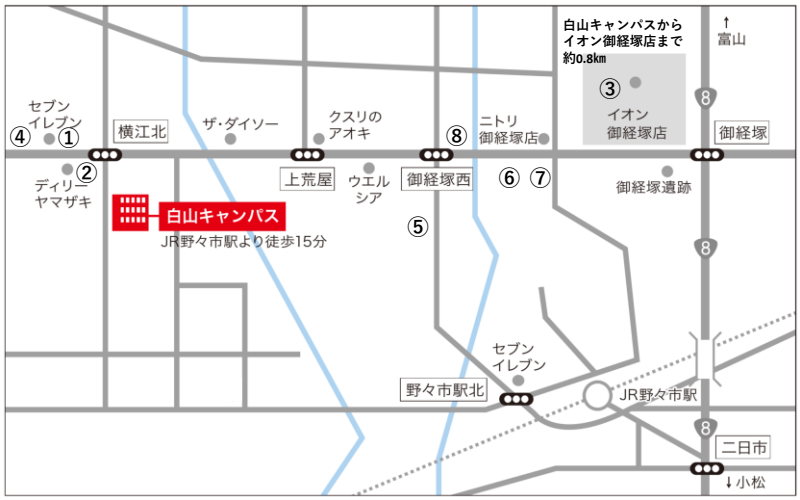
２０．＜食堂の利用状況の見通しについて＞ 食堂について、同一法人内の他の学校と共用とされているが、本学の学生が使用するに当たって支障が生じないか不明確であることから、食堂の利用状況の見通しについて説明すること。

（対応）

審査意見 13 でも説明しているが、食堂については 100 席設定している。既設の専門学校全体の収容定員で 500 名、専門職大学の収容定員で 160 名であるが、既設の専門学校用の食事スペースとして 2 号館 2 階に約 200 席分準備していることと、利用にあたっては 2 号館 2 階から優先的に使用すること、また各教室での飲食を認めていることから 2 号館 1 階の利用者は本学の学生も十分に利用できると考えている。また、食堂以外では専門職大学専用の講義室での飲食を認める方針であることから、昼食などの場所に関しては食堂の利用状況の見通しと合わせて十分に対応できると考えている。

なお、食堂以外での昼食をとる手段として、家庭から持参する弁当などのほか、近隣に以下の店舗があり、食事をとる環境としては十分であると考える。近隣の定義として、昼休憩の時間が 60 分であることから、移動時間を往復約 20 分圏内として算出した。

（近隣のマップ）



【白山キャンパス周辺の飲食店一覧】

① コンビニエンスストア（徒歩1分）
② コンビニエンスストア（徒歩1分）
③ イオン御経塚店内の飲食施設（徒歩10分）※
④ パスタ料理店（徒歩6分）
⑤ イタリアンレストラン（徒歩12分）
⑥ 弁当仕出し店（徒歩10分）
⑦ パン屋　（徒歩10分）
⑧ お好み焼き店（徒歩10分）

※【③施設詳細】総数17店（内訳：レストラン4店、和食店2店、ファストフード店6店、ラーメン店2店、パン屋1店、ケーキ屋1店、飲料1店）

年度別の学生数と学内で昼食が可能な席数一覧

年次	学生数	学内昼食スペース
令和 3 年度（開学 1 年目）	40 名	・1 号館 3 階「講義室 1 」（40 席） ・2 号館 1 階「食堂」（100 席） 合計　140 席分確保
令和 4 年度以降 （開学 2 年目以降）	2 年目 80 名、 3 年目 120 名、 4 年目 160 名	・1 号館 3 階「講義室 1 」（40 席） ・2 号館 1 階「食堂」（100 席） ・4 号館 2 階「講義室 2 」（40 席） ・4 号館 2 階「講義室 3 」（40 席） ・4 号館 2 階「講義室 4 」（40 席） ・4 号館 2 階「講義室 5 」（40 席） 合計　300 席分確保

審査意見への対応を記載した書類（3 月）

資　料　目　次

【資料 1】社会人アンケート
【資料 2】基礎科目のシラバス（アカデミックリテラシー、コミュニケーション論、プレゼンテーション論、ネットワーク基礎論）
【資料 3】シラバス（情報リテラシーⅠ・Ⅱ）
【資料 4】外食産業における職業能力評価基準の全体像（厚生労働省）
【資料 5】職業能力水準と科目
【資料 6】目指す人材像と推奨履修パターン
【資料 7】ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図
【資料 8】外食・中食 10 社入社 3 年後の離職率（%）と業種別入社 3 年後の離職率
【資料 9】グローバル化対応科目のシラバス（グローバル経営論、異文化コミュニケーション）
【資料 10】シラバス（地域学概論）
【資料 11】臨地実習受入に関するアンケート
【資料 12】選定基準を満たしたチェーン店舗を運営する企業
【資料 13】実習評価表
【資料 14】経営関連図書一覧
【資料 15】食関連図書一覧
【資料 16】運営会議・委員会規程一覧

資料１

社会人アンケート調査

社会人アンケート

かなざわ食マネジメント専門職大学の設置に関するアンケート調査

設問は最大で12問ございます。
所要時間は約2分となります。

※は必須項目となります。

あなたは学校法人国際ビジネス学院グループの卒業生ですか？

※ 問1.卒業生の有無　○卒業生である　○卒業生でない

※ 問2.社会人経験の有無　○有り　○無し

ここでいう社会人経験とは1年以上の社会人経験を有する18歳以上の人のことを指します。なお、正社員・契約社員・派遣社員の雇用形態だけではなく、パート・アルバイトの雇用形態も含みます。

※ 問3.性別　○男性　○女性

※ 問4.年齢　○10代　○20代　○30代　○40代　○50代　○60代　○70代以上

※ 問5-1.現在お住まいの都道府県　○石川県　○富山県　○福井県　○新潟県　○長野県　○岐阜県　○その他

その他にチェックをいただいた方は問5-2にお進みください。

問5-2.問5-1にてその他とお答えいただいた方へ現在お住まいの都道府県をお答えください。

※ 問6-1.現在のご職業　○正社員（一般社員）　○正社員（役職あり）　○会社経営者・役員　○契約社員・派遣社員　○自営業　○パート・アルバイト　○専業主婦　○学生　○無職　○その他

その他にチェックをいただいた方は問6-2にお進みください。

問6-2.問6-1にてその他とお

答えいただいた方へ現在のご職業をお答えください。

※ 問7.リカレント教育への関心の有無

- ◯ たいへん関心がある
- ◯ 少し関心がある
- ◯ あまり関心はない
- ◯ まったく関心はない

「リカレント教育」とは、「学校教育」を人々の生涯にわたって、分散させようとする理念であり、その本来の意味は、「職業上必要な知識・技術」を修得するために「フルタイムの就学」と「フルタイムの就職」を繰り返すこと。

専門職大学は、従来の大学や短期大学とは異なる教育機関として新たにつくられた高等教育機関です。実際の会社やお店などで行う実習教育が従来の大学や短期大学よりも多いのが特徴です。また、教員の中には社会の第一線で活躍している実務家が含まれ、最先端の知識や技能を学ぶことができるのも特徴の一つです。

※ 問8.専門職大学への関心の有無

- ◯ たいへん関心がある
- ◯ 少し関心がある
- ◯ あまり関心はない
- ◯ まったく関心はない

※ 問9.専門職大学への進学の有無

- ◯ 入学を希望する
- ◯ とりあえず受験してみたい
- ◯ 入学を希望しない

ここでいう専門職大学とはかなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科のことを指します。

問9.にて「入学を希望する」もしくは「とりあえず受験してみたい」とお答えいただいた方は問10の設問にお答えください。
また「入学を希望しない」とお答えいただいた方はアンケートは以上となります。

問10.入学の時期

◯ 令和3年度 ◯ 令和4年度 ◯ 令和5年度以降

上記の入力内容を確認して「確認画面へ」ボタンを押してください

確認画面へ　サイトに戻る

資料２

【補正後】シラバス（アカデミックリテラシー）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	アカデミックリテラシー			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要	
講義概要	本講義では、アカデミックリテラシーを「自律的な学びに必要な能力」として位置づけ、生涯にわたり自らの能力やスキルを高めるための具体的な学修方法について、理解することを目的とする。具体的には、論理的思考力、情報収集および活用方法、論理的文章の書き方と理解、プレゼンテーション、議論の組み立て方やグループディスカッション手法などについて学び、自学自習を可能にする基礎能力を身に付ける。
到達目標	大学において学ぶ上で求められる学問的な読み書き話す能力を身につける。
講義方法	講義
授業時間外における予・復習等の指示	講義出席後、ノートを参照し内容や疑問点を整理の上、次回の講義に備えること。
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０％）、小テスト（５０％）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	必要に応じて、講義資料と関連資料（新聞雑誌記事等）を配付する。またテキストは講義前に指定する。	―	―	―
履修上の注意	今後勉学を進めていく上での基礎となる科目であり、受け身ではなく興味関心と積極性を持って取り組むこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、アカデミック・リテラシーの考え方と必要性	―
2	同上	レポート、論文の構成と書き方：文章化の基本	―
3	同上	論理的文章表現(1)：構想とテーマの絞り込み	―
4	同上	論理的文章表現(2)：資料の種類と検索方法	―
5	同上	論理的文章表現(3)：主張と根拠づけの手法	―
6	同上	論理的文章表現(4)：論文、レポートの論理構造と文章化の実際	―
7	同上	図書館活用術：図書館データベースの使い方	―
8	同上	資料読解方法、資料整理法：資料の収集と体系的整理	―
9	同上	資料引用の仕方、出典の表示方法：引用と剽窃の違い	―
10	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(1)：ディベートの事前準備・テーマ設定	―
11	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(2)：ディベートの展開方法（反駁、質疑、立論）	―
12	同上	ディベートによる論理的思考力の強化(3)：ディベートの実際、グループ発表	―
13	同上	論理的なプレゼンテーション(1)表示、図形表現の手法	―
14	同上	論理的なプレゼンテーション(2)構成の仕方	―
15	同上	論理的なプレゼンテーション(3)結論の導き方	―

資料２

【補正前】シラバス（アカデミックリテラシー）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	アカデミックリテラシー			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	平田　透	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	本講義では、アカデミックリテラシーを「自律的な学びに必要な能力」として位置づけ、生涯にわたり自らの能力やスキルを高めるための具体的な学修方法について、理解することを目的とする。 具体的には、大学における学び方、ノートテイキング、論理的考え方、情報収集および活用方法、文章・レポートの書き方、資料の探し方、プレゼンテーションの初歩、議論の組み立て方やグループディスカッション手法などについて学び、自学自習を可能にする基礎能力を身につける。			
到達目標	大学において学ぶ上で求められる学問的な読み書き話す能力を身につける。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	講義出席後、ノートを参照し内容や疑問点を整理の上、次回の講義に備えること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０%）、小テスト（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	―	―	―
履修上の注意	今後勉学を進めていく上での基礎となる科目であり、受け身ではなく興味関心と積極性を持って取り組むこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	平田　透	ガイダンス、アカデミック・リテラシーの考え方と必要性	―
2	同上	講義ノートのとり方	―
3	同上	文章の書き方とルールを知る。	―
4	同上	文章の組み立て方	―
5	同上	論理的文章表現とは	―
6	同上	レポートの構成と書き方	―
7	同上	資料の探し方	―
8	同上	資料引用の仕方、出典の表示方法	―
9	同上	意見をまとめ、表現する。	―
10	同上	相手に伝わる表現とは	―
11	同上	ディスカッションのテーマ設定	―
12	同上	ディスカッションの実践とまとめ方	―
13	同上	プレゼンテーションの基本	―
14	同上	プレゼンテーション資料の作り方	―
15	同上	ディベート	―

資料２

【補正後】シラバス（コミュニケーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	コミュニケーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、コミュニケーションについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	ビジネスにおける様々な場面において、自分自身を表現でき、また相手を受け入れることができるコミュニケーション能力は必要不可欠である。また、グローバル化とIT化に伴い、私たちを取り巻く「コミュニケーション」は、直接的・間接的を含み、大きく変化し変容しつつある。本講義では、コミュニケーションについて、言語的な話す力と聞く力、論理的思考力、また、非言語での表現力、観察力を養い、相手とのスムーズな相互理解を深める基礎を身につける。また、それらを日々の生活やビジネスの場などでどのように活かしていくか、自分の伝えたい事を相手に伝える手段や方法について解説する。			
到達目標	人間関係を円滑に構築するためのコミュニケーションスキルについて考察し、実践できるようになる。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	家庭やアルバイト先などでの実践を心がけ、授業内容の復習をすること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０％）、定期試験（５０％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	実践ビジネス・コミュニケーション	創成社	1,760円	978-4794480828
履修上の注意	積極的な発言を求める。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	―
2	同上	ハーマンモデルの活用とコミュニケーション。考え方のタイプの違いがコミュニケーションに及ぼす効果について学修する。	―
3	同上	他者に対する働きかけ（ストローク）の活用と信頼関係（ラポール）の形成	―
4	同上	傾聴スキルを学修する。アクティブリスニングとリフレクティブリスニング	―
5	同上	効果的な質問の方法について学修する。オープンクエスチョンとクローズドクエスチョン	ワーク形式
6	同上	接客現場でのコミュニケーション。敬語の使い分けと実践。	―
7	同上	コーチング基礎。コーチングの基礎とティーチングとの使い分けについて学修する。	―
8	同上	効果的な会議とファシリテーション。効果的な会議の原則。ホワイトボードの活用について学修する。	ワーク形式
9	同上	上司・部下とのコミュニケーション。報連相の基本について学修する。	―
10	同上	面談におけるコミュニケーション。1on1ミーティングの技法について学修する	―
11	同上	電話コミュニケーション。電話対応における言葉遣いについて学修する。	―
12	同上	メール・SNSコミュニケーション。ビジネスメールの書き方とマナーについて学修する。	―
13	同上	クレーム対応のコミュニケーション。クレーム対応の鉄則について学修する。	―
14	同上	怒りとコミュニケーション。アンガーマネジメントの活用について学修する。	―
15	同上	異文化コミュニケーション。外国人の顧客・従業員とのコミュニケーションについて学修する。	―

資料２

【補正前】シラバス（コミュニケーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	コミュニケーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、コミュニケーションについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	ビジネスにおける様々な場面において、自分自身を表現でき、また相手を受け入れることができるコミュニケーション能力は必要不可欠である。また、グローバル化とIT化に伴い、私たちを取り巻く「コミュニケーション」は、直接的・間接的を含み、大きく変化し変容しつつある。本講義では、コミュニケーションについて、言語的な話す力と聞く力、論理的思考力、また、非言語での表現力、観察力を養い、相手とのスムーズな相互理解を深める基礎を身につける。また、それらを日々の生活やビジネスの場などでどのように活かしていくか、自分の伝えたい事を相手に伝える手段や方法について解説する。			
到達目標	人間関係を円滑に構築するためのコミュニケーションスキルについて考察し、実践できるようになる。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	家庭やアルバイト先などでの実践を心がけ、授業内容の復習をすること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（５０%）、定期試験（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	ー	ー	ー
履修上の注意	積極的な発言を求める。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	ー
2	同上	自分の考え方の特徴を知る。コミュニケーションの齟齬は考え方のタイプの違いに由来することが多いことを学習する。	ー
3	同上	非言語コミュニケーション 表情や外見などの要素の重要性を学習する。	ー
4	同上	企業組織でのコミュニケーション（1）効果的な報連相について学習する。	ー
5	同上	企業組織でのコミュニケーション（2）曖昧な言葉・思い込みが、職場の業務効率を下げる要因の大きな要素をしめることを学習する。	ー
6	同上	接客現場でのコミュニケーション 敬語の使い分けと実践	ー
7	同上	クレーム対応のコミュニケーション クレーム対応の鉄則について学習する。	ー
8	同上	電話コミュニケーション 電話対応における言葉遣いについて学習する。	ー
9	同上	メール・SNSコミュニケーション ビジネスメールの書き方とマナーについて学習する。	ー
10	同上	効果的な質問の方法 質問を使いこなすことでコミュニケーションを潤滑にする方法を学習する。	ワーク形式
11	同上	コーチング基礎 コーチングの基礎とティーチングとの使い分けについて学習する。	ー
12	同上	怒りとコミュニケーション アンガーマネジメントを知ることでストレスを軽減できることを学習する。	ー
13	同上	傾聴と面談 従業員マネジメントにおける傾聴の重要性について学習する。	ー
14	同上	異文化コミュニケーション 外国人の顧客・従業員とのコミュニケーションについて学習する。	ー
15	同上	効果的な会議とファシリテーション 効果的な会議の原則。ホワイトボードの活用について学習する。	ワーク形式

資料２

【補正後】シラバス（プレゼンテーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	プレゼンテーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、実践的なプレゼンテーションについて解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	プレゼンテーションとは、自分の意見や情報などを、言語と非言語の手段により聴衆や受け手などの相手に伝え、興味を持たせ、理解・合意させることである。そのためには、自分が相手に伝えたい情報を整理し、伝わりやすいように構成し、効果的な方法で表現することが求められる。ビジネスの場では、日常的にプレゼンテーションを用いる場面が多々あり、プレゼンテーションの成功が、結果に直結する可能性が高いといえる。本講義では、基本的なプレゼンテーションの準備としての思考方法、自らの主張や知見等を簡潔に伝えて説得するプレゼンテーション能力、ディベートの能力を習得する。学内での研究発表だけでなく、学外でのプレゼンテーションや社会に出てからの様々な発表や交渉に役立つスキルを身につけることを目標とする。			
到達目標	プレゼンテーションの目的と発表方法等の手法を理解し、聴き手に効果的に伝え、行動につなげてもらうスキルを身につける。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	プレゼンはビジネス現場だけでなく、あらゆる場所で目にすることができる。日常的にプレゼンを見て練習をすることを勧める。			
成績評価の方法	レポート（５０%）、発表（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	プレゼンテーションの教科書　第3版	日経BP	3,080円	978-4822264963
履修上の注意	ー			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	ー
2	同上	プレゼンテーションの目的。全体の構想を考えるための組み立てについて学修する。	ー
3	同上	伝わるストーリーの構成。TEDのプレゼンテーション、ハリウッド映画・通販番組等の構成の共通点について学修する。	ー
4	同上	プレゼンターの役割を学修する。プレゼンターの印象・説得力を高める技術。感情を揺さぶる話し方。声量、表情、立ち方などの工夫について学習する。	ー
5	同上	文章構成の工夫について学修する。ミニプレゼンテーションの内容を作成する。	ー
6	同上	ミニプレゼンテーションの実践と振り返り。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
7	同上	プレゼンテーションの技術。映像の活用とスライドデザインについて学修する	ー
8	同上	プレゼンテーション用ソフトでの資料作成の注意点（1） 写真・フォント・テキストの見せ方	ー
9	同上	プレゼンテーション用ソフトでの資料作成の注意点（2） 表・グラフの作り方・見せ方	ー
10	同上	冒頭・質疑応答の工夫、AIDMAの法則など、プレゼンテーションをより効果的にする技法について学修する。	ー
11	同上	個人演習。プレゼンテーション資料の作成。	ー
12	同上	個人プレゼンテーションの実践と振り返り。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
13	同上	チームプレゼンテーション。テーマの決定から資料収集、討論・検討、プレゼンテーション資料作成までの効果的な手法について学修する。	ー
14	同上	グループ演習。チームプレゼンテーション資料の作成。	ー
15	同上	グループ演習。チームプレゼンテーションの実施と振り返り。プレゼンテーションの日常的な訓練。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。

資料２

【補正前】シラバス（プレゼンテーション論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	プレゼンテーション論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	安藤　竜	実務経験の内容	本科目の担当教員は、人材サービス会社にて就労支援講座の講師を務め、ビジネスにおいて必要とされるコミュニケーションやマナーに関する講演や教材開発の実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、実践的なプレゼンテーションについて解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	プレゼンテーションとは、自分の意見や情報などを、言語と非言語の手段により聴衆や受け手などの相手に伝え、興味を持たせ、理解・合意させることである。そのためには、自分が相手に伝えたい情報を整理し、伝わりやすいように構成し、効果的な方法で表現することが求められる。ビジネスの場では、日常的にプレゼンテーションを用いる場面が多々あり、プレゼンテーションの成功が、結果に直結する可能性が高いといえる。本講義では、基本的なプレゼンテーションの準備としての思考方法、自らの主張や知見等を簡潔に伝えて説得するプレゼンテーション能力、ディベートの能力を習得する。学内での研究発表だけでなく、学外でのプレゼンテーションや社会に出てからの様々な発表や交渉に役立つスキルを身につけることを目標とする。			
到達目標	プレゼンテーションの目的と発表方法等の手法を理解し、聴き手に効果的に伝え、行動につなげてもらうスキルを身につける。			
講義方法	主として講義による。必要に応じて視聴覚教材を使用する。			
授業時間外における予・復習等の指示	プレゼンの準備を十分に行い、練習を行うこと。			
成績評価の方法	レポート（５０%）、発表（５０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	ー	ー	ー
履修上の注意	ー			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	安藤　竜	オリエンテーション 学ぶ内容、学び方、および成績評価について説明を行う。	ー
2	同上	1分間プレゼン 各自感想をメモし、互いに振り返りを行う。	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
3	同上	伝わるストーリーの構成 ハリウッド映画・TV番組の構成の共通点について学習する。	ー
4	同上	話す内容を引き出す質問 より深い内容を引き出すための効果的な質問について学習する。	ー
5	同上	文章の書き方の順番 話す内容を考え、構成に当てはめ、キャッチコピーを考えるという３部構成で書くことを学習し、３分間プレゼンの内容を作成する。	ー
6	同上	感情を揺さぶる話し方 声量、表情、立ち方などの工夫について学習し、リハーサルを行う。	ー
7	同上	3分間プレゼン大会（自己紹介）と振り返り	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
8	同上	パワーポイントでの資料作成の注意点（1） 写真・フォント・テキストの見せ方	ー
9	同上	パワーポイントでの資料作成の注意点（2） 表・グラフの作り方・見せ方	ー
10	同上	プレゼン企画作成の考え方 アイデアを生み出す手法について学習する。	ー
11	同上	プレゼン資料作成にあたっての注意点 相手の聞きたい流れを考慮したスライド作りについて学習する。	ー
12	同上	プレゼン大会と振り返り	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。
13	同上	グループワーク（1）プレゼン企画作成	ー
14	同上	グループワーク（2）プレゼン資料作成	ー
15	同上	グループでのプレゼン大会と振り返り	事前にプレゼン内容を準備・練習しておく。

資料２

【補正後】シラバス（ネットワーク基礎論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	ネットワーク基礎論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、ネットワークの基礎について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講義概要	
講義概要	日々の進化が目まぐるしい情報通信技術（IT)は、日常生活やビジネス活動のなかにも浸透し、不可欠な存在となっている。 本科目では、身の回りのインターネットサービスの種類と活用方法など、一般社会人に求められるITに関する活用知識を習得する。まず、情報の量や単位、情報の品質に直結する通信の速度や画像の量的表記方法などの情報ネットワークの基本について学び、ネットワーク機器およびネットワークサービスについて理解する。次いで、インターネットが誕生するまでの歴史を解説し、インターネットを構成する機器が果たしている機能と役割を学ぶ。これからのネットワークの進化について知り、IoTの普及と5Gがもたらす世界、SDGsへの貢献について考える。
到達目標	一般社会人に求められるＩＴに関する活用知識を習得する。
講義方法	講義
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、レポート（５０%）、定期試験（３０%）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	ー	ー	ー
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画

NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	通信ネットワークの概要について	ガイダンスを含む。
2	同上	日常生活、ビジネス活動での情報ネットワーク（情報・通信・ネットワーク）	ー
3	同上	ネットワークにおける情報の量と単位	ー
4	同上	広がるデータ流通と利活用によるデータトラヒックの増大	ー
5	同上	ネットワーク機器とネットワークサービス	ー
6	同上	ネットワーク方式（ネットワークの種類と特徴）	ー
7	同上	有線ネットワーク、無線ネットワークの変遷と拡大	ー
8	同上	通信サービス、回線事業者、仮想移動体通信事業者	ー
9	同上	情報通信の基礎とインターネットの歴史	ー
10	同上	ネットワーク社会の未来、IoT技術、スマートシティ	ー
11	同上	クライアントサーバー、クラウドサービス（SaaS, PaaS, IaaSなど）	ー
12	同上	ネットワーク障害と信頼性	ー
13	同上	バックアップ及び復旧について	ー
14	同上	AI活用とデータ分析	ー
15	同上	ネットワーク社会とSDGsとの関わり	まとめを兼ねる。

資料２

【補正前】シラバス（ネットワーク基礎論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	ネットワーク基礎論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、ネットワークの基礎について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	日々の進化が目まぐるしい情報通信技術（ＩＴ）は、日常生活やビジネス活動のなかにも浸透し、不可欠な存在となっている。 本科目では、身の回りのインターネットサービスの種類と活用方法など、一般社会人に求められるＩＴに関する活用知識を習得する。まず、情報の量や単位、情報の品質に直結する通信の速度や画像の量的表記方法などの情報ネットワークの基本について学び、ネットワーク機器およびネットワークサービスについて理解する。次いで、インターネットが誕生するまでの歴史を解説し、インターネットを構成する機器（クライアント、サーバ等）が果たしている機能と役割を学ぶ。最後に、身近な存在であるWebとメールについて、これら機器の動作を規定する通信プロトコルの役割を理解する。			
到達目標	一般社会人に求められるＩＴに関する活用知識を習得する。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。課題は期日までに提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０％）、レポート（５０％）、定期試験（３０％）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指示する。	ー	ー	ー
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	インターネット上での各種サービスとそれらの技術について	ガイダンスを含む。
2	同上	ネットワークがどのように活用されているのかを学ぶ。	ー
3	同上	情報通信における量と単位について	ー
4	同上	通信スピードとサービスの変遷について学ぶ。 ５Ｇの普及が何をもたらすかを概観する。	ー
5	同上	ネットワーク機器とそれぞれの働きについて学ぶ。 ハブ、ルータ、スイッチ、サーバ	ー
6	同上	ネットワーク方式、LANとWAN	ー
7	同上	有線ネットワーク、無線ネットワーク、伝送路等	ー
8	同上	通信サービス、回線事業者、仮想移動体通信事業者、テザリング等	ー
9	同上	情報通信の基礎とインターネットの歴史	ー
10	同上	インターネットの未来について考える。 モノのネットワーク、スマートシティ	ー
11	同上	クライアントサーバー、クラウドサービス	ー
12	同上	電子メールの基本とその動作 ヘッダー情報等	ー
13	同上	ウェブサービスとその流れ XML、サーチエンジン、API等	ー
14	同上	OSI参照モデル、階層と役割分担	ー
15	同上	通信プロトコル TCP/IP、 HTTP、 HTTPS、 POP、FTP、 NTP、 DHC、ポート番号等	まとめを兼ねる。

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅠ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅠ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	現代社会では、パソコンを用いた文書作成、表やグラフを用いた資料を作成することは必須のスキルであり、資料作成の代表的なソフトウェアであるWordやExcelを使いこなせることは、ビジネスの場はもちろんのこと日常生活のあらゆる場面において必要とされる能力であるといえる。 本授業では、情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能や操作について学習する。文書の編集、図表や画像の挿入、関数の利用など、これらのソフトウェアで可能な機能を学び、資料作成の基本的な能力を身につける。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め、演習を通して学ぶ。			
到達目標	情報化社会におけるルールやモラルを身につけるとともに、情報セキュリティの基本を学んだ上で、文章作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能を学び資料作成の基本的な能力を身につけることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	情報化社会のモラルとセキュリティ 情報モラルとは、情報セキュリティ対策はなぜ必要か	ー
3	同上	個人情報の適切な取り扱い 個人情報を守るには、他人の個人情報を守ることの重要性、写真やWebでの公開。	ー
4	同上	デジタル時代の著作権 著作権とは、引用はどこまで許されるか、TV番組や書籍のデジタルデータ化は許されるか	ー
5	同上	ネット社会に潜む危険と対策 ウイルスについて、パスワード、ネットショッピング、ネットオークション	ー
6	同上	メールによるコミュニケーション 悪意のメール、相手のことを考えたメール	ー
7	同上	Webによるコミュニケーション 情報の信憑性、SNSでの情報発信、インスタ映え、クラウドの利用	ー
8	同上	モバイル機器の活用と管理 カメラ機能、アプリの活用、スマホ	ー
9	同上	Macの使用について	ー
10	同上	マウスとキーボード操作 マウスとキーボードの設定と動作	ー
11	同上	Macを起動と終了 システム終了、スリープ	ー
12	同上	デスクトップとファインダー Finder操作、Dockの操作	ー
13	同上	アプリの操作方法 標準付属ソフト、App Store、アプリケーションソフトのインストールと利用方法	ー
14	同上	ファイル管理 ファイルとフォルダの考え方と操作方法	ー
15	同上	インターネットの利用、Windowsのデータ利用	ー

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅠ）

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Word（1）特徴と画面構成	―
17	同上	Word（2）基本的な文書の作成 フォント、ページ設定、配置、箇条書きの設定、文書保存	―
18	同上	Word（3）図と表の利用 画像の挿入、SmartArtグラフィック、表の作成、Excelグラフの貼り付け、印刷	―
19	同上	Word（4）表現力アップ ページ罫線、段組、タブとリーダー、PDFファイルとしての保存	―
20	同上	Excel（1）特徴と画面構成	―
21	同上	Excel（2）データ入力 ブックの作成、修正、消去、保存	―
22	同上	Excel（3）表の作成 罫線の設定、数式、関数入力、フォント書式の設定、配置、表示形式の設定	―
23	同上	Excel（4）表の編集 相対参照と絶対参照、書式、列幅変更	―
24	同上	Excel（5）表の印刷 ページレイアウト、用紙サイズと向き、ヘッダーとフッター、印刷タイトル、印刷	―
25	同上	Excel（6）グラフの作成 グラフのレイアウト、グラフの移動とサイズ変更、グラフのレイアウト変更	―
26	同上	Excel（7）データベースの操作 データの並べ替え、データの抽出と集計	―
27	同上	Excel（8）複数シートの操作 ブック、シート間の集計、数式のコピー	―
28	同上	総合演習（1）	―
29	同上	総合演習（2）	―
30	同上	レポートの作成と実際	まとめを兼ねる。

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅠ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅠ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	○				

講　義　概　要				
講義概要	現代社会では、パソコンを用いた文書作成、表やグラフを用いた資料を作成することは必須のスキルであり、資料作成の代表的なソフトウェアであるWordやExcelを使いこなせることは、ビジネスの場はもちろんのこと日常生活のあらゆる場面において必要とされる能力であるといえる。 本授業では、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能や操作について学習する。文書の編集、図表や画像の挿入、関数の利用など、これらのソフトウェアで可能な機能を学び、資料作成の基本的な能力を身につける。また、電子メールやウェブページなど、それらを使用するための基本的な操作方法も含め、演習を通して学ぶ。			
到達目標	文章作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelの基本機能を学び資料作成の基本的な能力を身につけ、電子メールやウェブページの基本的な操作方法を理解する。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指定する。	ー	ー	ー
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	ガイダンス 本授業の学び方及び成績評価について説明を行う。情報倫理・表現の自由について	ガイダンスを含む。
2	同上	学内システムとルール	ー
3	同上	図書館利用、文献検索方法、雑誌記事検索等	ー
4	同上	MacOSの基礎とその利用	ー
5	同上	WindowsOSの基礎とその利用	ー
6	同上	iPad、iPhoneの基礎とその利用	ー
7	同上	Androidの基礎とその利用	ー
8	同上	文字入力と編集方法、タイプ練習、タッチタイプ	ー
9	同上	画像、動画等、マルチメディアデータの概要とその扱い	ー
10	同上	個人用PCの初期設定と重要ポイント 暗号化、ファイアーウォール設定、ウィルス対策等	ー
11	同上	データの保護とバックアップ	ー
12	同上	各種サーバの概要と利用方法	ー
13	同上	各種クラウドサービスとそれらの概要	ー
14	同上	電子メールの使い方、メールの初期設定、返信、転送等	ー
15	同上	ブラウザーの基本操作、クッキー、セキュア接続、アドオン等	ー

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅠ）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Word（1）起動と終了、画面とメニュー	―
17	同上	Word（2）開く、新規作成、保存	―
18	同上	Word（3）文字入力とその編集、切り取り、コピー等	―
19	同上	Word（4）用紙サイズ、余白、文字サイズ、文字数と行数等の設定	―
20	同上	Word（5）罫線、表、の作成と編集	―
21	同上	Word（6）図形の作成と編集	―
22	同上	Word（7）印刷と印刷指定	―
23	同上	Excel（1）起動と終了、画面とメニュー	―
24	同上	Excel（2）開く、新規作成、保存	―
25	同上	Excel（3）四則演算等、簡単な計算	―
26	同上	Excel（4）相対参照・絶対参照と簡単な関数	―
27	同上	Excel（5）文字入力とセルの書式設定と表示形式	―
28	同上	Excel（6）用紙サイズ、余白の設定、ヘッダー、フッター	―
29	同上	Excel（7）グラフの作成	―
30	同上	Excel（8）印刷と印刷指定、印刷範囲の指定	まとめを兼ねる。

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅡ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅡ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下　保弘	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○/―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	本授業では、情報リテラシーⅠで学んだ内容をふまえて、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelに加えて、プレゼンテーション作成ソフトウェアPowerPointの基本的な機能と操作について演習を通して学び、複合的な情報の作成・発信を行うための基本的な知識・技術を学ぶ。その際、わかりやすい情報とは何か、適切な表現とは何かについても考え、自分なりにそれらを意識した資料作成を行うことができるようになる。また、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。			
到達目標	情報リテラシーⅠで学んだ内容を含めてExcel, Word、PowerPointを用いて複合的な情報の作成・発信ができるようになり、また、情報社会において大切な法規関係について知ることを目標とする。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、参考資料を指示する。課題は期日までに提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	情報リテラシー	FOM出版	2,200円	978-4-86510-415-8
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下　保弘	学ぶ内容、学び方、および成績評価について。	ガイダンスを含む。
2	同上	Word（1）長文のレポートの編集 改ページ、見出しの設定、脚注の挿入	―
3	同上	Word（2）文書の校閲 校正、表記のゆれ、検索と置換、コメントの利用、変更履歴の利用	―
4	同上	Word（3）ビジネス文書 ビジネス文書とは、ビジネス文書の種類、ポイント、留意点、社内文書、社外文書	―
5	同上	Excel（1）関数を使いこなす 関数の入力方法、PHONETIC関数、COUNTA関数、VLOOKUP関数、IF関数	―
6	同上	Excel（2）ユーザー定義 表示形式の設定、数値の表示形式、日付の表示形式、文字列の表示形式	―
7	同上	Excel（3）条件付き書式 条件付き書式の設定	―
8	同上	Excel（4）高度なグラフ 複合グラフの作成、補助縦棒グラフ付き円グラフ	―
9	同上	Excel（5）ピボットテーブル 構成要素、表示形式の設定、レイアウトの変更、データの更新	―
10	同上	Excel（6）データベースの活用 テーブル、複雑な条件によるフィルターの実行	―
11	同上	Excel（7）マクロ マクロの作成、マクロの実行、マクロ有効ブックとしての保存	―
12	同上	Excel（8）WordへのExcelデータの取り込み リンク貼り付け、リンクの更新	―
13	同上	PowerPoint（1）特徴と画面構成	―
14	同上	PowerPoint（2）プレゼンテーションの作成 テーマの適用、タイトル入力、箇条書きテキスト、スライドショーの実行、プレゼンテーションの保存	―
15	同上	PowerPoint（3）オブジェクトの挿入 図形、画像の挿入、オブジェクトの表示順序の変更、表の作成、グラフの作成	―

資料３

【補正後】シラバス（情報リテラシーⅡ）

講義計画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	藪下　保弘	PowerPoint（4）プレゼンテーションの構成変更 スライド一覧表示への切り替え、スライドの移動、標準表示に戻す	−
17	同上	PowerPoint（5）プレゼンテーションと動き 画面切り替え、アニメーションの設定	−
18	同上	PowerPoint（6）プレゼンテーションの印刷 印刷のレイアウト、印刷の実行	−
19	同上	PowerPoint（7）別のアプリのデータ利用 Word文書の利用、Excelブックの利用	−
20	同上	PowerPoint（8）スライドのデザイン スライドマスターの編集、ヘッダーとフッターの設定	−
21	同上	PowerPoint（9）スライドショーの機能 スライドの効率的な切り替え、非常時スライドの設定、ペンの利用、発表者ビュー、リハーサルの実行	−
22	同上	PowerPoint（10）プレゼンテーション 流れと基本	−
23	同上	総合演習（1）	−
24	同上	総合演習（2）	−
25	同上	その他のプレゼンテーションツール、Keynote、Prezi、PDF等	−
26	同上	Wi-Fiの種類と利用上の注意	−
27	同上	SNSの利用と注意点	−
28	同上	ビデオ会議とテレワーク	−
29	同上	その他のアプリとサービス	−
30	同上	法律・規則　民法、刑法、著作権法、個人情報保護法ほか	まとめを兼ねる。

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅡ）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	情報リテラシーⅡ			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	能登　和敏	実務経験の内容	本科目の担当教員は、企業内にてセキュリティ対策や業務効率化を図るためのシステム構築を行い、自身でもＩＴ系ＮＰＯを立ち上げて、ＩＣＴ教育の普及やアプリ開発などの実績を有している。本科目では、これらの実務経験を活かして、情報リテラシーについて実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○／－）	○				

講　義　概　要				
講義概要	本授業では、情報リテラシーⅠで学んだ内容をふまえて、文書作成ソフトウェアWordと表計算ソフトウェアExcelに加えて、プレゼンテーション作成ソフトウェアPowerPointの基本的な機能と操作について演習を通して学び、複合的な情報の作成・発信を行うための基本的な知識・技術を学ぶ。その際、わかりやすい情報とは何か、適切な表現とは何かについても考え、自分なりにそれらを意識した資料作成を行うことができるようになる。また、インターネットやSNSを利用する上でのモラルや危険性、情報社会において社会人として知っておくべき法規関係についても解説する。			
到達目標	情報リテラシーⅠで学んだ内容を含めてWord、Excelに加えてPowerPointの基本的な機能と操作方法、SNS利用上のモラルや危険性等、情報社会において社会人と知っておくべき法規関係について理解することができる。			
講義方法	演習			
授業時間外における予・復習等の指示	適宜、テキストや参考資料を指示する。課題は期日まで提出すること。			
成績評価の方法	平常点（主体的な授業参加度）（２０%）、実演・レポート（５０%）、定期試験（３０%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	適宜指定する。	－	－	－
履修上の注意	連絡に電子メールを用いることがある。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	能登　和敏	ガイダンス 本授業で学ぶ内容及び著作権など、情報を扱うことへの「法規」について	ガイダンスを含む。
2	同上	Word（1）デザイン、透かし、ページの背景等	－
3	同上	Word（2）参照設定、校閲、比較等	－
4	同上	Word（3）画面分割、ウィンドウの整列など表示方法等	－
5	同上	Word（4）アウトラインとその利用	－
6	同上	Word（5）画面分割、ウィンドウの整列など表示方法等	－
7	同上	Word（6）縦書きレイアウト、原稿用紙レイアウト等	－
8	同上	Word（7）ヘッダー、フッター、改ページ、脚注等	－
9	同上	Excel（1）形式を指定して貼り付け、書式の貼り付け等	－
10	同上	Excel（2）新しいウィンドウ、ウィンドウの整列、ウィンドウ枠の固定、分割等	－
11	同上	Excel（3）各種グラフの作成と書式設定	－
12	同上	Excel（4）簡単な関数の利用（IF関数他）	－
13	同上	Excel（5）データベースと関数の利用（LOOKUP関数他）	－
14	同上	Excel（6）ピボットテーブルの利用	－
15	同上	Excel（7）並べ替え、フィルター機能等	－

資料３

【補正前】シラバス（情報リテラシーⅡ）

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
16	能登　和敏	Excel（８）データの入力規制等	－
17	同上	Excel（９）数式とデータの利用方法	－
18	同上	Excel（１０）校閲、ブックの保護等	－
19	同上	PowerPoint（１）起動と終了、特徴と基本的な操作方法	－
20	同上	PowerPoint（２）スライドと種類	－
21	同上	PowerPoint（３）アウトラインの作成	－
22	同上	PowerPoint（４）アニメーション等の技法	－
23	同上	PowerPoint（５）スライドショー等	－
24	同上	PowerPoint（６）スライドの印刷	－
25	同上	PowerPoint（７）プロジェクターの設定と取扱	－
26	同上	その他のプレゼンテーションツール、Keynote、Prezi、PDF等	－
27	同上	Wi-Fiの種類と利用上の注意	－
28	同上	SNSの利用と注意点	－
29	同上	ビデオ会議とテレワーク	－
30	同上	その他のアプリとサービス	まとめを兼ねる。

資料４

14_外食産業

14_外食産業

外食産業は、ファストフード、ファミリーレストラン、パブレストラン・居酒屋等の外食サービスが含まれます。外食産業の中には「セントラル・キッチン」を有する企業もありますが、これも対象に含めています。
なお、給食サービスについては、今回の基準には含めていません。 外食産業には様々な職種が存在しますが、本基準においては、本社・本部等における事務管理の仕事（総務、人事、経理等）は除外し、店舗開発、商品開発・調達、店舗運営等の職種を対象としています。

職業能力評価基準の全体構成（様式１、２）	レベル区分	活用ツール				
			キャリアマップ	職業能力評価シート	導入・活用マニュアル	

共通能力ユニット

共通能力ユニット	
顧客ニーズへの配慮とホスピタリティ 課題の設定と成果の追求 顧客との折衝と顧客関係の構築 業務の効率化の推進	チームワークと人間関係の維持 商品開発に関するコンセプトメイキング QSCスタンダードの維持向上

選択能力ユニット（店舗開発職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
出店計画	業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント	店舗	店舗施設の市場調査 店舗設計／店舗改善 工事管理 店舗営繕 店舗開発のマネジメント
物件	物件情報収集 物件実地調査 貸主折衝 店舗開発のマネジメント		

選択能力ユニット（商品開発職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
マーケット食材研究	マーケット・新食 食材の調査材の調理･加工方法の検討 食材の安全性・供給先の調査 商品開発のマネジメント	メニュー開発	新メニューの試作・評価、コスト管理 新メニューのテストマーケティング・改良 新メニューの調理方法等の店舗指導（オペレーション指導） 既存メニューの販売動向調査 既存メニューの改善・廃止の検討 商品開発のマネジメント

選択能力ユニット（食材・商品購買）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
商品調達計画	商品加工計画立案 調達計画立案 既存取引先との取引交渉 新規取引先の開拓 購買のマネジメント	セントラル・キッチン	施設管理 食材加工・衛生管理 商品開発・品質管理 セントラル・キッチンのマネジメント
商品仕入れ	日常の仕入れ業務 仕入れ品の品質管理 供給者（社）への指導・折衝 購買のマネジメント	商品管理	物流方法・コストの検討 配送指示（商流） 保管･在庫管理（物流） 食材の管理方法の検討 食材別のロス管理・廃棄食材の管理 購買のマネジメント

選択能力ユニット（営業・店舗管理職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
営業サービス	販促活動の企画･立案・実施 店舗支援 営業・店舗管理のマネジメント	フランチャイズ企画・管理	開業支援 店舗経営指導 営業・店舗管理のマネジメント
エリア店舗管理	店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不振店舗重点対策・指導 営業・店舗管理のマネジメント	店舗従業員教育	研修･教育方法・スケジュールの立案 研修の実施 営業・店舗管理のマネジメント

選択能力ユニット（店舗運営職種）

職務	能力評価ユニット	職務	能力評価ユニット
オペレーション管理	労務管理 現金・売上管理 設備・安全衛生管理 店舗運営のマネジメント	フロアサービス	フロアサービス（レストラン） フロアサービス（居酒屋） フロアサービス（ファストフード）
キッチン	キッチン		

職業能力水準と科目

資料5

（厚労省）外食産業における職業能力評価基準より抜粋			本学独自で作成				
職　種	職　務	能力評価ユニット	人材像	職業能力水準	職務行動例		基礎科目および職業専門科目（※は必修）
店舗運営	オペレーション管理	労務管理 現金・売上管理 設備・安全衛生管理 店舗運営のマネジメント	1、店舗マネジャー	1、店長・店舗管理者（店舗内のマネジメントレベル）	人的資源の管理	・スタッフの教育・指導・育成 ・スタッフのシフト管理・勤怠　管理 ・スタッフのモチベーション管理・健康管理 ・スタッフマニュアルの作成・改善	※ホスピタリティ論 ※労務管理と法 ※ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨｻｰﾋﾞｽ演習 ・法学概論
					物的資源の管理	・食材・備品の仕入れ・発注管理 ・商品力・品質の維持・改善 ・店内の衛生管理 ・店舗設備の状態管理	※食品衛生学 ※食品関連法規 ※食文化論 ※食品学 ※調理学 ※調理学実習Ⅰ・Ⅱ ・商品開発実習 ・店舗管理システム
	キッチン	キッチン			財務的資源の管理	・売上管理 ・原価・人件費管理 ・現金管理 ・目標管理・売上分析	※簿記論 ※会計学 ※原価計算論 ※経営学概論 ※経済学概論 ・顧客管理システム
					その他管理	・集客・販促の企画・ツール作成・実施管理 ・オペレーションマニュアル等の作成・改善	※ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ※マーケティング論 ※ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 ※企業システム論
	フロアサービス	フロアサービス（レストラン） フロアサービス（居酒屋） フロアサービス（ファストフード）			社会人基礎	・職業倫理 ・社会人としての一般教養	※キャリアデザイン ・コミュニケーション論 ・プレゼンテーション論　等
営業・店舗管理	営業サービス	販促活動の企画･立案・実施 店舗支援 営業・店舗管理のマネジメント	2、スーパーバイザー	2、責任者・管理職（組織内のマネジメントレベル）	組織・部門の運営	・店舗開発 ・商品開発 ・新規企画の計画・立案 ・企業または事業の課題解決	※経営管理論 ※フードサービス組織論 ※プランニング実習 ※事業・商品開発論 ※フードサービス経営分析 ※フードサービス産業論 ・消費者行動論 ・フードサービス戦略論 ・店舗政策・立地論 ・立地分演習 ・食品流通論 ・起業論 ・プロモーション論
	エリア店舗管理	店舗統括・店舗運営指導 エリア内競合店対策 不振店舗重点対策・指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	フランチャイズ企画・管理	開業支援 店舗経営指導 営業・店舗管理のマネジメント					
	店舗従業員教育	研修･教育方法・スケジュールの立案 研修の実施 営業・店舗管理のマネジメント					
食材・商品購買	商品調達計画	商品加工計画立案 調達計画立案 既存取引先との取引交渉 新規取引先の開拓 購買のマネジメント					
	商品仕入	日常の仕入れ業務 仕入れ品の品質管理 供給者（社）への指導・折衝 購買のマネジメント					
	セントラルキッチン	施設管理 食材加工・衛生管理 商品開発・品質管理 セントラル・キッチンのマネジメント					
	商品管理	物流方法・コストの検討 配送指示（商流） 保管･在庫管理（物流） 食材の管理方法の検討 食材別のロス管理・廃棄食材の管理 購買のマネジメント					
商品開発	マーケット・食材研究	マーケット・新食 食材の調査材の調理･加工方法の検討 食材の安全性・供給先の調査 商品開発のマネジメント	3、本社・本部（企画・開発）				
	メニュー開発	新メニューの試作・評価、コスト管理 新メニューのテストマーケティング・改良 新メニューの調理方法等の店舗指導（オペレーション指導） 既存メニューの販売動向調査 既存メニューの改善・廃止の検討 商品開発のマネジメント					
店舗開発	出店計画	業態別出店戦略 市場調査 店舗開発のマネジメント					
	物件	物件情報収集 物件実地調査 貸主折衝 店舗開発のマネジメント					
	店舗	店舗施設の市場調査 店舗設計／店舗改善 工事管理 店舗営繕 店舗開発のマネジメント					

資料６

目指す人材像と推奨履修パターン

※合計単位数は、すべて９単位

目指す人材像	推奨履修パターン		
	職業能力水準	科目名と単位数	単位数
１、店舗マネジャー	１、店長・店舗管理者	・ホスピタリティサービス演習（2 単位） ・店舗管理システム論（2 単位） ・顧客管理システム（2 単位） ・商品開発実習（2 単位）	8 単位
	２、責任者・管理職	・食品流通論（1 単位）	1 単位
２、スーパーバイザー	１、店長・店舗管理者	―	―
	２、責任者・管理職	・食品流通論（1 単位） ・フードサービス戦略論（1 単位） ・消費者行動論（1 単位） ・店舗政策・立地論（2 単位） ・立地分析演習（2 単位） ・起業論（2 単位）	9 単位
３、本社・本部	１、店長・店舗管理者	・食品加工学（２単位） ・食品加工学実習（２単位） ・商品開発実習（２単位）	6 単位
	２、責任者・管理職	・プロモーション論（1 単位） ・フードサービス戦略論（1 単位） ・消費者行動論（1 単位）	3 単位

ディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーと各科目の関係図

養成する人材像

企業経営の基本を理解したうえでフードサービス企業の組織経営に関する基本的能力を備え、食材の選定･調達から商品化までに関する知識を身につけた、フードサービスのプロフェッショナル

ディプロマ・ポリシー

DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
社会人および企業における専門職業人として求められるビジネスの基礎能力	企業経営に関する一般的考え方や理論を理解し、事業組織を運営できるマネジメント能力	フードサービス企業の組織運営や調理などのオペレーションを実践的視点から分析し、効率的仕組みを構築できる開発能力	フードサービス企業を取り巻く市場環境や地域社会の状況を把握し、ICT化や調理技術など新たな技術変化を理解でき、斬新な発想や新事業を生み出すことができる創造力	現状のフードサービス企業・産業における課題を発見し、解決策を企画・計画・提案できる応用能力

カリキュラム・ポリシー

CP1	CP2	CP3	CP4	CP5
基礎科目	職業専門科目		展開科目	総合科目
	基盤科目群	フードサービスマネジメント科目群		
社会人として必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、情報処理能力、ＩＣＴツールの活用に関する基礎知識などの一般教養を身につけさせるための教育を実施する。	経済や経営の基本概念と理論的な知識に加えて、産業構造や経営への影響要素などを学び、組織運営の流れや仕組みを理解するために必要なマネジメント能力を身につけさせるための教育を実施する。	フードサービス企業の特性や組織的課題について理解するために必要な課題発見能力と、組織の仕組みや運営方法の改善を担うことができる素養を身につけさせるための教育を実施する。	フードサービス企業を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、それらを経営学およびフードサービスマネジメントの知識と思考法に応用することで、柔軟な発想や創造力を養うための教育を実施する。	持続的なフードサービス産業の発展に貢献するために、取り組むべき課題について調査し、必要な情報を収集、選択、分析し、それらを論理的にまとめあげるために必要な課題解決能力と、具体的な計画案として他者に自らの考えを提案、共有し、自他の価値観を認め合うことができる能力を養うための教育を実施する。

科目名

CP1	CP2	CP3	CP4	CP5
アカデミックリテラシ キャリアデザイン 統計基礎 コミュニケーション論 プレゼンテーション論 ネットワーク基礎論 企業の社会的責任 セキュリティ基礎論 情報リテラシーⅠ 情報リテラシーⅡ 英語Ⅰ 英語Ⅱ 英語Ⅲ	経営学概論 経済学概論 簿記論 経営管理論 マーケティング論 会計学 原価計算論 法学概論 労務管理と法 企業システム論	フードサービス組織論 フードサービス戦略論 プロモーション論 食品流通論 ﾌｰﾄﾞｻｰﾋﾞｽﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ論 ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾘｻｰﾁ実習 事業・商品開発論 プランニング実習 店舗管理システム論 顧客管理システム 店舗政策・立地論 立地分析演習 消費者行動論 フードサービス経営分析 起業論 食品学 食品衛生学 食品関連法規 食文化論 食品加工学 食品加工学実習 フードサービス産業論 ホスピタリティ論 ホスピタリティサービス演習 調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ 商品開発実習 臨地実習Ⅰ 臨地実習Ⅱ 臨地実習Ⅲ	思考の整理学 デザイン思考 デザイン基礎演習 カラーコーディネート ユニバーサルデザイン 情報と社会 情報セキュリティ リスクマネジメント 情報ネットワークと知的財産 地域と歴史 地域と観光 地域と文化 地域と産業	卒業研究

資料７

資料 8

1、外食・中食 10 社の入社 3 年後の離職率（%）

	社名	※入社 3 年後の離職率（%）
1	㈱すかいらーくホールディングス	38.6
2	㈱サイゼリア	48.1
3	㈱グルメ杵屋	60.0
4	㈱吉野家	60.0
5	日本マクドナルド㈱	35.7
6	㈱モスフードサービス	41.7
7	日本ケンタッキー・フライド・チキン㈱	21.2
8	㈱ドトールコーヒー	47.1
9	テンアライド㈱	65.2
10	㈱プレナス	27.3
10 社の入社 3 年後の離職率（%）の平均		44.5

※入社 3 年後の離職率は、2016 年 4 月入社者のうち、2019 年 4 月 1 日に離職していた人数の割合として算出されたもの。

2、業種別入社 3 年後の離職率（%）

業種名	掲載社数	入社 3 年後の離職率（%）の掲載社数の平均
外食・中食	10 社	44.5
出版	2 社	10.0
通信・サービス	2 社	38.2
システム・ソフト	37 社 ※1 社非公開	18.2
商社・卸売業	40 社	17.3
銀行、政策金融公庫、証券	6 社	25.0
信販・カードリース	2 社	24.4
電機・事務機器	13 社	7.1
電子部品・機器	15 社 ※1 社算出不能	12.2
住宅・医療機器他	4 社	11.9
自動車部品	33 社	8.4
輸送用機器	5 社	15.2
機械	23 社	11.1
食品・水産	13 社	10.8

印刷・紙パルプ	4 社	10.9
化粧品・トイレタリー・医薬品	6 社 ※1 社非公開	10.1
化学	30 社 ※1 社算出不能	6.8
衣料・繊維	2 社	16.2
ガラス・土石	5 社	12.1
金属・鉄鋼・非鉄	11 社	5.5
その他メーカー	9 社	15.8
建設	32 社	11.7
住宅・マンション・不動産	10 社	20.6
デパート	6 社	14.2
コンビニ	4 社	21.8
スーパー	16 社	32.2
家電量販・薬局・HC	8 社	27.5
その他小売業	11 社	29.8
人材・教育	4 社	21.0
レジャー	2 社	31.9
運送・倉庫	10 社	17.0
その他サービス	9 社	20.9
全業種の入社 3 年後の離職率（%）の平均		18.1

出典元：就職四季報総合版（2021 年度版）

資料９

シラバス（グローバル経営論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	グローバル経営論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	前期	単位数	2単位
担当者氏名	反田　和成	実務経験の内容	本科目の担当教員は、国内最大手の総合商社にて、海外へ駐在し、事業会社へ出向して経営戦略の策定・実行の豊富な経験があり、海外顧客との取引や新規ビジネス立ち上げで得たノウハウと知見を活かして、グローバル経営について実践的な解説等を行う。		
実務経験のある教員による授業科目（○/ー）	○				

講　義　概　要	
講義概要	本講義は、国際ビジネスの基礎知識を学び、ダイナミックにグローバル展開する企業の活動を理解すると共に、国際経営戦略、リスクマネジメント、マーケティング、M&A、組織形態、人的資源管理等について学ぶ。具体的には、日本企業による海外展開の背景や進出先、事業内容等を学修し、その内容を体系的に整理することが求められる。 また、グローバル経営の諸理論を踏まえて、経営戦略、リスクマネジメント、M&A、マーケティング等、機能別に見た企業経営や海外子会社の経営管理を理解し、グローバル人材として必要な知識・能力（基礎力・応用力）を習得する。なお、業種別、国別に見た企業のグローバル経営における相違を踏まえ、様々なグローバル経営の在り方をケーススタディにて学修し、課題探究・問題解決ができる能力（実践的課題解決能力）を身に付けることを目的とする。なお、事例分析は、飲食業、食品業界、サービス業などの事例を取り上げて行う。
到達目標	1.企業活動のグローバル化の基本的な歴史や現状、捉え方を理解する。 2.グローバル経営の多様化を知ることで国際人としての知見や視野を広げる。 3.ケーススタディにて問題解決能力や意思決定プロセスを修得する。講義内のグループディスカッションを通して、論理的思考を身に付ける。 4.企業のグローバル経営を調査・分析し、その結果を発表することで、プレゼンテーション能力や経営分析能力などを修得する。
講義方法	毎回講義で講義資料と関連資料（新聞・雑誌記事等）を配布し、その回のテーマについて事例をなるべく多く使った講義を行う。また、学生のプレゼンテーションや講義内のグループディスカッションなど、講義は一方通行ではなく、課題や問題点を協議しながら双方向で進める。なお、講義の進捗状況により、授業計画を変更することがある。
授業時間外における予・復習等の指示	新聞、雑誌等でグローバルビジネスのニュースに目を通すこと。また、講義に直接使用する教科書、参考書はないが、参考となる書籍として、次の著書を推薦している。・吉原英樹（2015）「国際経営　第4版」有斐閣アルマ　・中川功一・林正（2015）「初めての国際経営」有斐閣ストゥディア
成績評価の方法	定期試験（40%、持ち込み可）、プレゼンテーション（30%）、講義内のグループディスカッション（30%）

テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	ー	ー	ー

履修上の注意	講義中は適宜質問は回答する等、積極的な態度で出席すること。 また、本講義では、常にこちらから皆さんに質問を投げかけるので、その都度一生懸命考えること。

講　義　計　画

NO	担当者	学修内容	備考
1	反田　和成	ガイダンス、グローバル経営とは何か、グローバル経営論の学び方ほか	ー
2	同上	グローバル経営論の基礎理論	ー
3	同上	グローバル経営における経営戦略 ・ビジョン、ターゲット、戦略、戦術、アクションプラン	ー
4	同上	企業活動のグローバル化の歴史 ・キリンビールの海外進出に関する事例分析	ー
5	同上	グローバル経営におけるトレードビジネス ・三菱商事の穀物取引におけるバリューチェーンの事例分析	ー
6	同上	海外子会社のグローバル経営 ・食品系海外子会社の管理体制や不正問題に対する経営管理の事例分析	ー
7	同上	グローバル経営におけるリスクマネジメント ・日清食品のグローバルリスクマネジメントの事例分析	ー
8	同上	グローバル経営におけるマーケティング戦略 ・エースコックのベトナムにおけるマーケティング戦略の事例分析	ー
9	同上	中小企業のグローバル経営戦略 ・食品系地域中小企業の海外進出における事例分析	ー
10	同上	グローバル経営におけるM&Aと戦略的提携 ・丸亀製麺と米国系投資ファンドの戦略的提携の事例分析	ー
11	同上	日本から海外への進出企業の事例研究① ・学生のプレゼンテーション	ー
12	同上	海外から日本への進出企業の事例研究② ・学生のプレゼンテーション	ー
13	同上	グローバル経営における人的資源管理 ・KFCのグローバル人的資源管理の事例分析	ー
14	同上	グローバル経営における組織形態 ・味の素のグローバル組織形態の事例分析	ー
15	同上	AI・IoTを活用したグローバルビジネスの展開と経営戦略 ・マクドナルドのAI・IoTを活用したグローバルビジネスの事例分析	ー

資料９

シラバス（異文化コミュニケーション）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	異文化コミュニケーション			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	2年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	加藤　優子	実務経験の内容	―		
実務経験のある教員による授業科目（○／―）	―				

講　義　概　要				
講義概要	本講義では、社会や世界との関わりの中で、他者とのコミュニケーションを行う力を育成する観点から、コミュニケーションと文化の関係性について学ぶことを目的とする。異文化コミュニケーション研究の基礎的な事柄を学びながら、様々な国や地域の文化的特徴と、それらがコミュニケーション活動に及ぼす影響について学ぶ。また、アクティブ・ラーニングの一環として、ロールプレイなどによるグループ・ワークを通し、多様な文化的背景を持つ人々との交流場面を疑似的に体験しながら、文化の多様性および異文化交流の意義について学ぶ。			
到達目標	コミュニケーションと文化の関係性を理解する。異文化コミュニケーション活動の背景にある様々な国や地域の文化的特徴に関する基本的な知識を身に付ける。文化の多様性および異文化交流の意義について理解する。本授業を通し、グローバルに展開するフードサービス・マネジメントに資する知見を身に付ける。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	わからないことがあったら、図書館で調べたり担当教員に質問すること。			
成績評価の方法	期末レポート（50%）、授業内レポート（30%）、平常点（授業の積極的参加）（20%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	テキストは使用せず、オリジナルのプリントを適宜配布する。	―	―	―
履修上の注意	講義中は積極的な発言・質問を行うこと。			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	加藤　優子	オリエンテーション：異文化コミュニケーションの世界	―
2	同上	異文化コミュニケーションについて（1）：異文化コミュニケーションのモデル	―
3	同上	異文化コミュニケーションについて（2）：非言語コミュニケーションにみる文化的影響	―
4	同上	異文化コミュニケーションについて（3）：コミュニケーション・スタイルにみる文化的影響	―
5	同上	グループ・ワーク「様々なコミュニケーション・スタイルに挑戦してみよう」	―
6	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（1）：文化の定義について	―
7	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（2）：ホフステードの文化次元	―
8	同上	異文化コミュニケーションにおける文化について（3）：日本の文化次元について	―
9	同上	グループ・ワーク「コミュニケーション活動における私たちの文化的特徴について考えてみよう」	―
10	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（1）：文化衝突の心理的背景	―
11	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（2）：価値観・偏見・自文化中心主義	―
12	同上	異文化コミュニケーションにおける問題について（3）：カルチャー・ショックの過程と影響	―
13	同上	グループ・ワーク「多国籍企業におけるカルチャー・ショック事例について学ぼう」	―
14	同上	異文化コミュニケーションのこれから：よりよい相互理解を目指して	―
15	同上	まとめ	―

資料10

シラバス（地域学概論）

Syllabus（授業計画）用紙

科目名	地域学概論			対象学部	フードサービスマネジメント学部
配当年次	1年次	開講期間	後期	単位数	2単位
担当者氏名	藪下　保弘	実務経験の内容	ー		
実務経験のある教員による授業科目（○／ー）	ー				

講　義　概　要				
講義概要	地域が活性化すると、人の往来が活発になり小さな経済が回り出す。その結果、地域には経済的なゆとりが生まれ、そこに生活を営む人々の暮らしにゆとりが生まれ、心も豊かになる。 「地方の時代」と言われてひさしく、今この時点でも全国各地で多様多彩な地域活性化活動が展開されている。 本講義では、取り扱い範囲の広い「地域」を「歴史」「文化」「産業」に「情報」を加えた4つの視点からアプローチする。 本講義は、地域系科目の導入科目として、次年度以降に開講される科目の選択に際して、ナビゲーターの役割を担う。			
到達目標	地域活性化に関する事象を観察して、「持続可能な地域」を自分なりにイメージできるとともに、一般的な時事会話で用語を使いこなせるようになる。			
講義方法	講義			
授業時間外における予・復習等の指示	事前に配布する資料に目を通して授業に臨むこと。			
成績評価の方法	毎回の授業終了でふりかえりの時間を設け、「コメント・ペーパー」を記入する。また、授業期間中に「課題レポート」の提出を課す。 コメント・ペーパー（50%）、レポート（50%）			
テキスト等	書名	出版社名	定価	ISBN
	使用しない。	ー	ー	ー
履修上の注意	ー			

講　義　計　画			
NO	担当者	学修内容	備考
1	藪下　保弘	ガイダンス（履修の仕方、講義の構成、評価、講義内容の紹介、地域研究の方法）	ー
2	同上	データでみるわたしたちの地域　RESAS（地域経済分析システム）	ー
3	同上	地域活性化の基礎知識	ー
4	同上	SNSを活用して地域の特徴を知る	ー
5	同上	（歴史）国際文化都市づくり	ー
6	同上	（歴史）伝統工芸と体験ツーリズム	ー
7	同上	（文化）里山里海と田舎力	ー
8	同上	（文化）文化遺産登録の光と影	ー
9	同上	（産業）地場産業と地域イノベーション	ー
10	同上	（産業）地域創生を果たす地場産業の役割	ー
11	同上	ケース・スタディ(1)　新幹線開業がもたらす便益と諸問題	ー
12	同上	ケース・スタディ(2)　ご当地グルメとまちおこし	ー
13	同上	ケース・スタディ(3)　ブランド米の戦略	ー
14	同上	ケース・スタディ(4)　地産地消と6次産業	ー
15	同上	まとめ　持続可能な地域の発展をめざして	ー

資料11

臨地実習受入に関するアンケート

この度、臨地実習受入に関するアンケート調査を実施することになりました。
つきましては、お手数ですが、以下のアンケートにご協力お願い致します。
※なお、このアンケートは、臨地実習先の状況を確認する趣旨で行うものであり、他の目的で利用することはありません。

	ご記入日	年　月　日	
社名			
記入者氏名		所属	

◆１については、以下の事項において、マニュアル化されたものがある場合、

◆２については、以下の事項がある場合には、〇印をご記入ください。

※マニュアル化とは、作業手順や操作がまとめられている状態であることを指します。
例えば、冊子としてまとめられている、手順が掲示されている、映像など。

１．【マニュアルの導入状況について】	
① 衛生管理	
② 食材（原材料）について	
③ 下処理について	
④ 調理方法について	
⑤ 調理器具、備品等の取り扱いについて	
⑥ 労働安全衛生について	
⑦ 食品表示について	
⑧ 接客について	
⑨ アレルギー	
⑩ 店舗管理	
⑪ クレーム対応	
⑫ 緊急時について	

２．【研修・人事考課について】	
① 新入社員研修	
② スキルアップ研修	
③ 店舗マネジャー（店長）としての研修	
④ 昇進基準	
⑤ 昇進試験	

お忙しい中、ご協力いただき誠にありがとうございました

資料12

臨地実務実習　実習先一覧

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

施設番号	実習施設名	住　　所	授業科目	受入囚数
1	有限会社はなと本社事務所	〒938-0801　富山県黒部市萩生5297	臨地実習Ⅲ	2
2	やわらかとんかつ　かつ兵黒部店	〒938-0801　富山県黒部市萩生5297	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
3	珈琲哲学　富山西店	〒930-0163　富山県富山市栃谷442	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
4	珈琲哲学　富山東店	〒939-0557　富山県富山市水橋大正280	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
5	和風とんかつ　花むら　西インター店	〒930-0163　富山県富山市栃谷440	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
6	株式会社ぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅲ	4
7	イタリアンカフェぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
8	シノアぶどうの木	〒920-0171　石川県金沢市岩出町ハ50-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
9	ぶどうの木　片町プレーゴ店	〒920-0981　石川県金沢市片町1丁目3−21	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
10	ぶどうの木　金沢フォーラス店	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3−1　金沢フォーラス6階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	1
11	ぶどうの木　イオンモールかほく店	〒929-1126　石川県かほく市内日角25　イオンモールかほく1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
12	株式会社　カンパーニュレストラングループ	〒920-0997　石川県金沢市竪町21ムロノコレクションビル2F	臨地実習Ⅲ	1
13	オステリア　デル　カンパーニュ	〒920-0981　石川県金沢市片町2丁目31−33	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
14	カフェ・アルコ　プレーゴ	〒920-0981　石川県金沢市片町1丁目3−21　プレーゴ通り	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
15	洋菓子工房　ドルチェ・カンパーニュ	〒920-0865　石川県金沢市長町2−5−3	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
16	洋食屋RYO	〒920-0865　石川県金沢市長町1丁目4番57号　長町ビル1F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
17	カフェ・アルコ　スタツィオーネ	〒920-0858　石川県金沢市木ノ新保町1-1　金沢百番街あんと西	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
18	カフェ・アルコ　メルカート	〒920-0907　石川県金沢市青草町88番地　いちば館1F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
19	東山　ロベール　デュマ	〒920-0831　石川県金沢市東山1-13-9	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
20	洋食屋RYO　三井アウトレット北陸小矢部	〒932-0035　富山県小矢部市西中野972−1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
21	カフェ・アルコ　ピッコロ	〒923-8565　石川県小松市清六町315番地　イオンモール新小松3F	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
22	株式会社ハチバン	〒921-8582　石川県金沢市新神田1丁目12番18号	臨地実習Ⅲ	2
23	8番らーめん　泉ヶ丘店	〒921-8116　石川県金沢市泉野出町4丁目3−32	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学部　フードサービスマネジメント学科

24	カレーのチャンピオン　野々市本店	〒921-8811　石川県野々市市高橋町20-17	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
25	チャンピオンカレー　本社事務所	〒921-8811　石川県野々市市高橋町20-17	臨地実習Ⅲ	4
26	株式会社　ジー・テイスト	〒462-0841　愛知県名古屋市北区黒川本通2-46	臨地実習Ⅲ	1
27	肉匠坂井　石川白山松任店	〒924-0801　石川県白山市田中町207−2	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
28	肉匠坂井　福井二の宮店	〒910-0015　福井県福井市二の宮3丁目4−403	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
29	とりあえず吾平　石川金沢鞍月店	〒920-8204　石川県金沢市戸水1丁目86	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
30	とりあえず吾平　石川野々市押野店	〒921-8802　石川県野々市市押野6丁目110	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
31	とりあえず吾平　石川金沢高柳店	〒920-0012　石川県金沢市磯部町ニ25−1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
32	株式会社イオンイーハート　営業サポート部	〒261-8501　千葉県千葉市美浜区中瀬1-3　幕張テクノガーデン(MTG)B棟10階	臨地実習Ⅲ	4
33	株式会社イオンイーハート　商品企画部	〒261-8501　千葉県千葉市美浜区中瀬1-3　幕張テクノガーデン(MTG)B棟10階	臨地実習Ⅲ	4
34	SHIROKU　金沢フォーラス店	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3−1　金沢フォーラス6F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
35	おひつごはん四六時中　かほく店	〒929-1126　石川県かほく市内日角タ25番地　イオンモールかほく1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
36	四六時中　御経塚店	〒921-8801　石川県野々市市御経塚2丁目91　イオン御経塚ショッピングセンター1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
37	和ダイニング四六時中　松任店	〒924-0817　石川県白山市幸明町280番地　アピタ松任店1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
38	四六時中　となみ店	〒939-1344　富山県砺波市中神31−1　イオンモールとなみ1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
39	おひつごはん四六時中　富山ファボーレ店	〒939-2716　富山県富山市婦中町下轡田165−1　フューチャーシティファボーレ1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
40	おひつごはん四六時中　高岡店	〒933-0813　富山県高岡市下伏間江383　イオンモール高岡1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
41	和ダイニング四六時中　福井大和田店	〒910-0836　福井県福井市大和田2-1230　アピタ福井大和田店1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
42	株式会社八幡	〒925-0046　石川県羽咋市兵庫町午10	臨地実習Ⅲ	6
43	Yahataすしべん　近岡店	〒920-8217　石川県金沢市近岡町961−1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
44	Yahataすしべん　安原店	〒920-0376　石川県金沢市福増町北517	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
45	Yahataすしべん　入江店	〒921-8011　石川県金沢市入江2-32	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
46	Yahataすしべん　松本店	〒924-0057　石川県白山市松本町770−1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
47	Yahataすしべん　石野店	〒925-0026　石川県羽咋市石野町ホ85	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
48	Yahataすしべん　千里浜インター店	〒925-0046　石川県羽咋市兵庫町午10	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
49	株式会社翔志	〒924-0801　石川県白山市田中町287-3	臨地実習Ⅲ	4

50	らーめん世界西泉店	〒921-8043　石川県金沢市西泉2-115	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
51	らーめん世界松任店	〒924-0801　石川県白山市田中町287-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
52	らーめん世界福久店	〒920-3122　石川県金沢市福久町ト8-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
53	らーめん世界桜田店	〒920-0057　石川県金沢市桜田町1-213	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
54	らーめん世界小松店	〒923-0867　石川県小松市幸町1-10-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
55	らーめん世界加賀店	〒922-0014　石川県加賀市中代町ル136-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
56	らーめん世界呉羽店	〒930-011　富山県富山市茶屋町向開567-3	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
57	らーめん世界魚津店	〒937-0046　富山県魚津市上村木660	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
58	らーめん世界開発店	〒910-0842　福井県福井市開発3-3306-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
59	らーめん世界敦賀店	〒914-0814　福井県敦賀市木崎20号向河原1-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
60	アイエムエムフードサービス株式会社　本社	〒920-0843　石川県金沢市森山1−2−1	臨地実習Ⅲ	2
61	オリーブオイルキッチン金沢	〒920-0853　石川県金沢市本町2-15-1　ポルテ金沢B1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
62	金沢回転寿司 輝らり	〒920-0031　石川県金沢市広岡1-9-16　マストスクエア金沢1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
63	BREADit	〒920-0849　石川県金沢市堀川新町3-1　金沢フォーラス1F	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
64	オリーブオイルキッチン 富山駅前店	〒930-0003　富山県富山市桜町1丁目5−25　アパヴィラホテル1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
65	株式会社　味一番フード	〒921-8164　石川県金沢市久安2丁目334	臨地実習Ⅲ	4
66	めん房　本陣　鞍月店	〒920-8204　石川県金沢市戸水1丁目413	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
67	めん房　本陣　小松店	〒923-0831　石川県小松市打越町い207	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
68	めん房　本陣　大桑店	〒921-8045　石川県金沢市大桑3丁目18	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
69	めん房　本陣　野々市店	〒921-8823　石川県野々市市粟田5丁目426	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
70	めん房　本陣　高柳店	〒920-0005　石川県金沢市高柳町一字88番1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
71	めん房　本陣　白山店	〒924-0803　石川県白山市乾町90-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
72	株式会社　メープルハウス	〒921-8016　石川県金沢市東力町ニ173	臨地実習Ⅲ	1
73	株式会社　メープルハウス　本店	〒921-8016　石川県金沢市東力町ニ173	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
74	21世紀美術館レストラン　フュージョン21	〒920-0962　石川県金沢市広坂1-2-1	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1

75	株式会社ピリケン本社	〒918-8001　福井県福井市つくも1丁目5-28	臨地実習Ⅲ	2
76	つくも橋ピリケン本店	〒918-8001　福井県福井市つくも1丁目5-28	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
77	株式会社岩本屋	〒918-8046　福井県福井市運動公園1-1801-3	臨地実習Ⅲ	3
78	岩本屋　金沢駅西店	〒920-0065　石川県金沢市二ツ屋町10-10	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
79	岩本屋　金沢久安店	〒921-8164　石川県金沢市久安1丁目466	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
80	岩本屋　金沢福久店	〒920-3123　石川県金沢市福久東1丁目88	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
81	岩本屋　小松店	〒923-0868　石川県小松市日の出町4丁目37-2	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
82	岩本屋　富山新庄店	〒930-0982　富山県富山市荒川2丁目21-34	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
83	岩本屋　富山呉羽本郷店	〒930-0108　富山県富山市本郷西部10番	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
84	岩本屋　高岡横田店	〒933-0847　富山県高岡市千石町3－7	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
85	株式会社物語コーポレーション　東京フォーラムオフィス	〒107-0062　東京都港区南青山2-4-3	臨地実習Ⅲ	5
86	焼肉きんぐ　金沢桜田店	〒920-0057　石川県金沢市桜田町2-14	臨地実習Ⅰ	5
			臨地実習Ⅱ	5
87	株式会社　壱番屋	〒491-0827　愛知県一宮市三ツ井6-12-23	臨地実習Ⅲ	1
88	カレーハウスCoCo壱番屋　金沢有松店	〒921-8161　石川県金沢市有松2-5-5	臨地実習Ⅰ	1
			臨地実習Ⅱ	1
89	株式会社　トリドールホールディングス	〒150-0043　東京都渋谷区道玄坂1－21－1渋谷ソラスタ19階	臨地実習Ⅲ	3
90	丸亀製麺福井	〒918-8012　福井県福井市花堂北1-12-19	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
91	丸亀製麺金沢	〒920-0867　石川県金沢市長土塀2-6-33	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
92	丸亀製麺金沢もりの里	〒920-1167　石川県金沢市もりの里2-181	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
93	丸亀製麺金沢畝田	〒920-0342　石川県金沢市畝田西1-3-1	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
94	丸亀製麺有松	〒921-8161　石川県金沢市有松4-1-1	臨地実習Ⅰ	3
			臨地実習Ⅱ	3
95	株式会社　アトム	〒460-0003　愛知県名古屋市中区錦2-2-2　名古屋丸紅ビル15階	臨地実習Ⅲ	2
96	ステーキ宮　金沢中央店	〒920-0043　石川県金沢市長田2-28-25	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
97	ステーキ宮　金沢有松店	〒921-8161　石川県金沢市有松3-6-28	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
98	カルビ大将　田上店	〒920-1156　石川県金沢市田上の里1-64	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
99	かつ時　松任店	〒924-0804　石川県白山市徳丸町562-1	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
100	和処ダイニング　暖や　松任店	〒924-0820　石川県白山市美里町21	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2
101	ハマヤ株式会社	〒542-0066　大阪府大阪市中央区瓦屋町2-5-20	臨地実習Ⅲ	2
102	シアトルズベストコーヒーAPA金沢中央店	〒920-0981　石川県金沢市片町1-5-24　APAホテル金沢中央1階	臨地実習Ⅰ	2
			臨地実習Ⅱ	2

資料 13

1、実習評価表（臨地実習Ⅰ：第 1 期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前0：00～午後0：00　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、適切に行動することができているか。	3　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 2　マニュアル等を理解することができていた。 1　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について学ぶことができているか。	3　実習指導者の動きを観察し、積極的に質問することができていた。 2　実習指導者の動きを観察する姿勢が見られた。 1　観察する能力が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3　良好なコミュニケーションをとっていた。 2　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 1　積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　印

2、実習評価表（臨地実習Ⅰ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅰ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
食品衛生	マニュアル等を理解し、厨房・フロアにおける衛生管理について適切に実行することができているか。	3　マニュアル等を理解し、自ら考え行動することができていた。 2　指示に従い実行することができていた。 1　マニュアル等の内容を理解できていなかった。	
マネジメント	店舗マネージャー等の役割を理解し、店舗管理の具体的な手段や方法について理解することができているか。	3　実習指導者へ積極的に質問し、理解を深めることができていた。 2　実習指導者の行動をメモする姿勢が見られた。 1　実習指導者の行動について理解しようとする姿勢が十分ではなかった。	
職業人の基礎力	店舗スタッフやお客様と、積極的にコミュニケーションをとることができているか。	3　良好なコミュニケーションをとっていた。 2　業務運用上問題ない程度のコミュニケーションをとっていた。 1　積極性に欠けていた。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　印

3、実習評価表（臨地実習Ⅱ：第１期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第1期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理について、具体的な管理・運営方法を理解することができているか。	3　管理方法や使用ツールについて、十分理解できていた。 2　最低限の理解ができていた。 1　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解することができているか。	3　店舗の全体像を把握し、店舗管理の方法について具体的に理解できていた。 2　店舗管理の方法について、ある程度理解することができていた。 1　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	3　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 2　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 1　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	3（優秀）　2（普通）　1（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　月　日

施設名

代表者氏名　印

４、実習評価表（臨地実習Ⅱ：第２期）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅱ）

第2期

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前０：００～午後０：００　計８時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（３段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（３段階）
企業・店舗に対する理解	実習先について、企業概要やサービスの特徴、主要な商品等について、事前に知識として学習をしているか。	３　事前に十分な学習がされていた。 ２　最低限必要な学習がされていた。 １　調べた程度で理解はされていなかった。	
店舗での実務	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	３　素直な態度で積極的な行動が見られた。 ２　指示した内容は行動できていた。 １　積極性に欠けていた。	
労働環境に対する理解	店舗スタッフの勤怠管理の具体的な管理・運営方法について、効率的な仕組みを理解することができているか。	３　管理・運営方法から仕組みについて十分理解できていた。 ２　最低限の理解ができていた。 １　理解が不十分であった。	
マネジメント	具体的な店舗管理の方法について理解し、利益を生み出す仕組みについて理解することができているか。	３　店舗管理と生産性の向上について具体的に理解できていた。 ２　生産性向上の重要性について、ある程度理解することができていた。 １　漠然としか理解できていない。	
職業人の基礎力	状況を判断し、的確に報告・連絡・相談することの重要性について理解することができているか。	３　円滑に業務を遂行するために必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 ２　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 １　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	３（優秀）　　２（普通）　　１（努力が必要）
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

5、実習評価表（臨地実習Ⅲ）

かなざわ食マネジメント専門職大学　フードサービスマネジメント学科

実習評価表（臨地実習Ⅲ）

実習期間	○○○○年○月○日（○）～○○○○年○月○日（○）　計●15日間
実習時間	午前○：○○～午後○：○○　計8時間（休憩除く）

学校名

学籍番号

氏　名

実習生について、以下の評価基準に沿って、右側の「評価（3段階）」および「実習指導者の所見」にご記入をお願いします。

評価項目	評価の視点	評価基準	評価（3段階）
企業に対する理解	実習先について、企業概要や事業展開の特徴等について、事前に知識として学習をしているか。	3　事前に十分な学習がされていた。 2　最低限必要な学習がされていた。 1　調べた程度で理解はされていなかった。	
積極性	実習指導者の指示を理解し、自ら進んで行動することができているか。	3　素直な態度で積極的な行動が見られた。 2　指示した内容は行動できていた。 1　積極性に欠けていた。	
情報収集・活用能力	仮説検証に必要な情報を収集するために適切な手段・方法を選択し、メモや記録として残すことができていたか。	3　適切な手段・方法を選択し、記録として残すことができていた。 2　実習指導者が指示した手段・方法を活用し、記録として残すことができていた。 1　実習指導者の指示が理解できておらず、漠然とした内容の記録しか残せていない。	
プレゼンテーション	収集した情報を適切に他者へ伝えることができていたか。また、表現方法は適切か。	3　情報を適切に編集し、明確なプレゼンテーションをすることができていた。 2　伝えたい情報や意図は伝わってきた。 1　伝えたい情報や意図が不明確であった。	
職業人の基礎力	社会人としてのマナーや行動、業務を遂行する上で必要な判断や言動をとることができていたか。	3　円滑な業務遂行に必要なコミュニケーション能力を身につけていた。 2　業務遂行上最低限のコミュニケーション能力であった。 1　業務遂行上課題が残る。	

総合評価	**3（優秀）　　2（普通）　　1（努力が必要）**
実習指導者の所見	実習を通して気になった点等ご記入をお願いします。
実習指導者名	印

本実習について、記載のとおり評価する。

年　　月　　日

施設名

代表者氏名　　印

【整備予定図書の経済・経営関連図書一覧】

資料14

NO.	書名	出版社	刊行年月	点数
1	日本経済社会的共通資本と持続的発展	東京大学出版会	201409	1
2	社会的選択と個人的評価 第3版	勁草書房	201301	1
3	闘う社会的企業	勁草書房	201303	1
4	社会的資本整備の空間経済分析	コロナ社	201901	1
5	社会的責任投資の投資哲学とパフォーマンス	同文舘出版	201611	1
6	社会的選択理論への招待	日本評論社	201311	1
7	国際労働移動の経済的便益と社会的費用	日本評論社	201402	1
8	社会的共通資本の外部性制御と情報開示	日本評論社	201809	1
9	社会的パートナーシップ	日本評論社	201812	1
10	社会的企業論	法律文化社	201410	1
11	社会的協力論	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201403	1
12	「緑の成長」の社会的ガバナンス	ミネルヴァ書房	201402	1
13	これからの社会的企業に求められるものは何か	ミネルヴァ書房	201504	1
14	社会的企業への新しい見方	ミネルヴァ書房	201705	1
15	女子高校生の子宮頸がん予防行動に関する心理社会的要因	風間書房	201701	1
16	社会的課題に挑戦する若き起業家たち	晃洋書房	201707	1
17	社会的責任とCSRは違う！	千倉書房	201808	1
18	消費者と社会的課題	千倉書房	201902	1
19	社会的インパクトとは何か	英治出版	201510	1
20	中国のCSR(企業の社会的責任)の課題と可能性	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201612	1
21	地域活力の創生と社会的共通資本	農林統計出版	201703	1
22	社会的連帯経済入門	集広舎	201612	1
23	ローカル・ガバナンスと社会的企業	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201402	1
24	アサヒビールのCSR戦略:顧客志向に徹する理念と企業風土の経営	生産性出版	200911	1
25	リスクのもとでの意思決定	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201503	1
26	リスクマネジメントの本質	共立出版	201508	1
27	企業数理のすべて	きんざい	201403	1
28	気候変動リスクとどう向き合うか	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201403	1
29	入門金融リスク資本と統合リスク管理 第2版	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201404	1
30	カウンターパーティーリスクマネジメント 第2版	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201409	1
31	戦略的リスク管理入門	勁草書房	201601	1
32	原発・環境問題と企業責任	新日本出版社	201403	1
33	現代リスクと保険理論	東洋経済新報社	201404	1
34	事例で学ぶリスクマネジメント入門 第2版	同文舘出版	201403	1
35	危機管理とリーダーシップ	同文舘出版	201310	1
36	経済価値ベースのERM	中央経済社	201601	1
37	リスクファイナンス入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
38	リスク・ガバナンス	中央経済社	201305	1
39	現代リスクマネジメントの基礎理論と事例	法律文化社	201412	1
40	決断力にみるリスクマネジメント	ミネルヴァ書房	201707	1
41	危機管理と広報	彩流社	201312	1
42	企業不祥事事典	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201805	1
43	感情労働マネジメント	生産性出版	201803	1
44	企業不正の研究	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201803	1
45	企業のリスクマネジメントとキャプティブの役割	関西学院大学出版会	201503	1
46	企業危機とコントローリング	関西学院大学出版会	201703	1
47	日本的リスクマネジメント理論の現代的意義	関西大学出版部	201610	1
48	グローバル企業のリスクマネジメント	専修大学出版局	201302	1
49	大震災後に考えるリスク管理とディスクロージャー	同文舘出版	201303	1
50	「企業文化」の監査プログラム	同文舘出版	201805	1
51	COSO全社的リスクマネジメント	同文舘出版	201804	1
52	【鼎談】不正ー最前線	同文舘出版	201902	1
53	幸せな職場の経営学	小学館	201906	1
54	観光経営学	朝倉書店	201310	1
55	経営学講義	勁草書房	201711	1
56	グロービス流ビジネス勉強力	東洋経済新報社	201505	1
57	東大生が書いた議論する力を鍛えるディスカッションノート	東洋経済新報社	201412	1
58	TED TALKS	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
59	英文ビジネス契約フォーム大辞典	日本経済新聞出版社	201902	1
60	「働く居場所」の作り方	日本経済新聞出版社	201306	1
61	英文ビジネス契約書大辞典 増補改訂版	日本経済新聞出版社	201402	1
62	ケインズ投資の教訓	東洋経済新報社	201507	1
63	ケインズと株式投資	日本経済新聞出版社	201505	1
64	グローバル通貨投資	日本経済新聞出版社	201511	1
65	ウォール街のランダム・ウォーカー	日本経済新聞出版社	201907	1
66	世界最高MBAの授業	東洋経済新報社	201310	1
67	2020年金融サービス	東洋経済新報社	201304	1
68	グリーン投資戦略ハンドブック	東洋経済新報社	201403	1
69	公式ガイドファシリティマネジメント	日本経済新聞出版社	201801	1
70	金融商品会計の実務 第4版	東洋経済新報社	201304	1
71	ダボス会議に見る世界のトップリーダーの話術	東洋経済新報社	201405	1
72	「働き盛り」のNPO	東洋経済新報社	201502	1
73	「本質直観」のすすめ。	東洋経済新報社	201403	1
74	成功するシニアビジネスの教科書	日本経済新聞出版社	201406	1
75	フォーカス	日本経済新聞出版社	201511	1

76	トリガー	日本経済新聞出版社	201601	1
77	ドラッカーを読んだら会社が変わった！	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201606	1
78	「世界」を変えろ！	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201309	1
79	ビジネスで一番大切なしつもん	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201311	1
80	クリエイティブ・マインドセット	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	20146	1
81	ビジネス文章クリニック	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201505	1
82	イノベーションのアイデアを生み出す七つの法則	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201308	1
83	経営学大図鑑	三省堂	201502	1
84	現代の経営学	税務経理協会	201803	1
85	テキスト体育・スポーツ経営学	大修館書店	201711	1
86	領域を超える経営学	ダイヤモンド社	201402	1
87	京都大学の経営学講義いま日本を代表する経営者が考えていること	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201702	1
88	基本経営学	東海大学出版部	201802	1
89	ヤバい経営学	東洋経済新報社	201303	1
90	はじめての経営学	東洋経済新報社	201305	1
91	使える経営学	東洋経済新報社	201411	1
92	最新基本経営学用語辞典	同文舘出版	201503	1
93	経営学の定点	同文舘出版	201803	1
94	現代企業経営学の基礎．上巻 新装版	同文舘出版	201403	1
95	現代企業経営学の基礎．下巻 新装版	同文舘出版	201403	1
96	経営学者が書いたデザインマネジメントの教科書	同文舘出版	201610	1
97	経営学要論	同文舘出版	201709	1
98	ナビゲート経営学	同文舘出版	201903	1
99	新しい経営学の創造	中央経済社	201403	1
100	協働の経営学	中央経済社	201502	1
101	現代経営学研究の潮流	中央経済グループパブリッシング	201611	1
102	経営学研究の新展開	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
103	デマンド・サイド経営学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201907	1
104	みんなの経営学	日本経済新聞出版社	201308	1
105	17歳からはじめる経済・経営学のススメ	日本評論社	201601	1
106	経営学における組織文化論の位置づけとその理論的展開	白桃書房	201401	1
107	変化の経営学	白桃書房	201508	1
108	再生の経営学	白桃書房	201803	1
109	人を大切にする経営学講義	PHP研究所	201711	1
110	経営学概論	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201803	1
111	ワーク・ライフ・バランスと経営学	ミネルヴァ書房	201711	1
112	伝統産地の経営学	有斐閣	201307	1
113	経営学で考える	有斐閣	201509	1
114	経験から学ぶ経営学入門	有斐閣	201809	1
115	歴史に学ぶ経営学	学文社	201304	1
116	消費者と経営学 第2版	学文社	201308	1
117	経営学と組織論の探究	学文社	201603	1
118	経営学批判序説	晃洋書房	201410	1
119	ロシア経営学の新潮流	晃洋書房	201501	1
120	イキイキ働くための経営学	翔泳社	201603	1
121	生活経営学	九州大学出版会	201304	1
122	地方のための経営学	千倉書房	201503	1
123	日本経営学会史	千倉書房	201709	1
124	農業経営学の現代的眺望	日本経済評論社	201406	1
125	ブラックスワンの経営学	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201407	1
126	模倣の経営学	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201703	1
127	ビジネススクールでは学べない世界最先端の経営学	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201511	1
128	日本の経営学説．1	文真堂	201305	1
129	日本の経営学説．2	文真堂	201305	1
130	やさしい経営学	文真堂	201303	1
131	はじめて学ぶ人のための経営学	文真堂	201503	1
132	芸術経営学事始め	文真堂	201505	1
133	経営学と文明の転換	文真堂	201510	1
134	個人の自立と成長のための経営学入門	文真堂	201604	1
135	自治会・町内会の経営学	文真堂	201604	1
136	はじめて学ぶ人のための経営学入門	文眞堂	201811	1
137	実践に学ぶ経営学	文眞堂	201803	1
138	農山漁村地域で働き生きるための経営学入門	文眞堂	201806	1
139	マズローと経営学	文眞堂	201903	1
140	詳しく学ぶ経営学	八千代出版	201903	1
141	スポーツ経営学入門	三恵社(発売：JRC)	201903	1
142	公共経営学入門	大阪大学出版会	201504	1
143	経営学	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201603	1
144	ハンドブック経営学	ミネルヴァ書房	201603	1
145	やさしく学ぶ経営学	学文社	201503	1
146	新現代経営学	学文社	201604	1
147	経営学入門	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201502	1
148	ガイダンス現代経営学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201507	1
149	はじめて出会う経営学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201603	1
150	基本経営学	同文舘出版	201503	1
151	経営学ベーシックスプラス	同文舘出版	201402	1
152	経営学への扉	白桃書房	201503	1
153	最新「国際経営」入門	同文舘出版	201709	1
154	入門ガイダンス経営科学・経営工学	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201702	1

155	不正リスク管理・有事対応：経営戦略に活かすリスクマネジメント	有斐閣	201409	1
156	SWOT分析コーチングメソッド：2か月で独自の経営戦略が動きだす	マネジメント社	201407	1
157	経営戦略：「60分」図解トレーニング	PHP研究所	201407	1
158	世界一やさしい経営戦略立案講座	幻冬舎メディアコンサルティング(発売：幻冬舎)	201704	1
159	ダイバーシティ経営戦略：多様な人材の活躍が、企業の成長力に繋がる．4	経済産業調査会	201608	1
160	創業100年企業の経営理念：マスメディアが見た老舗の流儀．3	吉備人出版	201704	1
161	創業100年企業の経営理念：NEXT100年どう生きる．2	吉備人出版	201503	1
162	トコトンやさしい原価管理の本	日刊工業新聞社	201311	1
163	巨大化する現代アートビジネス	紀伊国屋書店	201507	1
164	IBMの思考とデザイン	丸善出版	201608	1
165	デジタルが変えるアニメビジネス	NTT出版	201603	1
166	商売は地域とともに	東京堂出版	201705	1
167	ファストファッション	春秋社	201405	1
168	デジタル・ジャーナリズムは稼げるか	東洋経済新報社	201606	1
169	ウーバーランド(仮)	青土社	201907	1
170	研修設計マニュアル	北大路書房	201504	1
171	活躍する女性会社役員の国際比較	ミネルヴァ書房	201607	1
172	はじめてのNPO論	有斐閣	201704	1
173	公共部門のマネジメント	同文舘出版	201606	1
174	日本鉄鋼業の経営・生産管理方式の形成と再編	御茶の水書房	201802	1
175	JA解体	東洋経済新報社	201510	1
176	航空幻想 第2版	中央経済社	201411	1
177	イノベーションと内部非効率性	白桃書房	201711	1
178	元気なローカル線のつくりかた	学芸出版社(京都)	201406	1
179	巨大企業と地域社会	日本経済評論社	201611	1
180	グローバル資金管理と直接投資	日本経済評論社	201701	1
181	アップルvs．グーグル	新潮社	201312	1
182	活躍する組織人の探究	東京大学出版会	201403	1
183	イノベーションの研究	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201811	1
184	Next　Marketを見据えた食品企業のグローバル戦略	ぎょうせい	201505	1
185	躍動する新規開業企業	勁草書房	201807	1
186	基礎からわかる経営組織	産業能率大学出版部	201508	1
187	ODプラクティショナーのための「組織開発」参考書	産業能率大学出版部	201512	1
188	組織論から考えるワークショップデザイン	三省堂	201607	1
189	信用金庫と中小企業のイノベーション	税務経理協会	201307	1
190	プロスポーツ・ビジネス羅針盤	税務経理協会	201406	1
191	安倍政権下のトヨタ自動車	税務経理協会	201803	1
192	異業種に見る航空業界のベストプラクティス	成山堂書店	201412	1
193	近代日本のビール醸造史と産業遺産	淡交社	201311	1
194	創業一四〇〇年	ダイヤモンド社	201310	1
195	オーガニゼーションズ 第2版	ダイヤモンド社	201408	1
196	マッキンゼー	ダイヤモンド社	201309	1
197	成長する管理職	東洋経済新報社	201307	1
198	創業三〇〇年の長寿企業はなぜ栄え続けるのか	東洋経済新報社	201410	1
199	バリュエーションの教科書	東洋経済新報社	201606	1
200	音楽産業再成長のための組織戦略	東洋経済新報社	201507	1
201	航空産業入門	東洋経済新報社	201705	1
202	スタンダード企業論	同文舘出版	201503	1
203	ホテル経営概論	同文舘出版	201904	1
204	Hatch組織論	同文舘出版	201702	1
205	社歌の研究	同文舘出版	201710	1
206	組織間信頼の形成と維持	同文舘出版	201907	1
207	ファミリービジネス	同文舘出版	201907	1
208	GMの経験 新版	中央経済社	201404	1
209	スウェーデン流グローバル成長戦略	中央経済社	201501	1
210	企業論テキスト	中央経済社	201502	1
211	変革とパラドックスの組織論	中央経済社	201511	1
212	表象の組織論	中央経済社	201601	1
213	ビッグデータ分析を経営に活かす	中央経済社	201603	1
214	自動車委託生産・開発のマネジメント	中央経済グループパブリッシング	201605	1
215	日本のファミリービジネス	中央経済グループパブリッシング	201608	1
216	クライシスを乗り越えるマネジメント・コントロール	中央経済グループパブリッシング	201606	1
217	創業者一族の経営とコーポレート・ガバナンス	中央経済グループパブリッシング	201701	1
218	「持たざる企業」の優位性	中央経済グループパブリッシング	201702	1
219	自動車産業のESG戦略	中央経済グループパブリッシング	201703	1
220	企業統治	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201706	1
221	CSRの基礎	中央経済グループパブリッシング	201704	1
222	戦略的経営理念論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201707	1
223	CSRの終焉	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
224	観光先進国をめざして	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
225	ガゼル企業成長の法則	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
226	ロレアル「美」の戦略	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
227	現代企業論入門	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201808	1
228	脱コモディティ化を実現する価値づくり	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201902	1
229	組織行動論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
230	旅行業の扉	碩学舎(発売：中央経済社)	201305	1
231	東京・城南のモノづくり企業「飛翔する」	日刊工業新聞社	201401	1
232	新・企業価値評価	日本経済新聞出版社	201407	1
233	意外と会社は合理的	日本経済新聞出版社	201312	1

234	全員経営	日本経済新聞出版社	201501	1
235	人にやさしい会社	白桃書房	201304	1
236	企業および企業人 7訂版	白桃書房	201510	1
237	企業文化	白桃書房	201606	1
238	本業と一体化した環境経営	白桃書房	201701	1
239	ファミリービジネスのイノベーション	白桃書房	201804	1
240	人材イノベーション	白桃書房	201305	1
241	アジアの投資環境・企業・産業	白桃書房	201303	1
242	組織セラピー	白桃書房	201305	1
243	組織論レビュー．1	白桃書房	201306	1
244	組織論レビュー．2	白桃書房	201306	1
245	企業提携の変容と市場創造	白桃書房	201403	1
246	地域ファミリー企業におけるビジネスシステムの形成と発展	白桃書房	201406	1
247	中小企業技術経営実践講座．2	白桃書房	201505	1
248	環境経営のグローバル展開	白桃書房	201512	1
249	アジアにおける産業・企業経営	白桃書房	201603	1
250	非連続イノベーションへの解	白桃書房	201701	1
251	組織変革のレバレッジ	白桃書房	201705	1
252	ドキュメントトヨタの製品開発	白桃書房	201409	1
253	非営利組織研究の基本視角	法律文化社	201311	1
254	日本の自動車サプライヤー・システム	法律文化社	201405	1
255	古今の名将に学ぶ経営戦略	ミネルヴァ書房	201303	1
256	殻	ミネルヴァ書房	201303	1
257	日本人労働者の帰属意識	ミネルヴァ書房	201405	1
258	ビジネス・ヒストリー	ミネルヴァ書房	201410	1
259	地域卸売企業ダイカの展開	ミネルヴァ書房	201503	1
260	「企業と社会」論とは何か	ミネルヴァ書房	201901	1
261	トヨタ研究からみえてくる福祉国家スウェーデンの社会政策	ミネルヴァ書房	201703	1
262	現代アジアの企業経営	ミネルヴァ書房	201709	1
263	問いからはじめる現代企業	有斐閣	201812	1
264	計画の創発	有斐閣	201411	1
265	多国籍企業の量産知識	有斐閣	201412	1
266	現場の情報化	有斐閣	201505	1
267	小売企業の基盤強化	有斐閣	201509	1
268	国際特許管理の日本的展開	有斐閣	201612	1
269	関与と越境	有斐閣	201704	1
270	プラットフォーム企業のグローバル戦略	有斐閣	201703	1
271	アカウンタビリティから経営倫理へ	有斐閣	201712	1
272	組織アイデンティティの機能	有斐閣	201812	1
273	日本企業における失敗の研究	有斐閣	201906	1
274	ケースに学ぶ日本の企業	有斐閣	201304	1
275	21世紀中小企業論　第3版	有斐閣	201309	1
276	経営情報論	有斐閣	201503	1
277	CSV経営	NTT出版	201307	1
278	ファーム・コミットメント	NTT出版	201407	1
279	DEMO	NTT出版	201410	1
280	賃金・人事処遇制度の史的展開と公正性	学文社	201312	1
281	企業所有論	慶応義塾大学出版会	201903	1
282	グローバリゼーションと中小企業経営	晃洋書房	201304	1
283	小企業・自営業がつくる未来社会	晃洋書房	201309	1
284	日産モノづくりの知識創造経営	晃洋書房	201407	1
285	進化デザイン戦略	晃洋書房	201604	1
286	企業不祥事と日本的経営	晃洋書房	201902	1
287	賃金と働き方	晃洋書房	201906	1
288	ひとめでわかる産業図鑑＆業界地図．B2B編	技術評論社	201310	1
289	制度的企業家	ナカニシヤ出版	201504	1
290	地域新産業の振興に向けた組織間連携	ナカニシヤ出版	201703	1
291	CSV経営とSDGs政策の両立事例	ナカニシヤ出版	201710	1
292	イノベーションの核心	ナカニシヤ出版	201801	1
293	エフェクチュアル・アントレプレナーシップ	ナカニシヤ出版	201808	1
294	第3世代のサービスイノベーション	社会評論社	201703	1
295	日本改造計画	商事法務	201306	1
296	訪日外国人観光ビジネス入門講座	翔泳社	201502	1
297	ドラッカー『イノベーションと企業家精神』で学ぶ発想転換戦略	東信堂	201808	1
298	セブンーイレブンの足跡	千倉書房	201405	1
299	持続可能な発展とイノベーション	千倉書房	201309	1
300	持続可能性と戦略	千倉書房	201509	1
301	コミュニティ・ジェネレーション	千倉書房	201712	1
302	日系食品産業における中国内販戦略の転換	筑波書房	201504	1
303	企業広報誌の世界	日外アソシエーツ(発売：紀伊國屋書店日外アソ)	201807	1
304	組織学習の理論と実践	生産性出版	201403	1
305	変革のマネジメント	生産性出版	201509	1
306	日本の優れたサービス	生産性出版	201907	1
307	日本サービス大賞受賞事例集 〈第1回・第2回版〉	日本生産性本部サービス産業生産性協議会(発売：生産性出版)	201907	1
308	進化したITが実現する企業変革の新法則	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201610	1
309	ザ・トヨタウェイ　サービス業のリーン改革．上	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201902	1
310	ザ・トヨタウェイ　サービス業のリーン改革．下	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201902	1
311	企業とNPOのパートナーシップ・ダイナミクス	文真堂	201303	1
312	アジア企業の経営理念	文真堂	201303	1

313	ICTコンセンサス標準	文真堂	201308	1
314	企業の国際化、情報化と日本企業革新のトレンド	文真堂	201311	1
315	サムスン式国際戦略	文真堂	201312	1
316	組織学への道	文真堂	201410	1
317	パチンコホール企業改革の研究	文真堂	201503	1
318	組織認識論の世界．３	文真堂	201504	1
319	現代企業論	文真堂	201505	1
320	組織の罠	文真堂	201603	1
321	グローバル企業	文真堂	201701	1
322	価値共創時代の戦略的パートナーシップ	文真堂	201704	1
323	ワークブック国際ビジネス	文眞堂	201804	1
324	トヨタの新興国適応	文眞堂	201812	1
325	オーガニゼーショナル・ビヘイヴィア	文眞堂	201905	1
326	現代株式会社と私有財産	北海道大学出版会	201405	1
327	財閥経営と企業家活動	森山書店	201304	1
328	現代のドイツ企業	森山書店	201311	1
329	ファミリービジネスの承継と税務	森山書店	201611	1
330	企業経営の日独比較	森山書店	201710	1
331	ヘルスケア分野における産学連携ガイドブック	薬事日報社	201607	1
332	企業行動論 第3版	八千代出版	201306	1
333	企業経営とマネジメント	八千代出版	201404	1
334	日本の保険市場	八千代出版	201603	1
335	なぜ企業に倫理を問えるのか	萌書房	201802	1
336	なぜ弱さを見せあえる組織が強いのか	英治出版	201708	1
337	対話型組織開発	英治出版	201807	1
338	中国における日系煙草産業　1905－1945	水曜社	201305	1
339	サスティナブル・カンパニー	宣伝会議	201608	1
340	企業倫理と社会の持続可能性	麗澤大学出版会(発売：広池学園事業部)	201602	1
341	日本の損害保険産業	桜井書店（文京区本郷）	201409	1
342	化粧品業界のブランド戦略	大阪公立大学共同出版会	201812	1
343	やさしい公営企業会計 第2次改訂版	ぎょうせい	201405	1
344	AI技術による倒産予知×企業格付け	税務経理協会	201903	1
345	株式所有構造の変遷と経営財務	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201706	1
346	非営利組織のソーシャル・アカウンティング	日本評論社	201310	1
347	レピュテーション・ダイナミクス	白桃書房	201503	1
348	現代の内部監査	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201703	1
349	コストデザイン	大阪公立大学共同出版会	201503	1
350	ロボティクス最前線	日本経済新聞出版社	201601	1
351	モビリティ革命	森北出版	201605	1
352	日本農業は世界に勝てる	日本経済新聞出版社	201504	1
353	農林水産業のみらいの宝石箱	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201706	1
354	コーポレートガバナンス・コードの実践	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201810	1
355	大手を蹴った若者が集まる知る人ぞ知る会社	朝日新聞出版	201402	1
356	今治タオル奇跡の復活	朝日新聞出版	201411	1
357	Alibabaアリババの野望	KADOKAWA	201503	1
358	パナソニック人事抗争史	講談社	201504	1
359	NETFLIX　コンテンツ帝国の野望	新潮社	201906	1
360	自動車設計革命	中央公論新社	201311	1
361	コカ・コーラ流　100年企業の問題解決術	早川書房	201509	1
362	NOKIA　復活の軌跡	早川書房	201907	1
363	京都企業が世界を変える	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201505	1
364	ピクサー流創造するちから	ダイヤモンド社	201410	1
365	ゲームのルールを変えろ	ダイヤモンド社	201309	1
366	大阪の注目20社	ダイヤモンド社	201309	1
367	ジョン・P・コッター実行する組織	ダイヤモンド社	201507	1
368	オープン・イノベーションの教科書	ダイヤモンド社	201502	1
369	グレートカンパニー	ダイヤモンド社	201509	1
370	CFOの挑戦	ダイヤモンド社	201509	1
371	美味しい、楽しい、感動があるから、お客様は来てくれる	ダイヤモンド社	201606	1
372	ファーストペンギンの会社	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201410	1
373	ワンカップ大関は、なぜ、トップを走り続けることができるのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201410	1
374	金鳥の夏はいかにして日本の夏になったのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201608	1
375	12人で「銀行」をつくってみた	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201702	1
376	新・スーパーマーケット革命	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201407	1
377	変革のアイスクリーム	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201503	1
378	ザ・ワン・デバイス	ダイヤモンド社	201907	1
379	amazon　世界最先端の戦略がわかる	ダイヤモンド社	201808	1
380	技術屋の王国	東洋経済新報社	201709	1
381	MBB	東洋経済新報社	201308	1
382	レジリエント・カンパニー	東洋経済新報社	201501	1
383	日産V－upの挑戦	中央経済社	201304	1
384	ヘーベルハウス41年目の真実	日刊工業新聞社	201311	1
385	ひと目でわかる！図解DMG森精機	日刊工業新聞社	201410	1
386	エコ・リーディングカンパニー東芝の挑戦	日刊工業新聞社	201506	1
387	モノづくりで幸せになれる会社となれない会社	日刊工業新聞社	201506	1
388	なぜ、企業は不祥事を繰り返すのか	日刊工業新聞社	201508	1
389	セブン＆アイHLDGS．　9兆円企業の秘密	日本経済新聞出版社	201309	1
390	ツイッター創業物語	日本経済新聞出版社	201404	1
391	レゴはなぜ世界で愛され続けているのか	日本経済新聞出版社	201405	1

392	スターバックス輝きを取り戻すためにこだわり続けた5つの原則	日本経済新聞出版社	201409	1
393	サントリー対キリン	日本経済新聞出版社	201411	1
394	ユニクロ対ZARA	日本経済新聞出版社	201411	1
395	リクルート	日本経済新聞出版社	201502	1
396	SONY平井改革の1500日	日本経済新聞出版社	201605	1
397	イノベーターになる	日本経済新聞出版社	201810	1
398	失われた20年の勝ち組企業100社の成功法則	PHP研究所	201310	1
399	脱皮成長する経営	千倉書房	201712	1
400	CSは女子力で決まる！	生産性出版	201408	1
401	キレるソフトバンク	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201312	1
402	無印良品のデザイン．2	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201606	1
403	ニッポン経営名鑑	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201604	1
404	不正の迷宮三菱自動車	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201609	1
405	沈みゆく帝国	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201406	1
406	リーン・スタートアップを駆使する企業	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201506	1
407	バッテリーウォーズ	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201511	1
408	トヨタのカタ	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201601	1
409	HIGH　OUTPUT　MANAGEMENT	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201701	1
410	ものづくり維新	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201406	1
411	人材を育てるホンダ競わせるサムスン	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201407	1
412	東芝事件と「守りのガバナンス」	文真堂	201604	1
413	組織の壁を越える	英治出版	201812	1
414	日本の企画者たち	宣伝会議	201603	1
415	日本人の知らないHONDA	海と月社	201604	1
416	中小企業を百年企業にする社長の道しるべ	大阪公立大学共同出版会	201504	1
417	失われた感覚を求めて	朝日新聞出版	201409	1
418	TSUTAYAの謎	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201505	1
419	スポーツガバナンスとマネジメント	晃洋書房	201808	1
420	スポーツビジネスを知るための基礎知識	文眞堂	201811	1
421	月3万円ビジネス100の実例	晶文社	201507	1
422	カミングアウト	英治出版	201809	1
423	思想家ドラッカーを読む	NTT出版	201802	1
424	走らないトヨタ	法律文化社	201609	1
425	ムダのカイゼン、カイゼンのムダ	こぶし書房	201706	1
426	トヨタと日産にみる〈場〉に生きる力	桜井書店（文京区本郷）	201605	1
427	文化を支えた企業家たち	ミネルヴァ書房	201603	1
428	アグリビジネスの地理学	古今書院	201307	1
429	ソーシャル・キャピタルと経営	ミネルヴァ書房	201812	1
430	女性はなぜ活躍できないのか	東洋経済新報社	201503	1
431	人口論入門	法律文化社	201709	1
432	入門企業社会学	ミネルヴァ書房	201504	1
433	外国人単純技能労働者の受け入れと実態	東信堂	201605	1
434	公共施設等運営権	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201510	1
435	未来を拓くマイナンバー	中央経済社	201510	1
436	公共マネジメント	有斐閣	201503	1
437	自治体経営のイノベーション	関西大学出版部	201805	1
438	インタンジブルズ・エコノミー	東京大学出版会	201609	1
439	モバイル・ブロードバンドの普及要因	勁草書房	201708	1
440	日本経済を創造的に破壊せよ！	ダイヤモンド社	201303	1
441	企業統治と成長戦略	東洋経済新報社	201702	1
442	日本の国際競争力	中央経済社	201310	1
443	ソーシャルな資本主義	日本経済新聞出版社	201303	1
444	台湾半導体企業の競争戦略	日本評論社	201709	1
445	国際競争力を高める企業の直接投資戦略と貿易	日本評論社	201703	1
446	スウェーデンの賃金決定システム	ミネルヴァ書房	201408	1
447	グローバル化のなかの労使関係	ミネルヴァ書房	201702	1
448	現代日本の企業組織再編と労働組合の課題	学文社	201504	1
449	グローバル経済	晃洋書房	201802	1
450	地域経営分析	晃洋書房	201903	1
451	コンピュテーショナル・エコノミクス	多賀出版	201803	1
452	工業化と企業家精神	日本経済評論社	201403	1
453	テュルゴー資本理論研究	日本経済評論社	201309	1
454	鈴木商店の経営破綻	日本経済評論社	201709	1
455	シェアリングエコノミー	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201611	1
456	日本発！エネルギー新産業	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201310	1
457	日本経済再生論	文真堂	201306	1
458	FTA戦略の潮流	文真堂	201503	1
459	現代日本経済の論点	文真堂	201602	1
460	これからの集団的労使関係を問う	エイデル研究所	201510	1
461	日本における中堅・中小企業のオープンイノベーションとその支援組織の考察	専修大学出版局	201902	1
462	ビジネスモデル・イノベーション	朝日新聞出版	201402	1
463	経営戦略	朝日新聞出版	201501	1
464	ビジネスモデル	朝日新聞出版	201502	1
465	成功する日本企業には「共通の本質」がある	朝日新聞出版	201903	1
466	ラグジュアリー時計ブランドのマネジメント	KADOKAWA	201501	1
467	小林一三	中央公論新社	201812	1
468	プロ野球「熱狂」の経営科学	東京大学出版会	201608	1
469	グローバル経営戦略	東京大学出版会	201303	1
470	サービソロジーへの招待	東京大学出版会	201706	1

471	社会システム・デザイン組み立て思考のアプローチ	東京大学出版会	201902	1
472	デザインする思考力	東京大学出版会	201403	1
473	世界の語り方．1	東京大学出版会	201809	1
474	世界の語り方．2	東京大学出版会	201809	1
475	企業統治と会計行動	東京大学出版会	201404	1
476	イノベーション政策の科学	東京大学出版会	201503	1
477	情報技術と中小企業のイノベーション	御茶の水書房	201703	1
478	『資本論』の経営理論	御茶の水書房	201812	1
479	ESG経営を強くするコーポレートガバナンスの実践	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201812	1
480	体系グローバル・コンプライアンス・リスクの現状	きんざい	201310	1
481	保険ERM経営の理論と実践	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201501	1
482	ゼロからわかる知的財産のしくみ	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201508	1
483	実践コンプライアンス・マネジメント入門	ぎょうせい	201512	1
484	台湾の企業戦略	勁草書房	201407	1
485	ソーシャルゲームのビジネスモデル	勁草書房	201505	1
486	消費の美学	勁草書房	201501	1
487	質的イノベーション時代の思考力	勁草書房	201802	1
488	日本鉄鋼業の光と影	勁草書房	201411	1
489	激動する日本の「モノづくり」	勁草書房	201812	1
490	基礎からわかる経営管理	産業能率大学出版部	201508	1
491	働く人の資本主義 新版	春秋社	201310	1
492	日本デジタルゲーム産業史	人文書院	201606	1
493	ロジスティクスの改革最前線と新しい課題	税務経理協会	201303	1
494	日本的労使関係と「福祉国家」	税務経理協会	201304	1
495	EUにおけるコーポレート・ガバナンス	税務経理協会	201308	1
496	ジャスト・イン・タイム経営と社会との調和	税務経理協会	201309	1
497	経営と情報の深化と融合	税務経理協会	201401	1
498	企業統治論	税務経理協会	201404	1
499	経営分析事典	税務経理協会	201503	1
500	グループ経営入門	税務経理協会	201603	1
501	価値創造経営のコーポレート・ガバナンス	税務経理協会	201603	1
502	地域産業の経営戦略	税務経理協会	201609	1
503	企業経営戦略論の基盤解明	税務経理協会	201612	1
504	多国籍企業とグローバルビジネス	税務経理協会	201703	1
505	経営戦略の方程式	税務経理協会	201805	1
506	生保会社の経営課題	税務経理協会	201803	1
507	グローバル化とイノベーションの経営	税務経理協会	201810	1
508	地域産業の経営革新	税務経理協会	201812	1
509	企業価値向上の戦略	日本管理会計学会(発売：税務経理協会)	201303	1
510	ブランド創造史	創元社(大阪)	201403	1
511	競争戦略論．1	ダイヤモンド社	201807	1
512	第五の権力	ダイヤモンド社	201402	1
513	C．クリステンセン経営論	ダイヤモンド社	201307	1
514	よい製品とは何か	ダイヤモンド社	201305	1
515	流通チャネルの転換戦略	ダイヤモンド社	201303	1
516	グロービスMBAマネジメント・ブック．2	ダイヤモンド社	201504	1
517	ブランド論	ダイヤモンド社	201409	1
518	マネジメント入門	ダイヤモンド社	201407	1
519	ビジネス意思決定	ダイヤモンド社	201411	1
520	立地の科学	ダイヤモンド社	201606	1
521	ブルー・オーシャン戦略	ダイヤモンド社	201509	1
522	グロービスMBA経営戦略	ダイヤモンド社	201703	1
523	イノベーションと企業家精神	ダイヤモンド社	201512	1
524	一流の経営者は、何を考え、どう行動し、いかにして人を惹き付けるのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201801	1
525	経営者はいかにして、企業価値を高めているのか？	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201901	1
526	ブルー・オーシャン・シフト	ダイヤモンド社	201804	1
527	ブルー・オーシャン戦略論文集	ダイヤモンド社	201801	1
528	研修開発入門「研修転移」の理論と実践	ダイヤモンド社	201806	1
529	一流ビジネススクールで教えるデジタル・シフト戦略	ダイヤモンド社	201809	1
530	競争戦略論．2	ダイヤモンド社	201807	1
531	組織開発の探究	ダイヤモンド社	201810	1
532	図解企業価値入門 第3版	東洋経済新報社	201310	1
533	図解コンプライアンス経営	東洋経済新報社	201607	1
534	地域活性化ビジネス	東洋経済新報社	201304	1
535	「日本型」戦略の変化	東洋経済新報社	201504	1
536	執行役員制度	東洋経済新報社	201703	1
537	会社の哲学	東洋経済新報社	201307	1
538	早稲田会議	東洋経済新報社	201511	1
539	経営組織論	東洋経済新報社	201802	1
540	ベンチャー経営論	東洋経済新報社	201802	1
541	コ・イノベーション経営	東洋経済新報社	201308	1
542	一橋MBA戦略ケースブック	東洋経済新報社	201503	1
543	イノベーション	東洋経済新報社	201602	1
544	市場戦略の読み解き方	東洋経済新報社	201702	1
545	一橋MBAケースブック【戦略転換編】	東洋経済新報社	201806	1
546	リ・インベンション	東洋経済新報社	201303	1
547	戦略マップ 復刻版	東洋経済新報社	201402	1
548	ビジネスモデルの教科書	東洋経済新報社	201404	1
549	「好き嫌い」と経営	東洋経済新報社	201407	1

550	CSR経営戦略 新版	東洋経済新報社	201409	1
551	日本企業のためのコーポレートガバナンス講座	東洋経済新報社	201506	1
552	CSV経営戦略	東洋経済新報社	201510	1
553	ビジネスモデルの教科書. 上級編　競争優位の仕組みを見抜く＆構築する	東洋経済新報社	201608	1
554	ガバナンス革命の新たなロードマップ	東洋経済新報社	201707	1
555	MBAエッセンシャルズ	東洋経済新報社	201905	1
556	経営戦略原論	東洋経済新報社	201807	1
557	市場首位の目指し方	東洋経済新報社	201806	1
558	両利きの経営	東洋経済新報社	201902	1
559	P&Gウェイ	東洋経済新報社	201307	1
560	ファッション＆ラグジュアリー企業のマネジメント	東洋経済新報社	201306	1
561	BCG未来をつくる戦略思考	東洋経済新報社	201310	1
562	CX(カスタマー・エクスペリエンス)戦略	東洋経済新報社	201809	1
563	スチュワードシップとコーポレートガバナンス	東洋経済新報社	201502	1
564	日系自動車メーカーの中国戦略	東洋経済新報社	201503	1
565	BSCによる戦略の策定と実行	同文舘出版	201409	1
566	スポーツ団体のマネジメント入門	同文舘出版	201504	1
567	強い会社のマネジメントを探る会社の「見方」	同文舘出版	201603	1
568	インベスター・リレーションズの現状と課題	同文舘出版	201703	1
569	コーポレート・ガバナンス「本当にそうなのか？」	同文舘出版	201712	1
570	バックキャスト思考とSDGs／ESG投資	同文舘出版	201902	1
571	理論とケースで学ぶ国際ビジネス	同文舘出版	201803	1
572	プラットフォーム時代のイノベーション	同文舘出版	201304	1
573	グループ経営論	同文舘出版	201304	1
574	ソーシャル・ビジネスのイノベーション	同文舘出版	201403	1
575	経営の基礎から学ぶ経営情報システム教科書	同文舘出版	201409	1
576	戦略の実行とミドルのマネジメント	同文舘出版	201501	1
577	革新的中小企業のグローバル経営	同文舘出版	201501	1
578	組織における知識の共有と創造	同文舘出版	201503	1
579	グローバル化の中の日本型経営	同文舘出版	201505	1
580	イノベーションの成功と失敗	同文舘出版	201510	1
581	経営組織要論	同文舘出版	201509	1
582	異文化マネジメントの理論と実践	同文舘出版	201604	1
583	グローバル経営要論	同文舘出版	201603	1
584	海外日系企業の人材形成とCSR	同文舘出版	201609	1
585	サービス・ドミナント・ロジックの進展	同文舘出版	201703	1
586	経営情報要論	同文舘出版	201702	1
587	企業倫理	同文舘出版	201704	1
588	日本的グローバル・オペレーションズ・マネジメント	同文舘出版	201703	1
589	事例でみる中堅企業の成長戦略	同文舘出版	201711	1
590	半導体企業の組織構造、知財戦略および競争力	同文舘出版	201710	1
591	経営のロジック	同文舘出版	201805	1
592	セールスメーキング	同文舘出版	201404	1
593	顧客ロイヤルティ戦略	同文舘出版	201503	1
594	小売＆サービス業のフォーマットデザイン	同文舘出版	201604	1
595	戦わずロングセラーにする「強い売りモノ〈MIP〉」の創り方	同文舘出版	201609	1
596	日本企業は次に何を学ぶべきか	同文舘出版	201611	1
597	日本企業の東南アジア進出のルーツと戦略	同文舘出版	201704	1
598	スティーブ・ジョブズ. 4　楽園追放とピクサー創立	東京電機大学出版局	201803	1
599	デザインマネジメント原論:デザイン経営のための実践ハンドブック	東京電機大学出版局	201905	1
600	イノベーションで創る持続可能社会	中央経済社	201311	1
601	グリーンマネジメント	中央経済社	201311	1
602	アグリ・ベンチャー	中央経済社	201312	1
603	多国籍企業のグローバル価値連鎖	中央経済社	201403	1
604	経営を革新するナレッジ・マネジメント	中央経済社	201312	1
605	企業経営の社会性研究 第3版	中央経済社	201404	1
606	1からの経営史	碩学舎(発売:中央経済社)	201403	1
607	企業経営の物流戦略研究	中央経済社	201403	1
608	事例でわかるグループ企業の経営分析	中央経済社	201404	1
609	経営情報システム 第4版	中央経済社	201403	1
610	メディア・リッチネス理論の再構想	中央経済社	201404	1
611	ビッグデータを活かす技術戦略としてのテキストマイニング	中央経済社	201405	1
612	企業の知識理論	中央経済社	201406	1
613	イノベーション人材がリードする日本企業の「真」成長戦略	中央経済社	201404	1
614	グローバルリテーラー	中央経済社	201406	1
615	映画に学ぶ経営管理論	中央経済社	201407	1
616	社是・経営理念論	中央経済社	201406	1
617	中小企業経営入門	中央経済社	201410	1
618	スチュワードシップ・コード時代の企業価値を高める経営戦略	中央経済社	201412	1
619	資源ベース論の理論進化	中央経済社	201503	1
620	町工場からアジアのグローバル企業へ	中央経済社	201505	1
621	実践ビジネスプラン	中央経済社	201503	1
622	MBAエグゼクティブズ	中央経済社	201503	1
623	マネジメントの航海図	中央経済社	201505	1
624	低炭素型サプライチェーン経営	中央経済社	201509	1
625	ロジスティクス関連業務／システム	中央経済社	201510	1
626	情報管理関連業務／システム	中央経済社	201510	1
627	業務プロセス改革	中央経済社	201508	1
628	エフェクチュエーション	碩学舎(発売:中央経済社)	201510	1

629	ソーシャル・ビジネス・ケース	中央経済社	201507	1
630	流通論パラダイム風呂勉の世界	碩学舎(発売:中央経済社)	201510	1
631	小規模組織の特性を活かすイノベーションのマネジメント	碩学舎(発売:中央経済社)	201511	1
632	中小企業の環境経営イノベーション	中央経済社	201601	1
633	入門企業と社会	中央経済社	201510	1
634	ファミリービジネス賢明なる成長への条件	中央経済社	201511	1
635	戦略的ブランド経営	中央経済社	201512	1
636	流通政策入門	中央経済グループパブリッシング	201604	1
637	サプライチェーン・マネジメント論	中央経済社	201603	1
638	中国大企業の競争力分析	中央経済グループパブリッシング	201606	1
639	生産性向上の理論と実践	中央経済社	201603	1
640	コーポレートガバナンス改革時代のROE戦略	中央経済社	201604	1
641	京都企業歴史と空間の産物	中央経済グループパブリッシング	201606	1
642	新興市場ビジネス入門	中央経済グループパブリッシング	201605	1
643	テキスト現代経営入門	中央経済グループパブリッシング	201605	1
644	経営管理論	中央経済グループパブリッシング	201607	1
645	中小企業のアジア展開	中央経済グループパブリッシング	201607	1
646	インターネットは流通と社会をどう変えたか	中央経済グループパブリッシング	201609	1
647	環境責任	中央経済グループパブリッシング	201609	1
648	エッセンシャル経営史	中央経済グループパブリッシング	201610	1
649	企業価値の神秘	中央経済グループパブリッシング	201611	1
650	シチュエーショナル・ストラテジー	中央経済グループパブリッシング	201611	1
651	技術的イノベーションのマネジメント	中央経済グループパブリッシング	201702	1
652	2020年代の新総合商社論	中央経済グループパブリッシング	201703	1
653	アメーバ経営の進化	中央経済グループパブリッシング	201703	1
654	日本企業の戦略とガバナンス	中央経済グループパブリッシング	201705	1
655	プロフェッショナルサービスのビジネスモデル	中央経済グループパブリッシング	201705	1
656	小売商のフィールドワーク	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201703	1
657	インターネット時代の広告の機能・効果と展開	中央経済グループパブリッシング	201702	1
658	アメーバ経営が組織の結束力を高める	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
659	1からのアントレプレナーシップ	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201704	1
660	アート・プロデュース概論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
661	技術経営	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201709	1
662	グローバル・ビジネス・マネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201705	1
663	コンテンツビジネスの経営戦略	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
664	日系小売企業のアジア展開	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
665	「製造業のサービス化」戦略	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201711	1
666	小さな会社の大きな力	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
667	外資系製薬企業の進化史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
668	地域創生のプレミアム(付加価値)戦略	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
669	グラント現代戦略分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
670	おごと温泉の地域革新	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
671	ビギナーズ経営組織論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
672	基礎からの商業と流通	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
673	戦略は「組織の強さ」に従う	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
674	地域協働のマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201806	1
675	中小企業のマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
676	企業経営と環境評価	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
677	エシカル・アントレプレナーシップ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
678	サプライチェーンが生み出す競争優位	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
679	ダイナミック・ケイパビリティの戦略経営論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
680	セブンーイレブンとヤマト運輸のIT戦略分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
681	サービス経営のバリュー・シフトアップ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
682	組織マネジメント入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
683	企業財務と証券市場の研究	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201811	1
684	場のイノベーション	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
685	オーナー経営はなぜ強いのか？	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
686	日本社会に生きる中小企業	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
687	環境配慮のJIT生産	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
688	ESGの視点	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
689	戦略的イノベーション・マネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
690	グローバル研究開発人材の育成とマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
691	マネジメント研究への招待	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
692	流通論の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
693	小売業のグローバル・イノベーション	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
694	商業概論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
695	老舗企業の存続メカニズム	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
696	会社を伸ばす株主還元	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
697	ドイツのコーポレート・ガバナンス	中央経済社	201303	1
698	モノづくりと環境のマネジメント	中央経済社	201303	1
699	経営戦略論 第2版	中央経済社	201305	1
700	経営組織論 第2版	中央経済社	201305	1
701	現代経営情報システム	中央経済社	201304	1
702	国際ビジネス入門 第2版	中央経済社	201305	1
703	静岡に学ぶ地域イノベーション	中央経済社	201306	1
704	使える！経営戦略111	中央経済社	201310	1
705	直接投資と技術移転のメカニズム	中央経済社	201309	1
706	地域中核企業の環境経営	中央経済社	201310	1
707	破壊的イノベーション	中央経済社	201305	1

708	ビジネスエシックス「企業倫理」	日本経済新聞出版社	201304	1
709	なぜ日本企業は強みを捨てるのか	日本経済新聞出版社	201502	1
710	現代コーポレートガバナンス	日本経済新聞出版社	201811	1
711	V字回復の経営 増補改訂版	日本経済新聞出版社	201306	1
712	技術を武器にする経営	日本経済新聞出版社	201403	1
713	ゲーム・チェンジャーの競争戦略	日本経済新聞出版社	201501	1
714	競争しない競争戦略	日本経済新聞出版社	201503	1
715	教科書を超えた技術経営	日本経済新聞出版社	201504	1
716	ROEが奪う競争力	日本経済新聞出版社	201509	1
717	自走するビジネスモデル	日本経済新聞出版社	201510	1
718	難題が飛び込む男土光敏夫	日本経済新聞出版社	201709	1
719	経営継承の鎖	日本経済新聞出版社	201802	1
720	100年成長企業のマネジメント	日本経済新聞出版社	201712	1
721	なぜ戦略の落とし穴にはまるのか	日本経済新聞出版社	201801	1
722	サステナブル経営と資本市場	日本経済新聞出版社	201902	1
723	反常識の生産性向上マネジメント	日本経済新聞出版社	201906	1
724	創発型責任経営	日本経済新聞出版社	201906	1
725	サステナビリティ経営戦略	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201412	1
726	ビジネスゲームセオリー	日本評論社	201406	1
727	パブリックリレーションズ	日本評論社	201505	1
728	技手の時代	日本評論社	201406	1
729	経営者の会計操作の動機と株式市場の反応	日本評論社	201311	1
730	CSR新時代の競争戦略	日本評論社	201312	1
731	生命保険業の健全経営戦略	日本評論社	201407	1
732	日本型クリエイティブ・サービスの時代	日本評論社	201410	1
733	三井物産の組織デザイン	日本評論社	201708	1
734	インドにおける経営者集団の形成と系譜	日本評論社	201902	1
735	アライアンスマネジメント	白桃書房	201404	1
736	マッチング・ビジネスが変える企業戦略	白桃書房	201602	1
737	激動の時代のコンテンツビジネス・サバイバルガイド	白桃書房	201906	1
738	異文化間のグローバル人材戦略	白桃書房	201309	1
739	よくわかる経営倫理・CSRのケースメソッド	白桃書房	201402	1
740	ライセンスビジネスの戦略と実務	白桃書房	201704	1
741	VRICマップ	白桃書房	201811	1
742	ビジネス・データマイニング入門	白桃書房	201902	1
743	中国知財戦略	白桃書房	201606	1
744	組織マネジメントのリアル	白桃書房	201604	1
745	マネジメント講義ノート	白桃書房	201703	1
746	世のため人のため、ひいては自分のための経営論	白桃書房	201905	1
747	日本人とCSR	拓殖大学(発売：白桃書房)	201403	1
748	戦略的協働の経営	白桃書房	201304	1
749	グローバル企業の経営倫理・CSR	白桃書房	201306	1
750	変革マネジメントの理論と実践	白桃書房	201309	1
751	多国籍企業の戦略経営	白桃書房	201311	1
752	二重性のダイナミクス	白桃書房	201307	1
753	パズル理論	白桃書房	201305	1
754	アライアンス・イノベーション	白桃書房	201309	1
755	日本企業の心理的契約 増補改訂版	白桃書房	201309	1
756	「日系人」活用戦略論	白桃書房	201312	1
757	創造的中小企業の存亡	白桃書房	201402	1
758	企業革新の研究	白桃書房	201403	1
759	知的財産イノベーション研究の展望	白桃書房	201412	1
760	組織・心理テスティングの科学	白桃書房	201501	1
761	経営事例の質的比較分析	白桃書房	201509	1
762	技術流出の構図	白桃書房	201602	1
763	経営事例の物語分析	白桃書房	201610	1
764	産業クラスター戦略による地域創造の新潮流	白桃書房	201703	1
765	ファーウェイの技術と経営	白桃書房	201710	1
766	知識移転のダイナミズム	白桃書房	201801	1
767	一体感のマネジメント	白桃書房	201802	1
768	日系企業の知識と組織のマネジメント	白桃書房	201802	1
769	総合商社の本質	白桃書房	201803	1
770	地域産業集積の優位性	白桃書房	201802	1
771	メコン地域におけるビジネス教育	白桃書房	201803	1
772	経営者と研究開発	白桃書房	201809	1
773	実践共同体の学習	白桃書房	201902	1
774	組織の環境と組織間関係	白桃書房	201811	1
775	米国の合理と日本の合理	白桃書房	201902	1
776	組織人間たちの集合近眼	白桃書房	201905	1
777	企業組織の発展段階を知ろう！ベンチャーの経営変革の障害	白桃書房	201902	1
778	商品・ビジネス開発のケースブック	白桃書房	201310	1
779	流通イノベーションへの挑戦	白桃書房	201605	1
780	食品スーパーの店舗オペレーション・システム	白桃書房	201305	1
781	コトラーのイノベーション・ブランド戦略	白桃書房	201412	1
782	ロジスティクスの歴史物語	白桃書房	201604	1
783	渋沢栄一	PHP研究所	201611	1
784	松下幸之助	PHP研究所	201611	1
785	土光敏夫	PHP研究所	201701	1
786	久保田権四郎	PHP研究所	201702	1

787	小林一三	PHP研究所	201703	1
788	中内功	PHP研究所	201705	1
789	本田宗一郎	PHP研究所	201706	1
790	井深大	PHP研究所	201708	1
791	丸田芳郎	PHP研究所	201706	1
792	大原孫三郎	PHP研究所	201709	1
793	安藤百福	PHP研究所	201711	1
794	江崎利一	PHP研究所	201801	1
795	小倉昌男	PHP研究所	201802	1
796	エアライン／エアポート・ビジネス入門	法律文化社	201604	1
797	技術経営の考え方	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
798	国際経営	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
799	経営情報学入門	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
800	グローバル化と日本のものづくり	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
801	サービスデザイン	丸善出版	201404	1
802	戦略としてのビジネス倫理入門	丸善出版	201607	1
803	現場主義の国際比較	ミネルヴァ書房	201406	1
804	模倣と創造のファッション産業史	ミネルヴァ書房	201309	1
805	企業と利益がわかる	ミネルヴァ書房	201401	1
806	統合広告論 改訂版	ミネルヴァ書房	201404	1
807	アジア経営論	ミネルヴァ書房	201409	1
808	日本におけるイノベーション・システムとしての共同研究開発はいかいかに生まれたか: 組織間連携の歴史分析	ミネルヴァ書房	201412	1
809	覇者・鴻海の経営と戦略	ミネルヴァ書房	201603	1
810	入門生産システム論	ミネルヴァ書房	201604	1
811	よくわかる現代経営	ミネルヴァ書房	201703	1
812	戦略的IoTマネジメント	ミネルヴァ書房	201902	1
813	現代中小企業の経営戦略と地域・社会との共生	ミネルヴァ書房	201801	1
814	リサーチの思考と技法	ミネルヴァ書房	201803	1
815	よくわかるコーポレート・ガバナンス	ミネルヴァ書房	201901	1
816	次世代型組織へのフォロワーシップ論	ミネルヴァ書房	201810	1
817	日本航空の破綻と再生	ミネルヴァ書房	201905	1
818	経営史学の方法	ミネルヴァ書房	201906	1
819	はじめての国際経営	有斐閣	201504	1
820	学習を促す組織文化	有斐閣	201403	1
821	日本型ビジネスモデルの中国展開	有斐閣	201310	1
822	新興国市場戦略論	有斐閣	201512	1
823	マネジメント・コントロール	有斐閣	201403	1
824	企業家学のすすめ	有斐閣	201407	1
825	デザインがイノベーションを伝える	有斐閣	201405	1
826	ソーシャル・エンタプライズ論	有斐閣	201403	1
827	サービス・イノベーション	有斐閣	201406	1
828	デュアル・ブランド戦略	有斐閣	201411	1
829	ブランド戦略全書	有斐閣	201411	1
830	オープン・イノベーションのマネジメント	有斐閣	201503	1
831	人生を変えるMBA	有斐閣	201506	1
832	オープン化戦略	有斐閣	201712	1
833	ジェネラル・パーパス・テクノロジーのイノベーション	有斐閣	201603	1
834	計算と経営実践	有斐閣	201702	1
835	日本のビジネスシステム	有斐閣	201611	1
836	派遣労働という働き方	有斐閣	201704	1
837	ハイブリッド製品の開発戦略	有斐閣	201712	1
838	文化と営利	有斐閣	201902	1
839	ケースに学ぶ国際経営	有斐閣	201312	1
840	商学への招待	有斐閣	201308	1
841	国際経営	有斐閣	201512	1
842	企業論	有斐閣	201803	1
843	責任ある競争力	NTT出版	201304	1
844	アップルの破壊的イノベーション	NTT出版	201309	1
845	攻めのIT戦略	NTT出版	201502	1
846	アップル、アマゾン、グーグルのイノベーション戦略	NTT出版	201503	1
847	ドラッカーと私	NTT出版	201510	1
848	ドイツ同族大企業	NTT出版	201509	1
849	自然資本入門	NTT出版	201509	1
850	アライアンス戦略論	NTT出版	201602	1
851	サービスデザインの教科書	NTT出版	201709	1
852	組織行動	NTT出版	201803	1
853	サステイナブル・カンパニー入門	学芸出版社(京都)	201610	1
854	戦略的ホテル経営	学文社	201304	1
855	動物園マネジメント	学文社	201309	1
856	チェック・トランケーション研究	学文社	201311	1
857	新・実学の学び	学文社	201402	1
858	日本企業の経営力創成と経営者・管理者教育	学文社	201401	1
859	コーポレート・ファイナンス論	学文社	201501	1
860	現代の経営管理論	学文社	201604	1
861	多国籍企業の理論と戦略	学文社	201612	1
862	スモールビジネスの創造とマネジメント	学文社	201703	1
863	グローバル経営論	学文社	201810	1
864	スモールビジネスの経営力創成とアントレプレナーシップ	学文社	201903	1
865	マクロ組織論	学文社	201904	1

866	ミクロ組織論	学文社	201904	1
867	アンチ・サボタージュ・マニュアル　職場防衛篇	北大路書房	201801	1
868	モノづくり×モノづかいのデザインサイエンス	近代科学社	201712	1
869	雇用システムの多様化と国際的収斂	慶応義塾大学出版会	201303	1
870	中国哲学と現代科学	慶応義塾大学出版会	201305	1
871	備えるBCMから使えるBCMへ	慶応義塾大学出版会	201307	1
872	経営人材を育てる！	慶応義塾大学出版会	201310	1
873	『新時代の「日本的経営」』オーラルヒストリー	慶応義塾大学出版会	201501	1
874	グローバルプロジェクトチームのまとめ方	慶応義塾大学出版会	201507	1
875	改善活動のマネジメント	慶応義塾大学出版会	201509	1
876	日本的雇用慣行は変化しているのか	慶応義塾大学出版会	201603	1
877	中国大型国有企業の経営システム改革	晃洋書房	201303	1
878	共生経営論序説	晃洋書房	201402	1
879	モンキー・D・ルフィは実在した！？	晃洋書房	201404	1
880	老舗企業にみる100年の知恵	晃洋書房	201403	1
881	ディーセント・マネジメント	市民科学研究所(発売：晃洋書房)	201402	1
882	商学の基本を学ぶ15講	晃洋書房	201409	1
883	企業間分業とイノベーション・システムの組織化	晃洋書房	201502	1
884	ICTを活用した組織変革	晃洋書房	201602	1
885	情報マネジメントが経営を変える	晃洋書房	201604	1
886	ファッションビジネスの進化	晃洋書房	201703	1
887	企業倫理学	晃洋書房	201705	1
888	ドラッカーの周辺	晃洋書房	201904	1
889	グローバル市場を志向する国際中小企業	晃洋書房	201802	1
890	社会共生学研究	晃洋書房	201803	1
891	顧客の創造	晃洋書房	201903	1
892	自動車電動化時代の企業経営	晃洋書房	201809	1
893	ハイエンド型破壊的イノベーションの理論と事例検証	晃洋書房	201903	1
894	中小企業における経営計画による経営理念の浸透	晃洋書房	201905	1
895	レジリエント・マネジメント	ナカニシヤ出版	201405	1
896	ダイバーシティ・マネジメント入門	ナカニシヤ出版	201704	1
897	グッドワークとフロー体験	世界思想社	201602	1
898	病院経営の戦略と戦術	成文堂	201406	1
899	リスク・マネジメント論	成文堂	201904	1
900	立地ウォーズ 改訂版	新評論	201303	1
901	強者論と弱者論	信山社出版	201508	1
902	中小企業の経営社会学	信山社出版	201807	1
903	小さな企業の大きな物語	信山社出版	201905	1
904	日本のイノベーションのジレンマ	翔泳社	201509	1
905	USERS	翔泳社	201309	1
906	ストラテジック・イノベーション	翔泳社	201308	1
907	イノベーションの最終解	翔泳社	201407	1
908	リーン・アントレプレナー	翔泳社	201403	1
909	プラットフォームビジネス最前線	翔泳社	201312	1
910	無敵の天才たち	翔泳社	201409	1
911	オープン＆クローズ戦略	翔泳社	201512	1
912	自動車メガ・プラットフォーム戦略の進化	九州大学出版会	201804	1
913	ドラッカー『断絶の時代』で読み解く21世紀地球社会論	東信堂	201705	1
914	ドラッカー『現代の経営』が教える「マネジメントの基本指針」	東信堂	201705	1
915	新しい資本主義と企業経営	千倉書房	201309	1
916	国際協働のマネジメント	千倉書房	201312	1
917	実践ソーシャルイノベーション	千倉書房	201406	1
918	組織と市場 増補新装版	千倉書房	201407	1
919	テレワーク導入による生産性向上戦略	千倉書房	201511	1
920	変革するマネジメント	千倉書房	201708	1
921	コグニティブ競争戦略	千倉書房	201710	1
922	現代経営戦略の軌跡	中央大学出版部	201612	1
923	医療ビジネスとICTシステム	中央大学出版部	201701	1
924	ものづくりを超えて	名古屋大学出版会	201310	1
925	ビジネス・インフラの明治	名古屋大学出版会	201410	1
926	グローバル経営史	名古屋大学出版会	201604	1
927	武藤山治	日本経済評論社	201308	1
928	戦前日本の企業統治	日本経済評論社	201409	1
929	時代を超えた経営者たち	日本経済評論社	201703	1
930	学歴と格差の経営史	日本経済評論社	201802	1
931	バランス・スコアカード	生産性出版	201311	1
932	健康いきいき職場づくり	生産性出版	201412	1
933	優れたサービスのしくみ	生産性出版	201512	1
934	メディアの循環「伝える」メカニズム	生産性出版	201702	1
935	新ヒューマンキャピタル経営	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201307	1
936	超先進企業が駆使するデジタル戦略	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201409	1
937	ミンツバーグ　マネジャー論	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201409	1
938	ビジネスモデル・エクセレンス	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201412	1
939	ビジネス思考実験	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201512	1
940	MBAビジネスデザイン	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201506	1
941	プラットフォームの教科書	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201705	1
942	SDGsとESG時代の生物多様性・自然資本経営	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201710	1
943	アップルのデザイン戦略	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201405	1
944	インダストリー4．0を超えるシミュレーション統合生産の衝撃	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201509	1

945	戦略的技術経営入門. 2	芙蓉書房出版	201309	1
946	売場の科学	芙蓉書房出版	201411	1
947	情報システムの高度活用マネジメントの研究	芙蓉書房出版	201509	1
948	イノベーション入門	芙蓉書房出版	201601	1
949	軍用機製造の戦後史	芙蓉書房出版	201607	1
950	メイヨー＝レスリスバーガー	文真堂	201305	1
951	バーリ＝ミーンズ	文真堂	201305	1
952	グーテンベルク	文真堂	201305	1
953	日本の自動車産業経営史	文真堂	201310	1
954	組織体経営の理論と技能	文真堂	201309	1
955	経営から視る現代社会 新版	文真堂	201404	1
956	経営哲学からの責任の研究	文真堂	201312	1
957	はじめて学ぶ人のためのグローバル・ビジネス 改訂新版	文真堂	201403	1
958	中国消費財メーカーの成長戦略	文真堂	201403	1
959	経営者支配とは何か	文真堂	201406	1
960	経営史学の歩みを聴く	文真堂	201409	1
961	日産コンツェルン経営史研究	文真堂	201502	1
962	現代・起亜と現代モビスの中国戦略	文真堂	201502	1
963	企業家活動からみた日本のものづくり経営史	文真堂	201412	1
964	トヨタの新興国車IMV	文真堂	201502	1
965	日本におけるバーナード理論研究	文真堂	201505	1
966	グローバルビジネスとアメリカ・ユダヤ人	文真堂	201504	1
967	実践コーポレートガバナンス・コード作成ハンドブック	文真堂	201506	1
968	新多国籍企業経営管理論	文真堂	201512	1
969	企業の持続性と組織変革	文真堂	201603	1
970	生命保険企業のグローバル経営戦略	文真堂	201603	1
971	企業家活動でたどるサステイナブル経営史	文真堂	201603	1
972	経営倫理とプラグマティズム	文真堂	201601	1
973	外資の経営史	文真堂	201603	1
974	応用経営史	文真堂	201603	1
975	近代製糖業の経営史的研究	文真堂	201605	1
976	経営組織認識論考	文真堂	201604	1
977	組織設計と個人行動	文真堂	201610	1
978	ファジーフロントエンド活動による技術革新創成	文真堂	201701	1
979	21世紀ICT企業の経営戦略	文真堂	201703	1
980	生協組織をもっと元気にするためのやさしい組織論入門	文眞堂	201706	1
981	経営のルネサンス	文真堂	201704	1
982	環境経営とイノベーション	文真堂	201704	1
983	組織コミットメント再考	文真堂	201704	1
984	企業紐帯と業績の研究	文真堂	201705	1
985	NPO, そしてソーシャルビジネス	文真堂	201704	1
986	想定外のマネジメント	文眞堂	201707	1
987	創造的経験	文眞堂	201707	1
988	成功に導く中小製造企業のアジア戦略	文眞堂	201709	1
989	「内なるグローバル化」による新成長戦略と商社	文眞堂	201710	1
990	アジアからのグローバル経営論	文眞堂	201803	1
991	日本のインフラ輸出の現在を読み解く	文眞堂	201803	1
992	統合思考とESG投資	文眞堂	201803	1
993	グループ経営戦略論	文眞堂	201812	1
994	P・F・ドラッカー	文眞堂	201809	1
995	イノベーション創成の研究開発マネジメント	文眞堂	201902	1
996	環境統合型生産システムと地域創生	文眞堂	201903	1
997	経営戦略の課題と解明	文眞堂	201904	1
998	企業家に学ぶESG経営	文眞堂	201903	1
999	ストーリーで学ぶマネジメント	文眞堂	201903	1
1000	ボーングローバル企業の経営理論x	八千代出版	201306	1
1001	ケースで読み解く経営戦略論	八千代出版	201804	1
1002	経営と宗教	東方出版(大阪)	201403	1
1003	テキスト経営人類学	東方出版(大阪)	201907	1
1004	企業内学習入門	英治出版	201407	1
1005	出現する未来から導く	英治出版	201507	1
1006	チームが機能するとはどういうことか	英治出版	201405	1
1007	「学習する組織」入門	英治出版	201706	1
1008	U理論	英治出版	201712	1
1009	チャイナ・ウェイ	英治出版	201905	1
1010	SNS時代の論理と感性による企業変革	関西学院大学出版会	201306	1
1011	ソーシャル・イノベーション	関西学院大学出版会	201503	1
1012	フランスにおける企業福祉政策の生成と展開	関西学院大学出版会	201506	1
1013	アメリカ大リーグにおけるイノベーションの系譜	関西学院大学出版会	201603	1
1014	戦略マネジメント	関西学院大学出版会	201607	1
1015	企業家精神のダイナミクス	関西学院大学出版会	201703	1
1016	エレクトロニクス企業におけるものづくりの再評価	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201710	1
1017	経営戦略	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201804	1
1018	非営利法人経営論	大学教育出版	201410	1
1019	ビジネス教育論の展開	大学教育出版	201711	1
1020	テーマパーク経営論. 映画会社の多角化編	三恵社(発売:JRC)	201309	1
1021	知識探索的思考とビジネスデータ解析の実践論	三恵社	201507	1
1022	中小企業経営戦略の新理論	三恵社(発売:JRC)	201709	1
1023	ケースで学ぶイノベーション経営	三恵社(発売:JRC)	201805	1

1024	コネクト	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201307	1
1025	競争戦略と経営システムの構築	関西大学出版部	201503	1
1026	新たなリスクと中小企業	関西大学出版部	201603	1
1027	自動車産業の技術アウトソーシング戦略	水曜社	201611	1
1028	経営理念を活かしたグローバル創造経営	水曜社	201709	1
1029	ブランド発展史	専修大学出版局	201603	1
1030	手書きの戦略論	宣伝会議	201604	1
1031	生活者視点で変わる小売業の未来	宣伝会議	201608	1
1032	顧客視点の企業戦略	宣伝会議	201703	1
1033	コア・テキストマクロ組織論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201409	1
1034	コア・テキスト国際経営	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
1035	コア・テキスト経営管理	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201905	1
1036	経営史の再構想	蒼天社出版	201701	1
1037	日本の社外取締役制度	桜美林大学北東アジア総合研究所(発売:JRC)	201510	1
1038	サステナビリティ経営	大阪公立大学共同出版会	201802	1
1039	ベンチャービジネス研究　第2巻	丸善出版	201704	1
1040	ベンチャービジネス研究. 3　ベンチャービジネスを取り巻く環境把握－価値創造・政策支援・事業計画・地域金融－	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201803	1
1041	現代日本の企業分析	新日本出版社	201803	1
1042	統合報告革命	税務経理協会	201505	1
1043	セミナー管理会計	税務経理協会	201604	1
1044	経営力と経営分析	税務経理協会	201705	1
1045	不正経理を見逃さない経営分析と内部統制	清文社	201510	1
1046	企業価値評価【入門編】	ダイヤモンド社	201810	1
1047	新・ほんとうにわかる経営分析	ダイヤモンド社	201602	1
1048	企業価値評価	ダイヤモンド社	201608	1
1049	コーポレートファイナンス戦略と実践	ダイヤモンド社	201904	1
1050	IT監査とIT統制	同文舘出版	201508	1
1051	入門経営分析	同文舘出版	201512	1
1052	統合報告書による情報開示の新潮流	同文舘出版	201406	1
1053	内部統制の有効性とコーポレート・ガバナンス	同文舘出版	201704	1
1054	やさしくわかる学校法人の経営分析	同文舘出版	201503	1
1055	企業再生と管理会計	中央経済社	201503	1
1056	会計関連業務／システム	中央経済社	201510	1
1057	監査役の実務ガイドブック	中央経済社	201506	1
1058	企業経営のグローバル化研究	中央経済社	201604	1
1059	監査役に何ができるか 第2版	中央経済社	201303	1
1060	企業変革における情報システムのマネジメント	碩学舎(発売:中央経済社)	201310	1
1061	統合報告の実際	日本経済新聞出版社	201507	1
1062	東芝不正会計事件の研究	白桃書房	201712	1
1063	グローバル化時代におけるリスク会計の探求	千倉書房	201303	1
1064	要説経営分析	森山書店	201611	1
1065	内部監査の創造	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201906	1
1066	統合報告におけるインタンジブルズの情報開示と情報利用	専修大学出版局	201802	1
1067	企業価値創造のためのインタンジブルズ・マネジメント	専修大学出版局	201802	1
1068	アントレプレナーシップ論講座	日刊工業新聞社	201311	1
1069	システム方法論	コロナ社	201407	1
1070	マイクロソフト帝国の誕生	東京電機大学出版局	201509	1
1071	ビル・ゲイツ. 2 そしてライバルは誰もいなくなった	東京電機大学出版局	201605	1
1072	マイナンバーで広がる電子署名・認証サービス	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201507	1
1073	ビッグデータ・マネジメント	エヌ・ティー・エス	201403	1
1074	建築ものづくり論	有斐閣	201507	1
1075	沿岸漁業のビジネスモデル	東海大学出版部	201512	1
1076	職場のポジティブメンタルヘルス	誠信書房	201711	1
1077	従業員　組織の関係性とウェルビーイング	晃洋書房	201812	1
1078	産業・組織カウンセリング実践の手引き	遠見書房	201802	1
1079	学校法人ハンドブック	税務経理協会	201512	1
1080	コーポレート・ガバナンスの現状分析	商事法務	201606	1
1081	コーポレートガバナンス・コードの読み方・考え方	商事法務	201812	1
1082	ハーバード流ソーシャルメディア・プラットフォーム戦略	朝日新聞出版	201409	1
1083	経営理論大全	朝日新聞出版	201508	1
1084	最新プラットフォーム戦略マッチメイカー	朝日新聞出版	201805	1
1085	ITビジネスの競争戦略	KADOKAWA	201710	1
1086	ジェフ・ベゾス　アマゾンをつくった仕事術	講談社	201408	1
1087	小倉昌男祈りと経営	小学館	201601	1
1088	勝つまでやめない！勝利の方程式	中央公論新社	201403	1
1089	やりたいことをやるというビジネスモデル	弘文堂	201312	1
1090	生き延びる企業の組織存続力	産業能率大学出版部	201506	1
1091	マルクスが日本に生まれていたら 新版	春秋社	201307	1
1092	「人の世界」と「物の世界」	春秋社	201402	1
1093	ビジネスモデル強化ワークブック	ダイヤモンド社	201305	1
1094	知財で戦え	ダイヤモンド社	201305	1
1095	戦略プロフェッショナル 増補改訂版	ダイヤモンド社	201306	1
1096	ザ・フランチャイズ	ダイヤモンド社	201305	1
1097	価値創造型企業の本質	ダイヤモンド社	201309	1
1098	ビッグバン・イノベーション	ダイヤモンド社	201602	1
1099	新訳営業は断られた時から始まる	ダイヤモンド社	201401	1
1100	タレントマネジメント概論	ダイヤモンド社	201501	1
1101	長崎の注目20社	ダイヤモンド社	201408	1
1102	自己変革の経営戦略	ダイヤモンド社	201507	1

1103	ソニー盛田昭夫	ダイヤモンド社	201604	1
1104	知られざる競争優位	ダイヤモンド社	201604	1
1105	技術開発に賭ける	ダイヤモンド社	201509	1
1106	私心なき経営哲学	ダイヤモンド社	201509	1
1107	成長発展の経営戦略	ダイヤモンド社	201509	1
1108	経営者に贈る5つの質問	ダイヤモンド社	201709	1
1109	繁栄する企業の経営手法	ダイヤモンド社	201604	1
1110	リーダーのあるべき姿	ダイヤモンド社	201604	1
1111	企業経営の要諦	ダイヤモンド社	201604	1
1112	なぜあの経営者はすごいのか	ダイヤモンド社	201606	1
1113	新版社員をサーフィンに行かせよう	ダイヤモンド社	201706	1
1114	テスコの経営哲学を10の言葉で語る	ダイヤモンド・フリードマン社(発売:ダイヤモンド社)	201402	1
1115	「考える営業」の教科書	ダイヤモンド・フリードマン社(発売:ダイヤモンド社)	201407	1
1116	プラットフォーム・レボリューション	ダイヤモンド社	201808	1
1117	図解基本ビジネス思考法45	ダイヤモンド社	201702	1
1118	営業の教科書	ダイヤモンド社	201902	1
1119	ビジネスモデル分析術	阪急コミュニケーションズ	201304	1
1120	カスタマイズ	CCCメディアハウス	201411	1
1121	小さな会社・お店のための値上げの技術	阪急コミュニケーションズ	201403	1
1122	ビジネスモデル分析術. 2	阪急コミュニケーションズ	201406	1
1123	知的資本論	CCCメディアハウス	201410	1
1124	MBA100の基本	東洋経済新報社	201701	1
1125	SHOE DOG	東洋経済新報社	201711	1
1126	MBA生産性をあげる100の基本	東洋経済新報社	201712	1
1127	MBA問題解決100の基本	東洋経済新報社	201812	1
1128	よくわかるROE経営	東洋経済新報社	201510	1
1129	グッチの戦略	東洋経済新報社	201411	1
1130	「ポイント・会員制サービス」入門	東洋経済新報社	201406	1
1131	表彰制度	東洋経済新報社	201308	1
1132	シンプルな戦略	東洋経済新報社	201403	1
1133	アクション・バイアス	東洋経済新報社	201503	1
1134	攻めのガバナンス	東洋経済新報社	201509	1
1135	GAMIFY	東洋経済新報社	201601	1
1136	ブロックバスター戦略	東洋経済新報社	201510	1
1137	OODA LOOP	東洋経済新報社	201903	1
1138	フォーカス戦略	東洋経済新報社	201907	1
1139	BCG流プロフェッショナルの仕事力	東洋経済新報社	201310	1
1140	遊びをせんとや生まれけむ	東洋経済リサーチセンター(発売:東洋経済新報社)	201306	1
1141	インテル中興の祖アンディ・グローブの世界	同文舘出版	201808	1
1142	価格の掟	中央経済グループパブリッシング	201610	1
1143	「自動運転」が拓く巨大市場	日刊工業新聞社	201312	1
1144	どん底から生まれた宅急便	日本経済新聞出版社	201304	1
1145	LEAN IN	日本経済新聞出版社	201306	1
1146	経営の失敗学	日本経済新聞出版社	201410	1
1147	良い値決め悪い値決め	日本経済新聞出版社	201507	1
1148	日本型インダストリー4. 0	日本経済新聞出版社	201510	1
1149	戦略にこそ「戦略」が必要だ	日本経済新聞出版社	201602	1
1150	企業の真価を問うグローバル・コーポレートガバナンス	日本経済新聞出版社	201606	1
1151	ジャック・ウェルチの「リアルライフMBA」	日本経済新聞出版社	201610	1
1152	サーキュラー・エコノミー	日本経済新聞出版社	201611	1
1153	ワールド・カフェをやろう 新版	日本経済新聞出版社	201704	1
1154	稲盛和夫の実践アメーバ経営	日本経済新聞出版社	201709	1
1155	ビジネススクールで学ぶ人材育成	日本経済新聞出版社	201808	1
1156	デジタル・ビジネスモデル	日本経済新聞出版社	201811	1
1157	プラットフォーマー勝者の法則	日本経済新聞出版社	201903	1
1158	経営の美徳	日本経済新聞出版社	201903	1
1159	レレバンス・イノベーション	マグロウヒル・エデュケーション(発売:日本経済新聞出版社)	201411	1
1160	ディズニーを目指した男大川博	日本評論社	201608	1
1161	「実況」組織マネジメント教室	PHP研究所	201408	1
1162	会社を元気にしたければF・E・D社員を大切にしなさい	PHP研究所	201407	1
1163	なぜあの会社は100年も繁盛しているのか	PHP研究所	201502	1
1164	ホラクラシー	PHP研究所	201602	1
1165	未来に選ばれる会社	学芸出版社(京都)	201510	1
1166	〈三越〉をつくったサムライ日比翁助	現代書館	201306	1
1167	Hookedハマるしかけ	翔泳社	201405	1
1168	ザ・ファーストマイル	翔泳社	201412	1
1169	ビジネスモデル・ナビゲーター	翔泳社	201610	1
1170	ビジネスモデルfor Teams	翔泳社	201711	1
1171	プロ経営者の時代	千倉書房	201508	1
1172	チームビルディングの技術	経団連出版	201905	1
1173	「最良だから最強」な組織づくりの定石	生産性出版	201505	1
1174	鈴木敏文孤高	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
1175	ヤマト正伝	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201707	1
1176	ライク・ア・ヴァージン	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
1177	ジェフ・ベゾス果てなき野望	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201401	1
1178	実践IT戦略論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
1179	データ・アナリティクス3. 0	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201405	1
1180	創業メンタリティ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
1181	Hit Refresh	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201711	1

1182	儲かるデザイン戦略	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201405	1
1183	IBMを強くした「アナリティクス」	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
1184	未来の市場を創り出す	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
1185	成功を決める「順序」の経営	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
1186	世界で勝てるヒト、モノづくり	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
1187	ホンダ　イノベーション魂！	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
1188	戦略的技術経営入門．３	芙蓉書房出版	201411	1
1189	企業不祥事の研究	文真堂	201507	1
1190	図解＆事例で学ぶイノベーションの教科書	マイナビ	201503	1
1191	機会発見	英治出版	201609	1
1192	ビッグ・ピボット	英治出版	201607	1
1193	BoPビジネス3．０	英治出版	201608	1
1194	ブランドファースト	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201504	1
1195	「ひとづくり」という錬金術	New　York　Art(発売:丸善出版)	201904	1
1196	チャレンジャー・セールス・モデル	海と月社	201511	1
1197	ブレイクスルーへの思考	東京大学出版会	201612	1
1198	レコード・マネジメント・ハンドブック	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201606	1
1199	「科博」次のステップに向けて	ジアース教育新社	201501	1
1200	究極の"コト消費"であるスポーツビジネス成功のシナリオ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201904	1
1201	スポーツマネジメント入門	産業能率大学出版部	201709	1
1202	スポーツマネジメント入門	税務経理協会	201503	1
1203	スポーツマネジメント	大修館書店	201512	1
1204	基本・スポーツマネジメント	大修館書店	201711	1
1205	スポーツ・マネジメント入門 第2版	東洋経済新報社	201407	1
1206	スポーツビジネス最強の教科書	東洋経済新報社	201711	1
1207	スポーツツーリズム・ハンドブック	学芸出版社(京都)	201508	1
1208	メジャーリーグの現場に学ぶビジネス戦略	晃洋書房	201703	1
1209	スポーツマネジメント実践の現状と課題	三恵社(発売:JRC)	201803	1
1210	「移動」の未来	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201610	1
1211	ネット通販時代の宅配便	成山堂書店	201507	1
1212	世界の物流を変える中国の挑戦	創土社	201710	1
1213	SCMハンドブック	共立出版	201803	1
1214	国際物流の理論と実務	成山堂書店	201712	1
1215	商学通論	同文舘出版	201603	1
1216	現代物流の基礎	同文舘出版	201803	1
1217	日本・中国・韓国における家電品流通の比較分析	同文舘出版	201404	1
1218	流通システムとサプライチェーン・マネジメント	同文舘出版	201904	1
1219	訪日外国人集客・販売ガイド	中央経済社	201510	1
1220	現代の小売流通	中央経済グループパブリッシング	201610	1
1221	小売業起点のまちづくり	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201804	1
1222	1からの流通システム	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201804	1
1223	1からの流通論	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201811	1
1224	S&OPで儲かるSCMを創る！	日刊工業新聞社	201410	1
1225	トコトンやさしい物流の本	日刊工業新聞社	201503	1
1226	トコトンやさしい小売・流通の本	日刊工業新聞社	201710	1
1227	製配販をめぐる対抗と協調	白桃書房	201310	1
1228	東南アジア市場参入のための流通戦略	白桃書房	201809	1
1229	みんなの知らないロジスティクスの仕組み	白桃書房	201406	1
1230	ネット通販と当日配送	白桃書房	201401	1
1231	ロジスティクス概論	白桃書房	201403	1
1232	サプライチェーン・マネジメント概論	白桃書房	201705	1
1233	グローバル・サプライチェーンロジスティクス	白桃書房	201701	1
1234	市場流通に関する諸問題	白桃書房	201804	1
1235	新しい「物流」の教科書	PHP研究所	201406	1
1236	酒類流通システムのダイナミズム	有斐閣	201603	1
1237	小売構造ダイナミクス	有斐閣	201902	1
1238	ロジスティクス・SCMの実際	晃洋書房	201806	1
1239	小商圏時代の流通システム	古今書院	201303	1
1240	物流が一番わかる	技術評論社	201805	1
1241	流通企業の繁栄と戦略	千倉書房	201306	1
1242	大規模呉服商の流通革新と進化	千倉書房	201403	1
1243	グローバル・ポートフォリオ戦略	千倉書房	201503	1
1244	流通システムと小売経営	千倉書房	201503	1
1245	流通政策の理路:流通システムの再編と政策展開	千倉書房	201905	1
1246	流通モード進化論	千倉書房	201904	1
1247	流通・都市の理論と動態	中央大学出版部	201503	1
1248	ロジスティクスの論点	生産性出版	201406	1
1249	ブランド流通革命	森山書店	201604	1
1250	中国自動車流通のダイナミックス	八千代出版	201408	1
1251	基礎から学ぶ流通の理論と政策	八千代出版	201602	1
1252	日本の流通・サービス産業	大阪大学出版会	201303	1
1253	ロジスティクスの計画技法	流通経済大学出版会	201504	1
1254	変容する青果物産地集荷市場	筑波書房	201502	1
1255	戦略的サプライチェーンマネジメント	英治出版	201502	1
1256	日本の出版物流通システム	九州大学出版会	201503	1
1257	まっ直ぐに本を売る	苦楽堂	201606	1
1258	豊田とトヨタ	東信堂	201410	1
1259	日本人の勝算	東洋経済新報社	201901	1
1260	デービッド・アトキンソン新・生産性立国論	東洋経済新報社	201803	1

1261	世界一訪れたい日本のつくりかた	東洋経済新報社	201707	1
1262	地方創生2．0	東洋経済新報社	201611	1
1263	日本経済地理読本 第9版	東洋経済新報社	201404	1
1264	日本経済読本	東洋経済新報社	201902	1
1265	震災と経済	東洋経済新報社	201505	1
1266	日本人と経済	東洋経済新報社	201510	1
1267	デービッド・アトキンソン新・所得倍増論	東洋経済新報社	201612	1
1268	経済統合の新世紀	東洋経済新報社	201511	1
1269	日本のものづくりの底力	東洋経済新報社	201502	1
1270	金持ちは税率70％でもいいvsみんな10％課税がいい	東洋経済新報社	201406	1
1271	プロフェッショナル農業人	東洋経済新報社	201305	1
1272	ガラパゴス・クール	東洋経済新報社	201702	1
1273	インダストリー4．0	東洋経済新報社	201510	1
1274	2060年の日本産業論	東洋経済新報社	201607	1
1275	日本経済は復活するか	藤原書店	201310	1
1276	「強い経済」の正体	同時代社	201703	1
1277	福島後の日本経済論	同文舘出版	201509	1
1278	デジタルカメラ大競争	同文舘出版	201312	1
1279	電力産業の会計と経営分析	同文舘出版	201811	1
1280	日本は次に何を売るか	同文舘出版	201507	1
1281	ものづくり記念館博物館事典	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201812	1
1282	インダストリー4．0	日刊工業新聞社	201507	1
1283	日本ゲーム産業史	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201611	1
1284	日本経済入門	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201411	1
1285	日本財政「最後の選択」	日本経済新聞出版社	201501	1
1286	財政破綻後	日本経済新聞出版社	201804	1
1287	純粋機械化経済:頭脳資本主義と日本の没落	日本経済新聞出版社	201905	1
1288	「第四次産業革命」を生き抜く	日本経済新聞出版社	201902	1
1289	働き方の男女不平等	日本経済新聞出版社	201705	1
1290	新・日本経済入門	日本経済新聞出版社	201503	1
1291	慢性デフレ真因の解明	日本経済新聞出版社	201609	1
1292	サービス立国論	日本経済新聞出版社	201604	1
1293	TPPが日本農業を強くする	日本経済新聞出版社	201608	1
1294	人材覚醒経済	日本経済新聞出版社	201609	1
1295	日本経済再生25年の計	日本経済新聞出版社	201706	1
1296	「デフレ論」の誤謬	日本経済新聞出版社	201804	1
1297	脱ポピュリズム国家	日本経済新聞出版社	201805	1
1298	日本経済のマーケットデザイン	日本経済新聞出版社	201812	1
1299	北海道・鹿児島・沖縄の歴史と経済	日本経済評論社	201903	1
1300	沖縄の覚悟	日本経済評論社	201506	1
1301	現代日本再生産構造分析	日本経済評論社	201304	1
1302	地域構造の多様性と内発的発展	日本経済評論社	201409	1
1303	日本デジタルカメラ産業の生成と発展	日本経済評論社	201505	1
1304	日本のデフレ	日本経済評論社	201510	1
1305	日本近代蚕糸業の展開	日本経済評論社	201611	1
1306	グローバルプレッシャー下の日本の産業集積	日本経済評論社	201403	1
1307	観光デザインとコミュニティデザイン	日本経済評論社	201404	1
1308	フードシステム革新のニューウェーブ	日本経済評論社	201603	1
1309	佐藤隆三著作集．第1巻　文化・社会の日米比較	日本評論社	201607	1
1310	佐藤隆三著作集．第2巻　米国から見た日本経済	日本評論社	201608	1
1311	佐藤隆三著作集．第4巻　経済成長の理論	日本評論社	201610	1
1312	佐藤隆三著作集．第5巻　技術変化と経済不変性の理論	日本評論社	201611	1
1313	佐藤隆三著作集．第6巻　The Selected Scientific Papers	日本評論社	201612	1
1314	佐藤隆三著作集．第7巻　Symmetry and Economic Invarian	日本評論社	201701	1
1315	日本経済論	日本評論社	201801	1
1316	世代会計入門	日本評論社	201303	1
1317	ヨーロッパの電力・ガス市場	日本評論社	201412	1
1318	経済レジリエンス宣言	日本評論社	201306	1
1319	最新／日本経済入門	日本評論社	201603	1
1320	日本経済に明日はあるのか	日本評論社	201504	1
1321	金型産業の技術形成と発展の諸様相	日本評論社	201603	1
1322	サービス産業の生産性分析	日本評論社	201402	1
1323	シリコンアイランド九州の半導体産業	日本評論社	201503	1
1324	日本経済と警備業	農林統計出版	201704	1
1325	地域振興としての農村空間の商品化	農林統計出版	201502	1
1326	日本経済論	培風館	201701	1
1327	静脈産業とマテリアルフローコスト会計	白桃書房	201502	1
1328	すぐわかる物流不動産	白桃書房	201604	1
1329	「失われた二〇年」からの逆照射	八朔社	201708	1
1330	近現代日本の経済発展．上巻	八千代出版	201405	1
1331	近現代日本の経済発展．下巻	八千代出版	201412	1
1332	日本経済を知る	八千代出版	201707	1
1333	観光ビジネス・エコノミクス概論	批評社	201708	1
1334	『都鄙問答』と石門心学	冨山房インターナショナル	201903	1
1335	葉山	芙蓉書房出版	201503	1
1336	少子・高齢化と日本経済	文真堂	201409	1
1337	大震災からの復興と地域再生のモデル分析	文真堂	201409	1
1338	国際競争力	文真堂	201607	1
1339	日本経済のデータ分析と経済予測	文真堂	201701	1

1340	産業クラスターのダイナミズム	文真堂	201702	1
1341	戦後日本の人口移動と家族変動	文眞堂	201801	1
1342	海からみた産業と日本	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201603	1
1343	日本経済の歴史	名古屋大学出版会	201305	1
1344	マザーマシンの夢	名古屋大学出版会	201311	1
1345	見えない産業	名古屋大学出版会	201706	1
1346	日本の石油化学産業	名古屋大学出版会	201607	1
1347	日本経済《悪い均衡》の正体	明石書店	201612	1
1348	近代大阪の産業発展	有斐閣	201305	1
1349	入門・日本経済	有斐閣	201503	1
1350	日本経済論・入門	有斐閣	201703	1
1351	日本の財政を考える	有斐閣	201712	1
1352	現代日本経済	有斐閣	201905	1
1353	人材サービス産業の新しい役割	有斐閣	201407	1
1354	企業統治の法と経済	有斐閣	201503	1
1355	プレイス・ブランディング	有斐閣	201804	1
1356	日本の産業と企業	有斐閣	201412	1
1357	レベニュー・マネージメント概論	流通経済大学出版会	201606	1
1358	日本銀行と高橋是清	麗澤大学出版会(発売:広池学園事業部)	201603	1
1359	グローバリズムの終焉と日本の成長戦略	論創社	201805	1
1360	コンテンツ産業とイノベーション	勁草書房	201602	1
1361	二〇世紀日本レコード産業史	勁草書房	201608	1
1362	クラウド産業論	勁草書房	201402	1
1363	2025年の日本破綻か復活か	勁草書房	201609	1
1364	原子力発電の政治経済学	岩波書店	201310	1
1365	模倣と権力の経済学	岩波書店	201512	1
1366	理論経済学と経済政策	岩波書店	201805	1
1367	マクロ経済学	岩波書店	201703	1
1368	法律家をめざす人のための経済学	岩波書店	201501	1
1369	農業経済学	岩波書店	201504	1
1370	「幸せ」の経済学	岩波書店	201306	1
1371	家計の経済学	岩波書店	201701	1
1372	経済学は悲しみを分かち合うために	岩波書店	201806	1
1373	炎上とクチコミの経済学	朝日新聞出版	201806	1
1374	ノーベル経済学賞	講談社	201610	1
1375	「幸福な日本」の経済学	講談社	201711	1
1376	絵でわかるミクロ経済学	講談社	201809	1
1377	絵でわかるマクロ経済学	講談社	201901	1
1378	暗号通貨の経済学	講談社	201901	1
1379	武器としての経済学	小学館	201709	1
1380	経済学者たちの日米開戦	新潮社	201805	1
1381	国際経済学のフロンティア	東京大学出版会	201609	1
1382	金融経済学	東京大学出版会	201609	1
1383	独禁法審判決の法と経済学	東京大学出版会	201701	1
1384	厚生経済学と経済政策論の対話	東京大学出版会	201805	1
1385	医療経済学講義	東京大学出版会	201601	1
1386	経済学の基礎価格理論	東京大学出版会	201709	1
1387	金融経済学入門	東京大学出版会	201807	1
1388	世界を破綻させた経済学者たち	早川書房	201508	1
1389	行動経済学の逆襲	早川書房	201607	1
1390	愛と怒りの行動経済学	早川書房	201703	1
1391	アリエリー教授の「行動経済学」入門　お金篇	早川書房	201810	1
1392	〈エッセンシャル版〉行動経済学	早川書房	201809	1
1393	経済学のための線形代数	朝倉書店	201703	1
1394	ベイズ計量経済学ハンドブック	朝倉書店	201309	1
1395	“見える化”医療経済学入門	医歯薬出版	201406	1
1396	フードシステムの経済学	医歯薬出版	201902	1
1397	不平等と再分配の新しい経済学	大月書店	201308	1
1398	99%のための経済学入門	大月書店	201607	1
1399	資本主義がわかる経済学	大月書店	201902	1
1400	44の例題で学ぶ計量経済学	オーム社	201309	1
1401	経済学部は理系である！？	オーム社	201711	1
1402	Rによる計量経済学	オーム社	201809	1
1403	経済学原理論を読む	御茶の水書房	201311	1
1404	経済学入門	御茶の水書房	201808	1
1405	経済学に脳と心は必要か？	河出書房新社	201306	1
1406	高校生からわかるマクロ・ミクロ経済学	河出書房新社	201309	1
1407	中高の教科書でわかる経済学マクロ篇	河出書房新社	201706	1
1408	中高の教科書でわかる経済学ミクロ篇	河出書房新社	201705	1
1409	ドーナツ経済学が世界を救う	河出書房新社	201802	1
1410	現代経済学のエッセンス	河出書房新社	201310	1
1411	入門計量経済学	共立出版	201605	1
1412	インフラPPPの経済学	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201712	1
1413	リーディングス政治経済学への数理的アプローチ	勁草書房	201303	1
1414	新しい政治経済学の胎動	勁草書房	201307	1
1415	「平成の大合併」の政治経済学	勁草書房	201606	1
1416	父が息子に語るマクロ経済学	勁草書房	201408	1
1417	デポジット制度の環境経済学	勁草書房	201410	1
1418	ベーシック応用経済学	勁草書房	201506	1

1419	トピックス応用経済学．1　貿易，地域，産業，企業	勁草書房	201506	1
1420	トピックス応用経済学．2　財政，公共政策，イノベーション，経済成長	勁草書房	201506	1
1421	金融危機とバーゼル規制の経済学	勁草書房	201509	1
1422	技術と所得分配のマクロ経済学	勁草書房	201508	1
1423	Rで学ぶ空間計量経済学入門	勁草書房	201608	1
1424	経済学	勁草書房	201803	1
1425	プライバシーの経済学	勁草書房	201809	1
1426	経済学のための実験統計学	勁草書房	201812	1
1427	理論経済学の新潮流	勁草書房	201902	1
1428	企業統治と会社法の経済学	勁草書房	201906	1
1429	スタートダッシュ経済学	勁草書房	201907	1
1430	応用計量経済学研究	勁草書房	201503	1
1431	公共経済学研究．6	勁草書房	201703	1
1432	公共経済学研究．7	勁草書房	201802	1
1433	入門ミクロ経済学	勁草書房	201508	1
1434	プレステップ経済学	弘文堂	201309	1
1435	経済学入門	弘文堂	201902	1
1436	経済学大図鑑	三省堂	201402	1
1437	自由と市場の経済学	春秋社	201312	1
1438	マルクスに立ちミクロ経済学を知る	新日本出版社	201304	1
1439	現代資本主義とマルクス経済学	新日本出版社	201312	1
1440	マルクス経済学と金融化論	新日本出版社	201503	1
1441	経済学	人文書院	201406	1
1442	来るべき経済学のために	人文書院	201411	1
1443	経済学者の勉強術	人文書院	201901	1
1444	世界を読む国際政治経済学入門	成山堂書店	201312	1
1445	世界を読む国際政治経済学入門	成山堂書店	201803	1
1446	「わかりやすい経済学」のウソにだまされるな！	ダイヤモンド社	201303	1
1447	「原因と結果」の経済学	ダイヤモンド社	201702	1
1448	「決め方」の経済学	ダイヤモンド社	201606	1
1449	1分間で経済学	ダイヤモンド社	201712	1
1450	消費増税は、なぜ経済学的に正しいのか	ダイヤモンド社	201603	1
1451	ビジネス経済学	ダイヤモンド社	201902	1
1452	これからのマルクス経済学入門	筑摩書房	201603	1
1453	アジア地域コミュニティ経済学	東海大学出版部	201502	1
1454	ディズニーリゾートの経済学 新版	東洋経済新報社	201303	1
1455	スティグリッツの経済学「見えざる手」など存在しない	東洋経済新報社	201302	1
1456	入門経済学 第2版	東洋経済新報社	201309	1
1457	マンキュー経済学．2（マクロ編） 第3版	東洋経済新報社	201403	1
1458	マクロ経済学 第4版	東洋経済新報社	201405	1
1459	その問題、経済学で解決できます。	東洋経済新報社	201409	1
1460	実験マクロ経済学	東洋経済新報社	201409	1
1461	セックスと恋愛の経済学	東洋経済新報社	201501	1
1462	入門経済学のための微分・積分	東洋経済新報社	201504	1
1463	経済学入門	東洋経済新報社	201504	1
1464	善と悪の経済学	東洋経済新報社	201506	1
1465	ケンブリッジ式経済学ユーザーズガイド	東洋経済新報社	201506	1
1466	幼児教育の経済学	東洋経済新報社	201507	1
1467	教養としてのマクロ経済学	東洋経済新報社	201511	1
1468	計量経済学	東洋経済新報社	201603	1
1469	公共経済学	東洋経済新報社	201604	1
1470	ヤバすぎる経済学	東洋経済新報社	201604	1
1471	プロ野球の経済学	東洋経済新報社	201605	1
1472	マクロ経済学	東洋経済新報社	201607	1
1473	高校野球の経済学	東洋経済新報社	201606	1
1474	クルーグマン　ミクロ経済学	東洋経済新報社	201703	1
1475	空間経済学	東洋経済新報社	201609	1
1476	入門テキスト環境とエネルギーの経済学	東洋経済新報社	201612	1
1477	移民の経済学	東洋経済新報社	201611	1
1478	集積の経済学	東洋経済新報社	201702	1
1479	標準マクロ経済学	東洋経済新報社	201703	1
1480	行動経済学入門	東洋経済新報社	201705	1
1481	子ども格差の経済学	東洋経済新報社	201707	1
1482	レヴィットミクロ経済学発展編	東洋経済新報社	201802	1
1483	マンキューマクロ経済学．1　入門篇	東洋経済新報社	201711	1
1484	障害者の経済学	東洋経済新報社	201804	1
1485	続・善と悪の経済学資本主義の精神分析	東洋経済新報社	201806	1
1486	医療現場の行動経済学	東洋経済新報社	201808	1
1487	マンキューマクロ経済学．2　応用篇	東洋経済新報社	201808	1
1488	アセモグル／レイブソン／リストマクロ経済学	東洋経済新報社	201902	1
1489	標準ミクロ経済学	東洋経済新報社	201904	1
1490	共生経済学	東洋経済新報社	201510	1
1491	経済学者日本の最貧困地域に挑む	東洋経済新報社	201610	1
1492	日本史で学ぶ経済学	東洋経済新報社	201810	1
1493	都市経済学	東洋経済新報社	201601	1
1494	最初の経済学	同文舘出版	201603	1
1495	入門書を読む前の経済学入門	同文舘出版	201703	1
1496	経済学の考え方・学び方 第3版	同文舘出版	201404	1
1497	経済学を学ぶためのはじめての微分法	同文舘出版	201708	1

1498	ケインズとマクロ経済学	同文館出版	201305	1
1499	現代経済学の教科書	同文館出版	201308	1
1500	経済学で紐解く日本の歴史. 上巻	同文館出版	201310	1
1501	天才経済学者たちの闘いの歴史	同文館出版	201403	1
1502	国際経済学入門	同文館出版	201405	1
1503	経済学で紐解く日本の歴史. 下巻	同文館出版	201406	1
1504	テキスト国際経済学	同文館出版	201709	1
1505	ケインズの経済学と現代マクロ経済学	同文館出版	201809	1
1506	ケインズ経済学研究	同文舘出版	201812	1
1507	ミクロ経済学の理論と演習	中央経済社	201311	1
1508	エネルギー経済学	中央経済社	201403	1
1509	移転価格の経済学	中央経済社	201405	1
1510	公共経済学	中央経済社	201503	1
1511	基礎からわかるマクロ経済学	中央経済社	201503	1
1512	農林水産の経済学	中央経済社	201507	1
1513	心と体にすーっとしみこむミクロ経済学	中央経済社	201507	1
1514	実証分析のための計量経済学	中央経済社	201511	1
1515	マクロ経済学基礎講義	中央経済グループパブリッシング	201606	1
1516	コンパクト経済学	中央経済グループパブリッシング	201610	1
1517	コンテンポラリーマクロ経済学	中央経済グループパブリッシング	201607	1
1518	経済学で考える社会保障制度	中央経済グループパブリッシング	201701	1
1519	公共経済学で日本を考える	中央経済グループパブリッシング	201702	1
1520	労働と雇用の経済学	中央経済グループパブリッシング	201702	1
1521	マクロ経済学の基礎	中央経済グループパブリッシング	201702	1
1522	ミクロ経済学の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
1523	職業の経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
1524	脱「原発・温暖化」の経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
1525	経営経済学の歴史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
1526	経済学で読み解く交通・公共政策	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1527	経済学のエッセンス100	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1528	ベーシック計量経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1529	現代の都市経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1530	コンテンポラリーミクロ経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
1531	基礎からのマクロ経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
1532	余剰分析の経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201811	1
1533	イノベーション＆マーケティングの経済学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
1534	消費経済学入門:サステイナブルな社会への選択	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
1535	ベーシックマクロ経済学 第2版	中央経済社	201303	1
1536	災害の経済学	中央経済社	201304	1
1537	スタンダードマクロ経済学	中央経済社	201306	1
1538	スタンダードミクロ経済学	中央経済社	201306	1
1539	ドイツ・システム論的経営経済学の研究	中央経済社	201311	1
1540	経済学辞典	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
1541	ハバード経済学. 1(入門編)	日本経済新聞出版社	201404	1
1542	ハバード経済学. 2(基礎ミクロ編)	日本経済新聞出版社	201404	1
1543	ハバード経済学. 3(基礎マクロ編)	日本経済新聞出版社	201404	1
1544	通貨経済学入門	日本経済新聞出版社	201502	1
1545	人事と組織の経済学・実践編	日本経済新聞出版社	201704	1
1546	復興の空間経済学	日本経済新聞出版社	201802	1
1547	薬価の経済学	日本経済新聞出版社	201807	1
1548	経済学的にありえない。	日本経済新聞出版社	201502	1
1549	経済学をまる裸にする	日本経済新聞出版社	201407	1
1550	幸福の経済学	日本経済新聞出版社	201302	1
1551	経済学者に聞いたら、ニュースの本当のところが見えてきた	日本経済新聞出版社	201307	1
1552	経済学は何をすべきか	日本経済新聞出版社	201402	1
1553	英エコノミスト誌のいまどき経済学	日本経済新聞出版社	201409	1
1554	ハバード経済学. 準備体操編	日本経済新聞出版社	201503	1
1555	宇沢弘文の経済学	日本経済新聞出版社	201503	1
1556	経済学の宇宙	日本経済新聞出版社	201504	1
1557	こころ動かす経済学	日本経済新聞出版社	201510	1
1558	世界をダメにした10の経済学	日本経済新聞出版社	201904	1
1559	シルバー民主主義の政治経済学	日本経済新聞出版社	201711	1
1560	良き社会のための経済学	日本経済新聞出版社	201808	1
1561	マクロ経済学入門	日本評論社	201704	1
1562	ODAの経済学 第3版	日本評論社	201302	1
1563	経済学で出る数学 改訂版	日本評論社	201303	1
1564	産業組織の経済学 第2版	日本評論社	201301	1
1565	アウトソーシングの国際経済学	日本評論社	201409	1
1566	社会保障の経済学 第4版	日本評論社	201310	1
1567	入門・エネルギーの経済学	日本評論社	201406	1
1568	ミクロ経済学の力	日本評論社	201409	1
1569	トリアーデ経済学. 1	日本評論社	201405	1
1570	東アジア統合の経済学	日本評論社	201401	1
1571	応用ミクロ計量経済学. 2	日本評論社	201403	1
1572	新しい計量経済学	日本評論社	201512	1
1573	教育の経済学	日本評論社	201312	1
1574	農村の新制度経済学	日本評論社	201503	1
1575	科学の経済学	日本評論社	201603	1
1576	国際経済学へのいざない 第2版	日本評論社	201408	1

1577	入門自然資源経済学	日本評論社	201609	1
1578	いまこそ学ぼうマクロ経済学	日本評論社	201606	1
1579	はじめよう経済学のための情報処理 第4版	日本評論社	201410	1
1580	新興市場と外国直接投資の経済学	日本評論社	201409	1
1581	計量経済学	日本評論社	201507	1
1582	震災復興の政治経済学	日本評論社	201510	1
1583	医療の経済学	日本評論社	201512	1
1584	計量経済学講義	日本評論社	201509	1
1585	しっかり基礎からミクロ経済学	日本評論社	201603	1
1586	ミクロ経済学入門	日本評論社	201508	1
1587	マクロ経済学入門	日本評論社	201509	1
1588	開発経済学	日本評論社	201703	1
1589	環境経済学のフロンティア	日本評論社	201709	1
1590	貧困の経済学. 上	日本評論社	201809	1
1591	貧困の経済学. 下	日本評論社	201809	1
1592	人間性と経済学	日本評論社	201702	1
1593	地域政策の経済学	日本評論社	201805	1
1594	有資源国の経済学	日本評論社	201709	1
1595	スマートフォンの環境経済学	日本評論社	201708	1
1596	入門／公共経済学	日本評論社	201803	1
1597	働き方と年収の壁の経済学	日本評論社	201803	1
1598	ヤフオク！の経済学	日本評論社	201802	1
1599	ミクロ経済学の技	日本評論社	201804	1
1600	労働力不足の経済学	日本評論社	201802	1
1601	イノベーションと技術変化の経済学	日本評論社	201901	1
1602	経済学史	日本評論社	201907	1
1603	公共経済学と政治的要因	日本評論社	201903	1
1604	ミクロ経済学	日本評論社	201803	1
1605	移民の政治経済学	白水社	201801	1
1606	貿易戦争の政治経済学	白水社	201904	1
1607	ミクロ経済学	培風館	201510	1
1608	マクロ経済学	培風館	201311	1
1609	経済学史	培風館	201609	1
1610	スポーツの経済学	PHP研究所	201512	1
1611	世の中の見え方がガラッと変わる経済学入門	PHP研究所	201604	1
1612	琉球独立への経済学	法律文化社	201604	1
1613	経済学入門〔改訂新版〕	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201303	1
1614	現代経済学	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
1615	クルーグマン国際経済学	丸善出版	201701	1
1616	創設期の厚生経済学と福祉国家	ミネルヴァ書房	201308	1
1617	国際経済学. 国際貿易編	ミネルヴァ書房	201303	1
1618	経済学わが歩み	ミネルヴァ書房	201310	1
1619	環境と人間のための経済学	ミネルヴァ書房	201309	1
1620	ミクロ経済学 増補版	ミネルヴァ書房	201309	1
1621	入門経済学 増訂版	ミネルヴァ書房	201403	1
1622	現代の開発経済学	ミネルヴァ書房	201405	1
1623	文化政策の経済学	ミネルヴァ書房	201409	1
1624	ピグー知識と実践の厚生経済学	ミネルヴァ書房	201505	1
1625	大人になって読む経済学の教科書	ミネルヴァ書房	201501	1
1626	超入門経済学	ミネルヴァ書房	201411	1
1627	長期不況克服への経済学	ミネルヴァ書房	201504	1
1628	「やらせ」の政治経済学	ミネルヴァ書房	201704	1
1629	文化経済学	ミネルヴァ書房	201606	1
1630	経済学入門	ミネルヴァ書房	201703	1
1631	高齢社会の政治経済学	ミネルヴァ書房	201710	1
1632	新しい国際経済学	ミネルヴァ書房	201803	1
1633	計量経済学の使い方	ミネルヴァ書房	201801	1
1634	人工知能の経済学	ミネルヴァ書房	201810	1
1635	現代経済学史の射程	ミネルヴァ書房	201903	1
1636	時間の経済学	ミネルヴァ書房	201903	1
1637	ミクロ経済学の第一歩	有斐閣	201312	1
1638	マクロ経済学の第一歩	有斐閣	201312	1
1639	都市・地域経済学への招待状	有斐閣	201410	1
1640	計量経済学の第一歩	有斐閣	201512	1
1641	ストーリーで学ぶ開発経済学	有斐閣	201603	1
1642	産業組織とビジネスの経済学	有斐閣	201809	1
1643	教養としての経済学	有斐閣	201302	1
1644	クリエイティブ産業の経済学	有斐閣	201304	1
1645	入門・経済学 第3版	有斐閣	201312	1
1646	租税競争の経済学	有斐閣	201403	1
1647	企業の経済学	有斐閣	201412	1
1648	公共経済学講義	有斐閣	201406	1
1649	生物多様性保全の経済学	有斐閣	201412	1
1650	組織の経済学入門	有斐閣	201603	1
1651	グローバル化とショック波及の経済学	有斐閣	201610	1
1652	経営の経済学	有斐閣	201702	1
1653	マクロ経済学	有斐閣	201704	1
1654	労働経済学	有斐閣	201712	1
1655	地域経済学入門	有斐閣	201803	1

1656	行動経済学	有斐閣	201812	1
1657	文化経済学	有斐閣	201903	1
1658	地方財政健全化法とガバナンスの経済学	有斐閣	201907	1
1659	ジェンダーの政治経済学	有斐閣	201602	1
1660	国際経済学をつかむ 第2版	有斐閣	201308	1
1661	環境経済学をつかむ	有斐閣	201612	1
1662	テキストブック開発経済学	有斐閣	201502	1
1663	交通経済学入門	有斐閣	201802	1
1664	経済学・入門 第3版	有斐閣	201305	1
1665	ミクロ経済学・入門	有斐閣	201503	1
1666	What's経済学	有斐閣	201504	1
1667	国際化時代の地域経済学	有斐閣	201612	1
1668	ベーシック経済学	有斐閣	201812	1
1669	格差と不安定のグローバル経済学	明石書店	201410	1
1670	対テロ戦争の政治経済学	明石書店	201803	1
1671	国際的な人の移動の経済学	明石書店	201903	1
1672	環境ナッジの経済学	明石書店	201906	1
1673	「ほとんど無害」な計量経済学	NTT出版	201306	1
1674	制度と進化のミクロ経済学	NTT出版	201307	1
1675	エコロジー経済学	NTT出版	201403	1
1676	制度と認識の経済学	NTT出版	201309	1
1677	経済学者、未来を語る	NTT出版	201502	1
1678	現代経済学のヘーゲル的転回	NTT出版	201706	1
1679	オンラインデートで学ぶ経済学	NTT出版	201607	1
1680	費用負担の経済学	学文社	201406	1
1681	アジアからみた新地政学的マクロ経済学	学文社	201701	1
1682	超成熟社会発展の経済学	慶応義塾大学出版会	201311	1
1683	はじめて学ぶ経済学 第2版	慶応義塾大学出版会	201402	1
1684	経済学ではこう考える	慶応義塾大学出版会	201405	1
1685	よくわかる！ミクロ経済学入門	慶応義塾大学出版会	201404	1
1686	よくわかる！マクロ経済学入門	慶応義塾大学出版会	201505	1
1687	経済学の歴史	慶応義塾大学出版会	201411	1
1688	年金、民主主義、経済学	慶応義塾大学出版会	201512	1
1689	水資源の国際経済学	慶応義塾大学出版会	201504	1
1690	21世紀のマルクス経済学	慶応義塾大学出版会	201507	1
1691	近代日本と経済学	慶応義塾大学出版会	201509	1
1692	マルクス経済学	慶応義塾大学出版会	201508	1
1693	数理経済学の源流と展開	慶応義塾大学出版会	201509	1
1694	自治体行動の政治経済学	慶応義塾大学出版会	201811	1
1695	環境経済学の政策デザイン	慶応義塾大学出版会	201905	1
1696	「新しい働き方」の経済学	現代書館	201710	1
1697	マネー経済学	晃洋書房	201307	1
1698	ビギナーのための国際経済学	晃洋書房	201502	1
1699	エレメンタル現代経済学	晃洋書房	201610	1
1700	共通善の経済学	晃洋書房	201712	1
1701	遊牧の経済学	晃洋書房	201703	1
1702	マクロ金融経済学の転換と証券市場	晃洋書房	201811	1
1703	古代・中世経済学史	晃洋書房	201810	1
1704	人口移動の経済学	晃洋書房	201903	1
1705	日本を貧しくしないための経済学	ナカニシヤ出版	201506	1
1706	国際経済学入門	ナカニシヤ出版	201502	1
1707	制度経済学	ナカニシヤ出版	201901	1
1708	ポスト「アベノミクス」の経済学	かもがわ出版	201706	1
1709	経済学と経済学者	社会評論社	201404	1
1710	経済学の座標軸	社会評論社	201604	1
1711	経済学史への招待	社会評論社	201704	1
1712	宇野経済学方法論私解	社会評論社	201906	1
1713	ミクロ経済学	成文堂	201603	1
1714	国際経済学	成文堂	201611	1
1715	マクロ経済学	成文堂	201704	1
1716	99%のための経済学. 理論編	新評論	201303	1
1717	日本国債のパラドックスと財政出動の経済学	新評論	201310	1
1718	文化経済学と地域創造	新評論	201403	1
1719	福田徳三著作集. 第1巻　経済学講義	信山社出版	201710	1
1720	通信産業の経済学. 2. 0	九州大学出版会	201309	1
1721	低成長時代の経済学	九州大学出版会	201506	1
1722	観光経済学の基礎講義	九州大学出版会	201707	1
1723	貨幣ゲームの政治経済学	東信堂	201506	1
1724	暴走するアメリカ大学スポーツの経済学	東信堂	201610	1
1725	東アジア福祉資本主義の比較政治経済学	東信堂	201902	1
1726	中小企業の経済学	千倉書房	201603	1
1727	経済学の分岐と総合	中央大学出版部	201701	1
1728	企業経済学の基礎	中央大学出版部	201308	1
1729	経済学を再建する	中央大学出版部	201403	1
1730	中国市場経済化の政治経済学	多賀出版	201703	1
1731	生物多様性と生態系サービスの経済学	昭和堂(京都)	201304	1
1732	グリーン成長の経済学	昭和堂(京都)	201310	1
1733	グリーン融資の経済学	昭和堂(京都)	201510	1
1734	スコットランド経済学の再生	昭和堂(京都)	201602	1

1735	食と農の環境経済学	昭和堂(京都)	201611	1
1736	埋もれし近代日本の経済学者たち	昭和堂(京都)	201803	1
1737	植物油の政治経済学	昭和堂(京都)	201903	1
1738	介護市場の経済学	名古屋大学出版会	201602	1
1739	中国経済学入門	名古屋大学出版会	201603	1
1740	ポスト・ケインズ派経済学	名古屋大学出版会	201703	1
1741	科学哲学から見た実験経済学	日本経済評論社	201304	1
1742	経済学は面白い	常盤政治著作選集刊行委員会(発売:日オ	201402	1
1743	経済学用語考	日本経済評論社	201402	1
1744	実証国際経済学	日本経済評論社	201406	1
1745	経済学教育の西東	日本経済評論社	201408	1
1746	ミクロ経済学の核心	日本経済評論社	201506	1
1747	新井白石の経済学	日本経済評論社	201510	1
1748	農業経済学講義	日本経済評論社	201601	1
1749	経済学と日本語	日本経済評論社	201602	1
1750	信用機構の政治経済学	日本経済評論社	201702	1
1751	地域間ヤードスティック競争の経済学	日本経済評論社	201712	1
1752	オルテス国民経済学	日本経済評論社	201807	1
1753	経済学私小説〈定常〉の中の豊かさ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201601	1
1754	評価の経済学	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201802	1
1755	「イノベーターのジレンマ」の経済学的解明	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201805	1
1756	沖縄自立の経済学	七つ森書館	201603	1
1757	移行と開発の経済学 改訂新版	文真堂	201303	1
1758	開発リスクの政治経済学	文真堂	201310	1
1759	アイデンティティ経済学と共稼ぎ夫婦の家事労働行動	文真堂	201702	1
1760	構造主義経済学の探究	文眞堂	201801	1
1761	イギリス歴史学派と経済学方法論争	北海道大学出版会	201303	1
1762	日本における女性と経済学	北海道大学出版会	201603	1
1763	日本の通商政策転換の政治経済学	有信堂高文社	201602	1
1764	経済学の基本原理と諸問題 増訂	八千代出版	201305	1
1765	財政学と公共経済学はじめの一歩	八千代出版	201504	1
1766	マクロ経済学の視点	八千代出版	201604	1
1767	銀行理論と情報の経済学	八千代出版	201610	1
1768	基本経済学	八千代出版	201804	1
1769	レント・シーキングの政治経済学	八千代出版	201907	1
1770	財政学と公共経済学はじめの一歩	八千代出版	201907	1
1771	市街地土壌汚染問題の政治経済学	旬報社	201502	1
1772	中国マルクス主義経済学の視点	八朔社	201509	1
1773	中国マルクス主義経済学の外延的拡大	八朔社	201601	1
1774	経済学研究の再出発	八朔社	201801	1
1775	ミクロ経済学と時事問題	春風社	201303	1
1776	異色の経済学者フリードリッヒ・リスト	春風社	201801	1
1777	アメリカ航空宇宙産業で学ぶミクロ経済学	関西学院大学出版会	201310	1
1778	統治と自治の政治経済学	関西学院大学出版会	201411	1
1779	凸解析の基礎　凸錐・凸集合・凸関数　数理経済学叢書6	知泉書館	201701	1
1780	重商主義の経済学	知泉書館	201705	1
1781	意味と人間知性の民俗認知経済学	知泉書館	201803	1
1782	経済学混迷脱出への処方箋	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201705	1
1783	1次関数で学ぶ経済学	大学教育出版	201304	1
1784	保健・医療・介護における財源と給付の経済学	大阪大学出版会	201502	1
1785	雇用と結婚・出産・子育て支援の経済学	大阪大学出版会	201703	1
1786	現代の労働経済学	梓出版社	201303	1
1787	組織と制度のミクロ経済学	京都大学学術出版会	201503	1
1788	国際機関の政治経済学	京都大学学術出版会	201408	1
1789	経済学の本質と意義	京都大学学術出版会	201601	1
1790	経済学の起源	京都大学学術出版会	201601	1
1791	エネルギーと環境の政治経済学	国際書院	201511	1
1792	町屋・古民家再生の経済学	水曜社	201603	1
1793	コア・テキスト公共経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201301	1
1794	経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201303	1
1795	グラフィック経済学 第2版	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201311	1
1796	入門計量経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201311	1
1797	大学と経済学部の学びの技法	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201403	1
1798	コンパクトマクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201502	1
1799	グラフィック環境経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201502	1
1800	基本講義マクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201504	1
1801	はじめての人のための経済学史	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201506	1
1802	実験経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201509	1
1803	開発経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201509	1
1804	コア・テキスト国際経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201510	1
1805	ミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201607	1
1806	入門経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201605	1
1807	読むミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201609	1
1808	読むマクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201612	1
1809	演習ミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201703	1
1810	コンパクト経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201702	1
1811	コア・テキストマクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201706	1
1812	レクチャー＆エクササイズ経済学入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201707	1
1813	コンパクトミクロ経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201709	1

1814	コア・テキスト計量経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
1815	公共経済学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
1816	労働経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201803	1
1817	経済学のための数学の基礎15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201804	1
1818	計量経済学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201804	1
1819	コア・テキスト環境経済学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201806	1
1820	医療経済学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201811	1
1821	韓国・社会保障形成の政治経済学	新幹社	201610	1
1822	中国語で読む経済学	麗澤大学出版会(発売:広池学園事業部)	201410	1
1823	ポリヴァレント化する農業・農村経済学とその総合化	農林統計出版	201303	1
1824	食品ロスの経済学	農林統計出版	201803	1
1825	経済学と経済教育の未来	桜井書店(文京区本郷)	201504	1
1826	マルクス経済学の方法と現代世界	桜井書店(文京区本郷)	201609	1
1827	日本預金保険制度の経済学	蒼天社出版	201804	1
1828	経済学方法論の多元性	蒼天社出版	201807	1
1829	日本経済史	東京大学出版会	201704	1
1830	入門経済学	日本評論社	201502	1
1831	マクロ経済学・入門	有斐閣	201603	1
1832	入門ゲーム理論:戦略的思考の科学	日本評論社	200303	1
1833	ミクロ経済学入門	ミネルヴァ書房	201202	1
1834	マンキュー入門経済学	東洋経済新報社	201403	1
1835	クルーグマンマクロ経済学	東洋経済新報社	200904	1
1836	マクロ経済学. 1(入門篇)	東洋経済新報社	201104	1
1837	マクロ経済学. 2(応用篇)	東洋経済新報社	201204	1
1838	スティグリッツ ミクロ経済学	東洋経済新報社	201301	1
1839	マンキュー経済学. 1(ミクロ編)	東洋経済新報社	201304	1
1840	食と農の経済学:現代の食料・農業・農村を考える	ミネルヴァ書房	200604	1
1841	フェアトレード学:私たちが創る新経済秩序	新評論	201005	1
1842	ビジネスのための経済学入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201503	1
1843	貿易入門 世界と日本が見えてくる:大学生の学びをつくる	大月書店	201704	1
1844	ここから始める経営入門	晃洋書房	201603	1
1845	入門企業金融論:基礎から学ぶ資金調達の仕組み	東洋経済新報社	201503	1
1846	テキスト経営分析	税務経理協会	201404	1
1847	金融入門:銀行・証券・保険の基礎知識	税務経理協会	201403	1
1848	金融論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201604	1
1849	よくわかる!ファイナンス入門	慶応義塾大学出版会	201404	1
1850	ファイナンス入門	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
1851	現代金融論	有斐閣	201612	1
1852	国際金融論入門	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201702	1
1853	マネジメントの心理学:産業・組織心理学を働く人の視点で学ぶ	ミネルヴァ書房	201405	1
1854	はじめて学ぶ産業・組織心理学	白桃書房	201506	1
1855	産業・組織心理学	白桃書房	201701	1
1856	コア・テキスト生産管理	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201512	1
1857	サステイナブル地域論:地域産業・社会のイノベーションをめざして	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201509	1
1858	世界を動かす地域産業の底力:備後・府中100年の挑戦	筑摩書房	201611	1
1859	物流論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201504	1
1860	ベーシック流通論	同文舘出版	201504	1
1861	はじめての流通	有斐閣	201410	1
1862	インターネットビジネス概論	共立出版	201803	1
1863	インターネットビジネスの競争戦略	有斐閣	201812	1
1864	これからの農業経営	千倉書房	201811	1
1865	中国農村発展の歩み	農林統計出版	201903	1
1866	職場における身体活動・運動指導の進め方	大修館書店	201802	1
1867	ここからはじめる働く人のポジティブメンタルヘルス:事例で学ぶ考え方と実践ポイント	大修館書店	201906	1
1868	企業危機・不祥事対応の法務	商事法務	201807	1
1869	明日を生きるための教養が身につくハーバードのファイナンスの授業	ダイヤモンド社	201811	1
1870	マインドフルネス	ダイヤモンド社	201902	1
1871	幸福学	ダイヤモンド社	201811	1
1872	共感力	ダイヤモンド社	201811	1
1873	the four GAFA	東洋経済新報社	201808	1
1874	「専門家」以外の人のための決算書&ファイナンスの教科書	東洋経済新報社	201908	1
1875	遅刻してくれて、ありがとう	日本経済新聞出版社	201804	1
1876	GAFA×BATH	日本経済新聞出版社	201904	1
1877	ブラック職場があなたを殺す	日本経済新聞出版社	201904	1
1878	サイバー空間を支配する者	日本経済新聞出版社	201808	1
1879	テクノベートMBA基本キーワード70	PHP研究所	201906	1
1880	マネージング・イン・ザ・グレー	丸善出版	201901	1
1881	世界を動かすイノベーターの条件	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201812	1
1882	構想力の方法論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201807	1
1883	1500万人の働き手が消える2040年問題	ダイヤモンド社	201503	1
1884	資本主義の歴史	人文書院	201812	1
1885	近代日本の庶民史	同志社大学経済学双書委員会(発売:有斐閣)	201804	1
1886	日本近世経済思想史研究	明石書店	201811	1
1887	鈴木商店と台湾	晃洋書房	201703	1
1888	進化する企業城下町	古今書院	201803	1
1889	スイスの謎ー経済の空間的秩序	春風社	201802	1
1890	経済と人類の1万年史から、21世紀世界を考える	作品社	201304	1
1891	トゥルン・ウント・タクシスその郵便と企業の歴史	三元社(文京区)	201404	1
1892	「衝動」に支配される世界	ダイヤモンド社	201503	1

1893	輝く農山村	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
1894	再生可能エネルギーと地域再生	日本評論社	201510	1
1895	ソーシャル・キャピタルと経済	ミネルヴァ書房	201810	1
1896	OECD世界開発白書. 2	明石書店	201312	1
1897	格差拡大の真実	明石書店	201410	1
1898	ドラッカー『断絶の時代』で読み解く21世紀地球社会論	東信堂	201603	1
1899	過疎地域再生の戦略	大学教育出版	201803	1
1900	芸術文化の投資効果	水曜社	201809	1
1901	家族と社会の経済分析	東京大学出版会	201304	1
1902	日本の人口動向とこれからの社会	東京大学出版会	201705	1
1903	日中の非正規労働をめぐる現在	御茶の水書房	201901	1
1904	ネット炎上の研究	勁草書房	201604	1
1905	都市の老い	勁草書房	201801	1
1906	ハイパー・インフレの人類学	人文書院	201502	1
1907	新クリエイティブ資本論	ダイヤモンド社	201412	1
1908	ロバート・ライシュ格差と民主主義	東洋経済新報社	201412	1
1909	地域文化経済論	同文舘出版	201409	1
1910	肥満と生活・健康・仕事の格差	日本評論社	201401	1
1911	地域ブランド政策論	日本評論社	201707	1
1912	人口高齢化と労働政策	原書房	201411	1
1913	人口減少と少子化対策	原書房	201503	1
1914	ポスト人口転換期の日本	原書房	201607	1
1915	移民・外国人と日本社会	原書房	201903	1
1916	連帯と共生	ミネルヴァ書房	201402	1
1917	労働社会の変容と格差・排除	ミネルヴァ書房	201512	1
1918	主婦パートタイマーの処遇格差はなぜ再生産されるのか	ミネルヴァ書房	201712	1
1919	倫理的市場の経済社会学	学文社	201611	1
1920	日本の家計行動のダイナミズム. 9	慶応義塾大学出版会	201306	1
1921	働き方と幸福感のダイナミズム	慶応義塾大学出版会	201307	1
1922	森のサステイナブル・エコノミー	晃洋書房	201711	1
1923	20世紀の都市ガバナンス	晃洋書房	201905	1
1924	経済発展における教育投資と所得分配	成文堂	201403	1
1925	地球温暖化交渉の真実	中央公論新社	201509	1
1926	環境効率の実証分析	東海大学出版部	201601	1
1927	環境・エネルギー・資源戦略	日本評論社	201309	1
1928	グローバル・エコロジー	中央大学出版部	201903	1
1929	世界はなぜ社会保障制度を創ったのか	ミネルヴァ書房	201404	1
1930	18歳からの社会保障読本	ミネルヴァ書房	201512	1
1931	「格差」から考える社会政策	ミネルヴァ書房	201612	1
1932	よくわかる社会政策	ミネルヴァ書房	201905	1
1933	社会保障費用統計の理論と分析	慶応義塾大学出版会	201403	1
1934	少子高齢社会における社会政策のあり方を考える	関西学院大学出版会	201803	1
1935	ワークフェアの日本的展開	専修大学出版局	201503	1
1936	日本の知財戦略	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201312	1
1937	情報通信の規制と競争政策	白桃書房	201409	1
1938	サルゴフリー　店は誰のものか	平凡社	201804	1
1939	非常時対応の社会科学	有斐閣	201603	1
1940	独占禁止法と日本経済	NTT出版	201312	1
1941	土地所有権の空洞化	ナカニシヤ出版	201803	1
1942	国連の金融制裁	東信堂	201808	1
1943	政治経済の生態学	岩波書店	201708	1
1944	官僚行動の公共選択分析	勁草書房	201302	1
1945	政府間競争の経済分析	勁草書房	201308	1
1946	自治体経営を変える改善運動	東洋経済新報社	201504	1
1947	大阪版市場化テストを検証する	中央経済社	201401	1
1948	中国大停滞	日本経済新聞出版社	201603	1
1949	ジオエコノミクスの世紀	日本経済新聞出版社	201510	1
1950	国際援助システムとアフリカ	日本評論社	201411	1
1951	産業政策のつくり方	有斐閣	201312	1
1952	基礎から学ぶ政治と経済	学文社	201903	1
1953	新自由主義・国家・フレキシキュリティの最前線	晃洋書房	201309	1
1954	構造と主体	晃洋書房	201704	1
1955	カジノ戦争	晃洋書房	201805	1
1956	日本の公共経営	北樹出版	201404	1
1957	基地維持政策と財政	日本経済評論社	201309	1
1958	自治体財政のムダを洗い出す	公人の友社	201409	1
1959	製品アーキテクチャと人材マネジメント	岩波書店	201802	1
1960	アメリカ新金融資本主義の成立と危機	岩波書店	201401	1
1961	アベノミクス批判	岩波書店	201407	1
1962	新講経済原論 第3版	岩波書店	201301	1
1963	財政赤字の国際比較	岩波書店	201603	1
1964	よりよき世界へ	岩波書店	201811	1
1965	リカード貿易問題の最終解決	岩波書店	201403	1
1966	貨幣システムの世界史 増補新版	岩波書店	201403	1
1967	ケインズ理論とは何か	岩波書店	201401	1
1968	経済の時代の終焉	岩波書店	201501	1
1969	経済の大転換と日本銀行	岩波書店	201503	1
1970	資源の循環利用とはなにか	岩波書店	201502	1
1971	大転換	岩波書店	201507	1

1972	日本資本主義の大転換	岩波書店	201512	1
1973	資本主義の限界とオルタナティブ	岩波書店	201702	1
1974	2020年世界経済の勝者と敗者	講談社	201601	1
1975	リターン・トゥ・ケインズ	東京大学出版会	201409	1
1976	日本の住宅市場と家計行動	東京大学出版会	201404	1
1977	テキストブック応用一般均衡モデリング	東京大学出版会	201601	1
1978	日本のクラスター政策と地域イノベーション	東京大学出版会	201303	1
1979	格差と再分配	早川書房	201609	1
1980	予測マシンの世紀	早川書房	201902	1
1981	投下労働量計算と基本経済指標	大月書店	201402	1
1982	消費税を上げずに社会保障財源38兆円を生む税制	大月書店	201801	1
1983	長期停滞の資本主義	大月書店	201907	1
1984	この経済政策が民主主義を救う	大月書店	201601	1
1985	現代経済の解読 増補新版	御茶の水書房	201303	1
1986	再生可能資源と役立つ市場取引	御茶の水書房	201403	1
1987	持続可能な未来の探求	御茶の水書房	201403	1
1988	世界価値論研究序説	御茶の水書房	201409	1
1989	グローバリズムと国家資本主義	御茶の水書房	201502	1
1990	中国東北における稲作農業の展開過程	御茶の水書房	201509	1
1991	都市の継承と土地利用の課題	御茶の水書房	201603	1
1992	現代経済の解読	御茶の水書房	201709	1
1993	資本主義はどう終わるのか	河出書房新社	201711	1
1994	関西から巻き返す日本経済	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201603	1
1995	21世紀を豊かに生きるための資本主義学	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201609	1
1996	ハイエクの経済思想	勁草書房	201403	1
1997	人間行動と市場デザイン	勁草書房	201606	1
1998	選好形成と意思決定	勁草書房	201808	1
1999	限界費用価格形成原理の研究. 2	勁草書房	201603	1
2000	官民連携の地域再生	勁草書房	201305	1
2001	環境の意思決定支援の基礎理論	勁草書房	201306	1
2002	テキストブック公共選択	勁草書房	201310	1
2003	途上国の旅	勁草書房	201309	1
2004	アローの不可能性定理	勁草書房	201310	1
2005	職業能力開発の経済分析	勁草書房	201404	1
2006	ゲーム理論と経済行動 刊行60周年記念	勁草書房	201406	1
2007	現代の経済思想	勁草書房	201410	1
2008	パーソナルデータの経済分析	勁草書房	201510	1
2009	政府と経済成長	勁草書房	201601	1
2010	競争促進のためのインセンティブ設計	勁草書房	201608	1
2011	地域産業政策論	勁草書房	201608	1
2012	完全理解ゲーム理論・契約理論	勁草書房	201609	1
2013	開発途上国における森林保全	勁草書房	201611	1
2014	OTT産業をめぐる政策分析	勁草書房	201801	1
2015	中所得国の罠と中国・ASEAN	勁草書房	201907	1
2016	障害と開発の実証分析	勁草書房	201301	1
2017	IMF改革と通貨危機の理論	勁草書房	201311	1
2018	アベノミクスの成否	勁草書房	201901	1
2019	経済システムの多元性と組織	勁草書房	201403	1
2020	福祉国家体制の危機と経済倫理学の再興	勁草書房	201601	1
2021	国際貿易交渉と政府内対立	勁草書房	201712	1
2022	東アジア長期経済統計. 第3巻　労働力	勁草書房	201611	1
2023	東アジア長期経済統計. 第7巻 金融	勁草書房	201805	1
2024	鉄道と地域発展	勁草書房	201403	1
2025	公私企業間競争と民営化の経済分析	勁草書房	201403	1
2026	環境外部性と課税政策	勁草書房	201703	1
2027	市場の質と現代経済	勁草書房	201603	1
2028	ミクロ動機とマクロ行動	勁草書房	201611	1
2029	デニス・ロバートソン	勁草書房	201511	1
2030	プレップ経済倫理学	弘文堂	201410	1
2031	価値論批判	弘文堂	201303	1
2032	18歳から考える経済と社会の見方	春秋社	201610	1
2033	現代不況の実像とマネー経済	新日本出版社	201308	1
2034	「非正規大国」日本の雇用と労働	新日本出版社	201410	1
2035	アベノミクス崩壊	新日本出版社	201606	1
2036	なぜ異次元金融緩和は失策なのか	新日本出版社	201611	1
2037	金融危機と恐慌	新日本出版社	201801	1
2038	所得税改革	税務経理協会	201309	1
2039	すべてがわかる経済理論	税務経理協会	201507	1
2040	景気	税務経理協会	201609	1
2041	財政とは何か	税務経理協会	201811	1
2042	日本経済の憂鬱	ダイヤモンド社	201306	1
2043	そして、日本の富は略奪される	ダイヤモンド社	201401	1
2044	これならわかるよ！経済思想史	ダイヤモンド社	201506	1
2045	仮想通貨革命	ダイヤモンド社	201406	1
2046	資本主義に希望はある	ダイヤモンド社	201510	1
2047	今までで一番やさしい経済の教科書	ダイヤモンド社	201503	1
2048	金利と経済	ダイヤモンド社	201702	1
2049	資本主義って悪者なの？	CCCメディアハウス	201902	1
2050	政府の隠れ資産	東洋経済新報社	201702	1

2051	ゲーム理論アプリケーションブック	東洋経済新報社	201311	1
2052	経済と経営を楽しむためのストーリー	東洋経済新報社	201407	1
2053	ハウス・オブ・デット	東洋経済新報社	201511	1
2054	資本主義という病	東洋経済新報社	201505	1
2055	21世紀の不平等	東洋経済新報社	201512	1
2056	経済数学	東洋経済新報社	201605	1
2057	ダグラス・ノース制度原論	東洋経済新報社	201603	1
2058	ルービンシュタイン　ゲーム理論の力	東洋経済新報社	201609	1
2059	宇沢弘文傑作論文全ファイル	東洋経済新報社	201611	1
2060	経済成長という呪い	東洋経済新報社	201709	1
2061	ポストキャピタリズム	東洋経済新報社	201710	1
2062	人口の世界史	東洋経済新報社	201403	1
2063	欲望の資本主義．1	東洋経済新報社	201703	1
2064	欲望の資本主義．2　闇の力が目覚める時	東洋経済新報社	201805	1
2065	アベノミクスの幻想	東洋経済新報社	201308	1
2066	グローバル資本主義の中の渋沢栄一	東洋経済新報社	201402	1
2067	世界経済危機下の経済政策	東洋経済新報社	201309	1
2068	貧困なき世界	東洋経済新報社	201610	1
2069	最後の資本主義	東洋経済新報社	201612	1
2070	スティグリッツのラーニング・ソサイエティ	東洋経済新報社	201709	1
2071	国家と財政	東洋経済新報社	201403	1
2072	21世紀の貨幣論	東洋経済新報社	201410	1
2073	公共貨幣	東洋経済新報社	201509	1
2074	デジタルエコノミーはいかにして道を誤るか	東洋経済新報社	201711	1
2075	金融政策の全論点	東洋経済新報社	201803	1
2076	IPOの経済分析	東洋経済新報社	201907	1
2077	中央銀行の経済分析	東洋経済新報社	201303	1
2078	バブルは10年に一度やってくる	東洋経済新報社	201311	1
2079	アジア長期経済統計．3	東洋経済新報社	201407	1
2080	不動産政策研究各論．1　不動産取引法務	東洋経済新報社	201807	1
2081	不動産政策研究各論．2　不動産経済分析	東洋経済新報社	201807	1
2082	不動産政策研究各論．3　不動産再生政策	東洋経済新報社	201807	1
2083	不動産政策研究各論．4　国際不動産政策	東洋経済新報社	201807	1
2084	資本主義と倫理	東洋経済新報社	201903	1
2085	ベーシック経済政策 第2版	同文舘出版	201403	1
2086	道路政策の経済分析	同文舘出版	201503	1
2087	日本の公共債市場の数量経済史	同文舘出版	201609	1
2088	地域経済社会学	同文舘出版	201609	1
2089	徹底分析アベノミクス	中央経済社	201407	1
2090	金融政策	中央経済社	201502	1
2091	基礎からわかる経済変動論	中央経済社	201502	1
2092	徴税と納税制度の経済分析	中央経済社	201602	1
2093	地域政策	中央経済グループパブリッシング	201603	1
2094	租税の経済分析	中央経済グループパブリッシング	201604	1
2095	環境配慮行動の意思決定プロセスの分析	中央経済グループパブリッシング	201608	1
2096	新テキスト経済数学	中央経済グループパブリッシング	201702	1
2097	オークション理論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
2098	新・正社員論	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201803	1
2099	アベノミクスの真価	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
2100	インフラを科学する	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
2101	持続可能なまちづくり	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201906	1
2102	現代の経済	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
2103	農林水産業の未来をひらく	中央経済社	201301	1
2104	経済史をやさしく学ぶ	中央経済社	201303	1
2105	規制改革30講	中央経済社	201305	1
2106	2020年、電力大再編	日刊工業新聞社	201305	1
2107	環境と効率の経済分析	日本経済新聞出版社	201303	1
2108	巨大災害・リスクと経済	日本経済新聞出版社	201401	1
2109	労働時間の経済分析	日本経済新聞出版社	201404	1
2110	経済データと政策決定	日本経済新聞出版社	201505	1
2111	企業統治改革の陥穽	日本経済新聞出版社	201801	1
2112	デフレと戦う―金融政策の有効性	日本経済新聞出版社	201810	1
2113	なぜ日本は改革を実行できないのか	日本経済新聞出版社	201304	1
2114	解剖アベノミクス	日本経済新聞出版社	201304	1
2115	まずデフレをとめよ	日本経済新聞出版社	201303	1
2116	日はまた高く産業競争力の再生	日本経済新聞出版社	201402	1
2117	金融ニッポン東京市場飛躍への最終提言	日本経済新聞出版社	201402	1
2118	量的・質的金融緩和	日本経済新聞出版社	201406	1
2119	リーダーなき経済	日本経済新聞出版社	201411	1
2120	リスク・オン経済の衝撃	日本経済新聞出版社	201409	1
2121	未知のリスクにさらされる世界の経済	日本経済新聞出版社	201410	1
2122	ドルへの挑戦	日本経済新聞出版社	201507	1
2123	なんだ、そうなのか！経済入門	日本経済新聞出版社	201511	1
2124	Who Gets What and Why	日本経済新聞出版社	201603	1
2125	財政と民主主義	日本経済新聞出版社	201703	1
2126	マイナス金利政策	日本経済新聞出版社	201608	1
2127	激論マイナス金利政策	日本経済新聞出版社	201611	1
2128	ヘリコプターマネー	日本経済新聞出版社	201611	1
2129	異次元緩和の終焉	日本経済新聞出版社	201710	1

2130	ダーウィン・エコノミー	日本経済新聞出版社	201803	1
2131	黒田日銀　超緩和の経済分析	日本経済新聞出版社	201810	1
2132	生産性誤解と真実	日本経済新聞出版社	201811	1
2133	市場を操る邪悪な手	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201312	1
2134	最低賃金改革	日本評論社	201307	1
2135	EViewsで学ぶ実証分析の方法	日本評論社	201312	1
2136	市場取引の多様性と制度の応用経済分析	日本評論社	201303	1
2137	人口動態と政策	日本評論社	201309	1
2138	温暖化対策の新しい排出削減メカニズム	日本評論社	201503	1
2139	地域分散型エネルギーシステム	日本評論社	201609	1
2140	公的年金の持続可能性分析	日本評論社	201506	1
2141	経済体制の公共選択分析	日本評論社	201504	1
2142	電力システム改革と再生可能エネルギー	日本評論社	201509	1
2143	都市空間と産業集積の経済地理分析	日本評論社	201503	1
2144	コンパクトシティと都市居住の経済分析	日本評論社	201702	1
2145	地域間産業連関分析の理論と実際	日本評論社	201602	1
2146	経済数学入門	日本評論社	201709	1
2147	エナジー・エコノミクス	日本評論社	201705	1
2148	比較経済論講義	日本評論社	201807	1
2149	公共政策入門	日本評論社	201707	1
2150	競争政策論	日本評論社	201709	1
2151	女性労働に関する基礎的研究	日本評論社	201808	1
2152	ゲーム理論はアート	日本評論社	201801	1
2153	部分識別入門	日本評論社	201809	1
2154	電力自由化と電力取引	日本評論社	201712	1
2155	資本主義の運動法則と定常社会	日本評論社	201802	1
2156	入門再生可能エネルギーと電力システム	日本評論社	201905	1
2157	入門　地域付加価値創造分析	日本評論社	201904	1
2158	グローバル・タックスの理論と実践	日本評論社	201903	1
2159	はじめよう地域産業連関分析基礎編	日本評論社	201902	1
2160	資本主義はどこに向かうのか	日本評論社	201907	1
2161	政策評価のための因果関係の見つけ方	日本評論社	201907	1
2162	ゲーム理論	日本評論社	201811	1
2163	グローバリズムの終焉	農山漁村文化協会	201403	1
2164	グローバリゼーション・パラドクス	白水社	201401	1
2165	ガルブレイス	白水社	201609	1
2166	エコノミクス・ルール	白水社	201803	1
2167	利用と搾取の経済倫理	白桃書房	201304	1
2168	不安定と格差の住宅市場論	白桃書房	201303	1
2169	電力システム改革の検証	白桃書房	201504	1
2170	徳と市場	白桃書房	201903	1
2171	経済成長の誕生	白桃書房	201903	1
2172	世界の宗教と人口	原書房	201307	1
2173	首都圏の高齢化	原書房	201403	1
2174	日本史に学ぶマネーの論理	PHPエディターズ・グループ(発売：PHP研究所)	201906	1
2175	カール・ポランニー伝	平凡社	201907	1
2176	大戦間期日本のリカード研究	法政大学出版局	201702	1
2177	ドイツ・ハルツ改革における政府間行財政関係	法律文化社	201601	1
2178	入門現代日本の経済政策	法律文化社	201608	1
2179	現代地域政策学	法律文化社	201801	1
2180	経済政策	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201703	1
2181	経済社会を考える	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201903	1
2182	資源と経済	丸善出版	201306	1
2183	合理的選択	みすず書房	201303	1
2184	殺人ザルはいかにして経済に目覚めたか？	みすず書房	201401	1
2185	大脱出	みすず書房	201410	1
2186	21世紀の資本	みすず書房	201412	1
2187	GDP	みすず書房	201508	1
2188	時間かせぎの資本主義	みすず書房	201602	1
2189	なぜ近代は繁栄したのか	みすず書房	201606	1
2190	貧困と闘う知	みすず書房	201702	1
2191	エコノミックス	みすず書房	201703	1
2192	大不平等	みすず書房	201706	1
2193	ライフ・プロジェクト	みすず書房	201710	1
2194	例外時代	みすず書房	201711	1
2195	ハッパノミクス	みすず書房	201712	1
2196	ビットコインはチグリス川を漂う	みすず書房	201805	1
2197	金持ち課税	みすず書房	201806	1
2198	測りすぎ	みすず書房	201904	1
2199	スコットランド啓蒙とは何か	ミネルヴァ書房	201406	1
2200	イギリスに学ぶ商店街再生計画	ミネルヴァ書房	201310	1
2201	先端産業クラスターによる地域活性化	ミネルヴァ書房	201404	1
2202	厚生と権利の狭間	ミネルヴァ書房	201407	1
2203	福祉の経済哲学	ミネルヴァ書房	201507	1
2204	マーシャル　クールヘッド＆ウォームハート	ミネルヴァ書房	201410	1
2205	ミュルダール福祉・発展・制度	ミネルヴァ書房	201510	1
2206	ケインズ対フランク・ナイト	ミネルヴァ書房	201510	1
2207	都市祭礼文化の継承と変容を考える	ミネルヴァ書房	201612	1
2208	知識経済をジェンダー化する	ミネルヴァ書房	201608	1

2209	保険経済の根本問題	ミネルヴァ書房	201701	1
2210	「所得増税」の経済分析	ミネルヴァ書房	201702	1
2211	ポスト冷戦期アメリカの通商政策	ミネルヴァ書房	201703	1
2212	ケンブリッジ　知の探訪	ミネルヴァ書房	201810	1
2213	一般経済史	ミネルヴァ書房	201803	1
2214	プロフェッショナル労働市場	ミネルヴァ書房	201803	1
2215	経済地理学再考	ミネルヴァ書房	201803	1
2216	「優良企業」でなぜ過労死・過労自殺が？	ミネルヴァ書房	201808	1
2217	有斐閣経済辞典 第5版	有斐閣	201312	1
2218	私たちと公共経済	有斐閣	201509	1
2219	地域から考える環境と経済	有斐閣	201903	1
2220	ゲーム理論のあゆみ	有斐閣	201404	1
2221	少子化は止められるか？	有斐閣	201603	1
2222	学力・心理・家庭環境の経済分析	有斐閣	201606	1
2223	福祉国家の制度と組織	有斐閣	201603	1
2224	非伝統的金融政策	有斐閣	201610	1
2225	セオリー＆プラクティス経済政策	有斐閣	201703	1
2226	スマートグリッド・エコノミクス	有斐閣	201705	1
2227	日本の労働市場	有斐閣	201711	1
2228	現代社会と経済倫理	有斐閣	201807	1
2229	地方債の経済分析	有斐閣	201812	1
2230	ゼロからはじめる経済入門	有斐閣	201905	1
2231	ゲーム理論・入門 新版	有斐閣	201409	1
2232	プレデール立地論と地政学	早稲田大学出版部	201803	1
2233	インターネット経済	明石書店	201503	1
2234	幸福の世界経済史	明石書店	201606	1
2235	行動公共政策	明石書店	201609	1
2236	世界の行動インサイト	明石書店	201807	1
2237	そろそろ左派は〈経済〉を語ろう	亜紀書房	201805	1
2238	グリッドロック経済	亜紀書房	201810	1
2239	経済的思考の転回	以文社	201407	1
2240	データ資本主義	NTT出版	201903	1
2241	見えざる手をこえて	NTT出版	201608	1
2242	世界のなかの日本経済．2　日本のエネルギー問題	NTT出版	201311	1
2243	拡大する直接投資と日本企業	NTT出版	201505	1
2244	ジェイン・オースティンに学ぶゲーム理論	NTT出版	201712	1
2245	インフォメーション・エコノミー	NTT出版	201403	1
2246	緊縮策という病	NTT出版	201509	1
2247	失われた国家の富	NTT出版	201503	1
2248	資本主義の本質について	NTT出版	201603	1
2249	成長戦略論	NTT出版	201603	1
2250	モラル・エコノミー	NTT出版	201703	1
2251	WORK　DESIGN	NTT出版	201807	1
2252	入門オークション	NTT出版	201704	1
2253	人生100年時代の経済	NTT出版	201903	1
2254	世界経済とグローバル化	学文社	201304	1
2255	アメリカ経済とグローバル化	学文社	201304	1
2256	政府の経済活動と租税法	学文社	201304	1
2257	グリーンコンシューマリズムの経済分析	学文社	201504	1
2258	経済思想	学文社	201504	1
2259	教養としての政治と経済	学文社	201904	1
2260	数量経済史の原点	慶応義塾大学出版会	201303	1
2261	なぜ科学が豊かさにつながらないのか？	慶応義塾大学出版会	201505	1
2262	2035年の経済社会とイノベーション	慶応義塾大学出版会	201411	1
2263	日本経済の課題と針路	慶応義塾大学出版会	201503	1
2264	森林資源の環境経済史	慶応義塾大学出版会	201512	1
2265	経済政策論	慶応義塾大学出版会	201601	1
2266	超高齢・人口減少社会のイノベーション	慶応義塾大学出版会	201603	1
2267	幕藩制転換期の経済思想	慶応義塾大学出版会	201604	1
2268	失業なき雇用流動化	慶応義塾大学出版会	201605	1
2269	正規の世界・非正規の世界	慶応義塾大学出版会	201711	1
2270	収縮経済下の公共政策	慶応義塾大学出版会	201803	1
2271	格差社会と労働市場	慶応義塾大学出版会	201803	1
2272	ルールなき省察	慶応義塾大学出版会	201803	1
2273	ソーシャル・キャピタルの経済分析	慶応義塾大学出版会	201812	1
2274	「富」なき時代の資本主義	現代書館	201901	1
2275	「アダム・スミス価値尺度論」欧米文献の分析	晃洋書房	201610	1
2276	経済社会学序説	晃洋書房	201301	1
2277	経済成長のダイナミズムと地域格差	晃洋書房	201304	1
2278	日本経済の新地平	晃洋書房	201310	1
2279	なぜ，市場化に違和感をいだくのか？	晃洋書房	201402	1
2280	原子力発電と地域政策	晃洋書房	201403	1
2281	Maximaによる経済分析	晃洋書房	201410	1
2282	原子力発電と地方財政	晃洋書房	201503	1
2283	周縁からの市場経済化	晃洋書房	201506	1
2284	産業経済の発展と競争政策	晃洋書房	201610	1
2285	エネルギー政策の新展開	晃洋書房	201703	1
2286	現代貨幣論	晃洋書房	201801	1
2287	21世紀型新民富論	晃洋書房	201804	1

2288	福祉国家論	晃洋書房	201812	1
2289	物流発展と生産性	晃洋書房	201902	1
2290	経済・政策分析のためのGIS入門	古今書院	201804	1
2291	知識と文化の経済地理学	古今書院	201701	1
2292	栗本慎一郎の全世界史	技術評論社	201305	1
2293	この数字で世界経済のことが10倍わかる	技術評論社	201401	1
2294	認知資本主義	ナカニシヤ出版	201604	1
2295	ポピュリズムと経済	ナカニシヤ出版	201807	1
2296	グローバル金融危機の衝撃と新興経済の変貌	ナカニシヤ出版	201808	1
2297	産業集積と制度の地理学	ナカニシヤ出版	201903	1
2298	市場経済という妖怪	社会評論社	201306	1
2299	現代社会における経済・経営のダイナミズム	社会評論社	201412	1
2300	生産的労働概念の再検討	社会評論社	201605	1
2301	内田義彦	社会評論社	201608	1
2302	繁栄の呪縛を超えて	新泉社	201308	1
2303	自由市場資本主義の再形成と動揺	世界思想社	201402	1
2304	景気の回復が感じられないのはなぜか	世界思想社	201904	1
2305	ピケティ以後	青土社	201902	1
2306	現代経済理論 第3版	成文堂	201405	1
2307	集団形成の経済理論	成文堂	201503	1
2308	新現代経済政策論	成文堂	201804	1
2309	社会自由主義国家	新評論	201403	1
2310	経済人間	新評論	201507	1
2311	景気変動論	新評論	201609	1
2312	文化ストック経済論	信山社出版	201711	1
2313	ソディの貨幣制度改革論	信山社出版	201810	1
2314	知の地平を越えて	九州大学出版会	201608	1
2315	建設業一人親方と不安定就業	東信堂	201703	1
2316	現代経済社会の諸課題	東信堂	201706	1
2317	経済空間の組成理論	中央大学出版部	201302	1
2318	F.リスト研究	中央大学出版部	201503	1
2319	高齢社会の労働市場分析	中央大学出版部	201401	1
2320	現代リスク社会と3・11複合災害の経済分析	中央大学出版部	201412	1
2321	変化の中の国民生活と社会政策の課題	中央大学出版部	201503	1
2322	経済成長と経済政策	中央大学出版部	201603	1
2323	経済理論・応用・実証分析の新展開	中央大学出版部	201711	1
2324	経済成長と財政再建	中央大学出版部	201809	1
2325	格差と経済政策	中央大学出版部	201810	1
2326	高校生からの経済入門	中央大学出版部	201708	1
2327	経済のしくみと制度	多賀出版	201504	1
2328	貨幣をどのように考えるのか	多賀出版	201311	1
2329	経済モデルの数値解析	多賀出版	201502	1
2330	近現代日本の米穀市場と食糧政策	筑波書房	201310	1
2331	TPPと農林業・国民生活	筑波書房	201604	1
2332	マルサス ミル マーシャル	昭和堂(京都)	201311	1
2333	マルサス人口論事典	昭和堂(京都)	201604	1
2334	人口論とユートピア	昭和堂(京都)	201606	1
2335	マルサス書簡のなかの知的交流	昭和堂(京都)	201611	1
2336	概説世界経済史	昭和堂(京都)	201705	1
2337	世界流通史	昭和堂(京都)	201704	1
2338	知的源泉としてのマルサス人口論	昭和堂(京都)	201907	1
2339	再生可能エネルギー政策の国際比較	京都大学学術出版会	201702	1
2340	チャネル間競争の経済分析	名古屋大学出版会	201502	1
2341	現代ロシア経済	名古屋大学出版会	201602	1
2342	「非正規労働」を考える	名古屋大学出版会	201605	1
2343	日本の技能形成	名古屋大学出版会	201610	1
2344	経済社会の歴史	名古屋大学出版会	201712	1
2345	パチンコ産業史	名古屋大学出版会	201802	1
2346	日本の電子部品産業	名古屋大学出版会	201902	1
2347	まちづくり構造改革	日本加除出版	201902	1
2348	経済安全保障	日本経済評論社	201302	1
2349	格差は「見かけ上」か	日本経済評論社	201303	1
2350	所有と進歩	日本経済評論社	201306	1
2351	食糧供出制度の研究	日本経済評論社	201308	1
2352	現代社会は持続可能か	日本経済評論社	201306	1
2353	地域問題をどう解決するのか	日本経済評論社	201312	1
2354	デフレーション現象への多角的接近	日本経済評論社	201403	1
2355	所得分配・金融・経済成長	日本経済評論社	201411	1
2356	イギリス食料政策論	日本経済評論社	201412	1
2357	デフレーションの経済と歴史	日本経済評論社	201503	1
2358	市場の失敗との闘い	日本経済評論社	201507	1
2359	「新聞」で読む黒船前夜の世界	日本経済評論社	201505	1
2360	経済を読む	日本経済評論社	201510	1
2361	グローバル資本主義の変容と中心部経済	日本経済評論社	201512	1
2362	グローバル資本主義と新興経済	日本経済評論社	201512	1
2363	税と社会保障負担の経済分析	日本経済評論社	201511	1
2364	世界経済危機とその後の世界	日本経済評論社	201603	1
2365	現代資本主義の経済理論	日本経済評論社	201607	1
2366	カンティヨン経済理論研究	日本経済評論社	201610	1

2367	「アベノミクス」の正体	日本経済評論社	201705	1
2368	アダム・スミスの影	日本経済評論社	201708	1
2369	大塚久雄から資本主義と共同体を考える	日本経済評論社	201801	1
2370	資本主義的市場と恐慌の理論	日本経済評論社	201804	1
2371	金融化資本主義	日本経済評論社	201806	1
2372	知識労働と余暇活動	日本経済評論社	201809	1
2373	2052	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201301	1
2374	連続講義・デフレと経済政策	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201307	1
2375	道徳感情論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201404	1
2376	トマ・ピケティの新・資本論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201501	1
2377	気候カジノ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201503	1
2378	格差の世界経済史	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201505	1
2379	資本主義、社会主義、民主主義. 1	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
2380	資本主義、社会主義、民主主義. 2	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
2381	債務、さもなくば悪魔	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
2382	この1冊でわかる世界経済入門	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201511	1
2383	岩田弘遺稿集	批評社	201512	1
2384	TPP交渉の論点と日本	文真堂	201406	1
2385	人口減少社会の雇用	文真堂	201504	1
2386	日本のTPP交渉参加の真実	文真堂	201510	1
2387	ポスト冷戦期における日米防衛支出の実証分析	文眞堂	201803	1
2388	キャッシュレス経済	文眞堂	201808	1
2389	現代経済ディスカバリー	八千代出版	201305	1
2390	経済認識の扉	八千代出版	201906	1
2391	図説経済の論点	旬報社	201903	1
2392	経済循環と「サービス経済」の理論	八朔社	201502	1
2393	新MEGAと『ドイツ・イデオロギー』の現代的探究	八朔社	201503	1
2394	再生産・蓄積論草稿の研究	八朔社	201503	1
2395	私の経済哲学原論	八朔社	201602	1
2396	日本の再生可能エネルギー政策の経済分析	八朔社	201603	1
2397	地域経済政策学入門	八朔社	201705	1
2398	教養としての経済思想	萌書房	201804	1
2399	「徹底解明」タックスヘイブン	作品社	201309	1
2400	〈脱成長〉は、世界を変えられるか？	作品社	201305	1
2401	21世紀エネルギー革命の全貌	作品社	201310	1
2402	近代世界システムと新自由主義グローバリズム	作品社	201411	1
2403	経済は、人類を幸せにできるのか？	作品社	201510	1
2404	エコノミストの昼ごはん	作品社	201601	1
2405	今とは違う経済をつくるための15の政策提言	作品社	201602	1
2406	値段と価値	作品社	201902	1
2407	資本主義の終焉	作品社	201711	1
2408	グローバル資本主義の形成と現在	作品社	201804	1
2409	新・贈与論	コモンズ	201709	1
2410	左派・リベラル派が勝つための経済政策作戦会議	青灯社(新宿区)	201906	1
2411	EUの社会経済と産業	関西学院大学産業研究所(発売:関西学院大学出版会)	201503	1
2412	最適化の数理. 2	知泉書館	201311	1
2413	極値問題の理論	知泉書館	201703	1
2414	経済現象の調和解析	知泉書館	201711	1
2415	確率解析	知泉書館	201807	1
2416	建設公債の原則と財政赤字	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201312	1
2417	不確実状況下における多目的計画問題に対する意思決定手法	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201502	1
2418	学校で教えない大恐慌・ニューディール	大学教育出版	201504	1
2419	エネルギーと経済、そして人間	大学教育出版	201703	1
2420	雇用創出と地域	大学教育出版	201707	1
2421	グリーン成長は可能か？	藤原書店	201505	1
2422	作られた不平等	藤原書店	201610	1
2423	資本主義と死の欲動	藤原書店	201712	1
2424	トルコと日本の経済・経営関係	文京学院大学総合研究所(発売:冨山房インターナショ)	201606	1
2425	経済分析入門	梓出版社	201704	1
2426	均衡経路の不安定性	関西大学出版部	201403	1
2427	グローバリゼーションと変貌する地域経済	関西大学出版部	201703	1
2428	1930年代における日本の金融政策	関西大学出版部	201710	1
2429	パーク・バレル・ポリティクス	京都大学学術出版会	201503	1
2430	アダム・スミスの近代性の根源	京都大学学術出版会	201303	1
2431	地方債市場の国際潮流	京都大学学術出版会	201403	1
2432	中国の公的医療保険制度の改革	京都大学学術出版会	201511	1
2433	イノベーションの計量経済分析	専修大学出版局	201402	1
2434	雇用と生活の転換	専修大学出版局	201404	1
2435	「企業社会」の形成・成熟・変容	専修大学出版局	201802	1
2436	地域通貨によるコミュニティ・ドック	専修大学出版局	201809	1
2437	Excelで読み取る経済データ分析	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201309	1
2438	はじめて学ぶゲーム理論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201405	1
2439	コア・テキスト経済史	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201610	1
2440	価値の帝国	藤原書店	201311	1
2441	EU共通農業政策改革の内幕	農林統計出版	201411	1
2442	都市農村交流の経済分析	農林統計出版	201702	1
2443	アダム・スミスの動態理論	丸善出版	201801	1
2444	図説お金と人生	悠書館	201407	1
2445	良い資本主義悪い資本主義	書籍工房早山	201405	1

2446	資本主義と女性労働	桜井書店(文京区本郷)	201403	1
2447	グローバル化時代の日本経済	桜井書店(文京区本郷)	201403	1
2448	資本主義の成熟と転換	桜井書店(文京区本郷)	201406	1
2449	雇用身分社会の出現と労働時間	桜井書店(文京区本郷)	201902	1
2450	価値の理論	桜井書店(文京区本郷)	201903	1
2451	アダム・スミス	一灯舎(発売:東京官書普及)	201402	1
2452	アベノミクス下の地方経済と金融の役割	蒼天社出版	201903	1
2453	責任ある投資	岩波書店	201304	1
2454	便宜置籍船と国家	御茶の水書房	201303	1
2455	欧州中央銀行の金融政策	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201501	1
2456	逆流する日本資本主義とトヨタ	税務経理協会	201403	1
2457	サービス製造業の時代	税務経理協会	201410	1
2458	消費者力アップセミナー	税務経理協会	201503	1
2459	私たちはどこまで資本主義に従うのか	ダイヤモンド社	201512	1
2460	日本経済と資本市場	東洋経済新報社	201603	1
2461	フリースタンディング・カンパニーとクラスター	同文舘出版	201402	1
2462	ランドマーク商品の研究. 5	同文舘出版	201303	1
2463	流通経済の動態と理論展開	同文舘出版	201704	1
2464	サービスサイエンスハンドブック	東京電機大学出版局	201404	1
2465	総合電機産業と持続的円高	中央経済社	201401	1
2466	よみがえる商店街	碩学舎(発売:中央経済社)	201402	1
2467	企業結合規制の経済分析	中央経済社	201407	1
2468	経営のためのデータマネジメント入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
2469	「正社員」の研究	日本経済新聞出版社	201306	1
2470	ESG投資	日本経済新聞出版社	201709	1
2471	金融危機はまた起こる	白水社	201612	1
2472	グローバル・ニッチトップ企業論	白桃書房	201403	1
2473	新テキストマイニング入門	白桃書房	201807	1
2474	買い物弱者問題への多面的アプローチ	白桃書房	201903	1
2475	保険学	有斐閣	201612	1
2476	連帯経済とソーシャル・ビジネス	明石書店	201504	1
2477	大格差	NTT出版	201409	1
2478	高齢者の交通事故と補償問題	慶応義塾大学出版会	201503	1
2479	ものづくり産業集積の研究	晃洋書房	201403	1
2480	ディーセント・マネジメント研究	晃洋書房	201503	1
2481	21世紀の商学原論講義	晃洋書房	201604	1
2482	現代の立地論	古今書院	201302	1
2483	環境金融論	青土社	201304	1
2484	損害てん補の本質	成文堂	201603	1
2485	保険学における一般性と特殊性	九州大学出版会	201503	1
2486	金融危機後の世界経済の課題	中央大学出版部	201501	1
2487	従業員と顧客の自発的貢献行動	多賀出版	201509	1
2488	経営史学の50年	日本経済評論社	201503	1
2489	偶然と必然の方程式	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
2490	情報経済の鉄則	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201802	1
2491	日本の雇用が危ない	旬報社	201403	1
2492	高精度予測システムの開発と実際	エヌ・ティー・エス	201302	1
2493	コーポレートファイナンス. 応用編	ピアソン桐原	201307	1
2494	不動産価格バブルは回避できる	大阪公立大学共同出版会	201312	1
2495	スーパーインテリジェンス	日本経済新聞出版社	201711	1
2496	みんなのビッグデータ	NTT出版	201502	1
2497	WTF経済	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201902	1
2498	森林バイオマス活用の地域開発	中央経済社	201302	1
2499	植物工場経営	日刊工業新聞社	201412	1
2500	農家が消える	みすず書房	201810	1
2501	現代の食料・農業・農村を考える	ミネルヴァ書房	201805	1
2502	戦後レジームからの脱却農政	筑波書房	201410	1
2503	加工・業務用青果物における生産と流通の展開と展望	筑波書房	201706	1
2504	現代社会と協同組合に関する12章	筑波書房	201806	1
2505	家畜感染症の経済分析	昭和堂(京都)	201502	1
2506	健康政策の経済分析	東京大学出版会	201612	1
2507	グローバル・ヘルス・ビジネス	日本経済評論社	201802	1
2508	誰が世界を変えるのか?	産業能率大学出版部	201706	1
2509	マッキンゼーが予測する未来	ダイヤモンド社	201701	1
2510	仮想通貨革命で働き方が変わる	ダイヤモンド社	201710	1
2511	仮想通貨はどうなるか	ダイヤモンド社	201809	1
2512	シャルマの未来予測	東洋経済新報社	201804	1
2513	2020年の産業	東洋経済新報社	201306	1
2514	これから5年の競争地図	東洋経済新報社	201311	1
2515	2020年の日本革新者の時代	東洋経済新報社	201401	1
2516	近未来シミュレーション2050日本復活	東洋経済新報社	201608	1
2517	2040年の新世界	東洋経済新報社	201412	1
2518	4K、8K、スマートテレビのゆくえ	中央経済社	201505	1
2519	これからの経営は「南」から学べ	日本経済新聞出版社	201404	1
2520	競争優位の終焉	日本経済新聞出版社	201406	1
2521	シェアリング・エコノミー	日本経済新聞出版社	201507	1
2522	ロボットの脅威	日本経済新聞出版社	201510	1
2523	吉野家で経済入門	日本経済新聞出版社	201602	1
2524	メガトレンド	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201708	1

2525	キャッシュレス革命2020	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
2526	トップが語る環境経営時代の証言	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
2527	フードシステム入門	建帛社	201904	1
2528	食の経済入門. 2018年版	農林統計出版	201809	1
2529	世界で最も美しい問題解決法	青土社	201801	1
2530	インターネットガバナンス	河出書房新社	201509	1
2531	フェイス・トゥ・フェイス・ブック	有斐閣	201612	1
2532	「先用後利」のビジネスモデル	中央経済社	201310	1
2533	YouTubeをビジネスに使う本	日本経済新聞出版社	201402	1
2534	なぜあなたのECサイトは価格で勝負するのか？	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
2535	海賊と資本主義	阪急コミュニケーションズ	201408	1
2536	現代中国の父〔トウ〕小平. 上	日本経済新聞出版社	201309	1
2537	現代中国の父〔トウ〕小平. 下	日本経済新聞出版社	201309	1
2538	辞典ではわからないビジネスパーソンのための経済・金融英単語の使い方事典	三修社	201701	1
2539	まちづくり×インバウンド成功する「7つの力」	朝日出版社	201610	1
2540	「格差の時代」の労働論	現代書館	201409	1
2541	IT幸福論	東洋経済新報社	201312	1
2542	24／7	NTT出版	201503	1
2543	国際線客室乗務員の仕事	東方出版(大阪)	201311	1
2544	ワークショップデザイン論	慶応義塾大学出版会	201306	1
2545	『資本論』のシンメトリー	社会評論社	201509	1
2546	マルクス「資本論」の哲学	社会評論社	201808	1
2547	マルクスとハムレット	藤原書店	201404	1
2548	『資本論』のあたらしい読み方	堀之内出版	201312	1
2549	香港	日本経済新聞出版社	201706	1
2550	東アジア資本主義形成史論	汲古書院	201904	1
2551	日本帝国勢力圏の東アジア都市経済	慶応義塾大学出版会	201310	1
2552	帝国から開発援助へ	名古屋大学出版会	201702	1
2553	ナチス・ドイツと中間層	日本経済評論社	201701	1
2554	満洲における政府系企業集団	日本経済評論社	201702	1
2555	地域と越境	春風社	201405	1
2556	図解現代中国の軌跡　中国経済	科学出版社東京	201809	1
2557	ドイツの挑戦	日本評論社	201512	1
2558	なんの変哲もない取り立てて魅力もない地方都市それがポートランドだった	白桃書房	201703	1
2559	繁栄からこぼれ落ちたもうひとつのアメリカ	ダイヤモンド社	201309	1
2560	環境・社会・経済　中国都市ランキング	NTT出版	201812	1
2561	データで見る東アジアの健康と社会	ナカニシヤ出版	201303	1
2562	多元的都市化と中国の発展	日本経済評論社	201810	1
2563	近世諸藩における財政改革	八千代出版	201803	1
2564	エネルギーと地方財政の社会学	春風社	201803	1
2565	東アジアのエネルギー・環境政策	昭和堂(京都)	201402	1
2566	「宇宙船地球号」のグランドデザイン	生産性出版	201312	1
2567	日経エコロジー厳選環境キーワード事典	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201401	1
2568	英国の国営医療改革	日本評論社	201412	1
2569	東アジアの高齢者ケア	東信堂	201803	1
2570	正しいビジネス	岩波書店	201405	1
2571	国際課税の基礎知識	税務経理協会	201703	1
2572	現代英国税制	税務経理協会	201808	1
2573	税制改革と消費税	法律文化社	201308	1
2574	EU経済統合における労働法の課題	旬報社	201901	1
2575	新興国ビジネスと人権リスク	現代人文社(発売:大学図書)	201412	1
2576	アメリカの住宅・コミュニティ開発政策	東京大学出版会	201611	1
2577	大戦略論	早川書房	201811	1
2578	一番やさしい自治体財政の本	学陽書房	201811	1
2579	基本から学ぶ地方財政	学陽書房	201807	1
2580	チャタムハウスから世界へ	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201408	1
2581	ASEANの奇跡	新日本出版社	201811	1
2582	入門地方財政 第3版	中央経済社	201403	1
2583	朝鮮半島地政学クライシス	日本経済新聞出版社	201706	1
2584	アメリカの世紀は終わらない	日本経済新聞出版社	201509	1
2585	習近平に中国は変えられるか	日本経済新聞出版社	201305	1
2586	バングラデシュ農村にみる外国援助と社会開発	日本評論社	201602	1
2587	シリーズ・ユーラシア地域大国論. 1	ミネルヴァ書房	201304	1
2588	Basic地方財政論	有斐閣	201304	1
2589	中成長を模索する中国	慶応義塾大学出版会	201605	1
2590	なぜリージョナリズムなのか	ナカニシヤ出版	201306	1
2591	ドイツ中興の祖ゲアハルト・シュレーダー	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201404	1
2592	アジアにおける民主主義と経済発展	文眞堂	201903	1
2593	ポスト冷戦世界の構造と動態	八朔社	201305	1
2594	躍進するアジア地域主義	一灯舎(発売:オーム社)	201302	1
2595	人びとの戦後経済秘史	岩波書店	201608	1
2596	マルクスと贋金づくりたち	岩波書店	201601	1
2597	租税抵抗の財政学	岩波書店	201410	1
2598	米中経済と世界変動	岩波書店	201408	1
2599	新興アジア経済論	岩波書店	201407	1
2600	世界経済史概観	岩波書店	201506	1
2601	日本戦時経済研究	東京大学出版会	201303	1
2602	ユーロ圏危機と世界経済	東京大学出版会	201506	1
2603	グローバリゼーションと基軸通貨	東京大学出版会	201907	1

2604	地方財政論	東京大学出版会	201309	1
2605	現代アメリカの経済社会	東京大学出版会	201809	1
2606	ケインズとその時代を読む	東京大学出版会	201707	1
2607	ソブリン危機と福祉国家財政	東京大学出版会	201403	1
2608	労働市場と景気循環	東京大学出版会	201410	1
2609	現代アメリカ連邦税制	東京大学出版会	201502	1
2610	戦前期東アジアの情報化と経済発展	東京大学出版会	201512	1
2611	ドイツ都市計画の社会経済史	東京大学出版会	201603	1
2612	社会主義体制下の上海経済	東京大学出版会	201801	1
2613	中国・新興国ネクサス	東京大学出版会	201812	1
2614	マネーの支配者	早川書房	201403	1
2615	金融不安定性のマクロ動学	大月書店	201803	1
2616	新自由主義と金融覇権	大月書店	201611	1
2617	1847年恐慌	御茶の水書房	201302	1
2618	ソ連工業の研究	御茶の水書房	201303	1
2619	グローバリゼーション下の農業構造動態	御茶の水書房	201412	1
2620	イギリス国債史論	御茶の水書房	201412	1
2621	韓国経済発展論	御茶の水書房	201503	1
2622	米中政治経済論	御茶の水書房	201506	1
2623	21世紀の『資本論』	御茶の水書房	201507	1
2624	戦前期農村の消費	御茶の水書房	201510	1
2625	グローバル資本主義と段階論	御茶の水書房	201603	1
2626	中国の体制移行と経済発展	御茶の水書房	201705	1
2627	ベトナム中小企業の誕生	御茶の水書房	201803	1
2628	国際循環的成長の研究	御茶の水書房	201902	1
2629	農民工と中国農村	御茶の水書房	201902	1
2630	「発展の法則」と日本農業	御茶の水書房	201906	1
2631	トップエコノミストが今を読み解くプラットフォーム経済圏	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201905	1
2632	実務から読み解く地方財政入門	学陽書房	201305	1
2633	図解よくわかる自治体財政のしくみ	学陽書房	201506	1
2634	一番やさしい地方交付税の本	学陽書房	201606	1
2635	ミャンマー開国	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201303	1
2636	国債膨張の戦後史	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201312	1
2637	中国トウモロコシ産業の展開過程	勁草書房	201403	1
2638	ステート・キャピタリズムとしての中国	勁草書房	201307	1
2639	アジア太平洋の新通商秩序	勁草書房	201310	1
2640	不確実性下の意思決定理論	勁草書房	201401	1
2641	農協の未来	勁草書房	201402	1
2642	新興アジアの貧困削減と制度	勁草書房	201402	1
2643	政令指定都市・震災復興都市財政の現状と課題	勁草書房	201402	1
2644	日本経済思想史	勁草書房	201509	1
2645	日中連関構造の経済分析	勁草書房	201601	1
2646	ASEANの自動車産業	勁草書房	201607	1
2647	台湾企業の発展戦略	勁草書房	201607	1
2648	メガFTAと世界経済秩序	勁草書房	201610	1
2649	「地方創生」と地方における自治体の役割	勁草書房	201702	1
2650	地方財政を学ぶ	勁草書房	201706	1
2651	タイ・プラス・ワンの企業戦略	勁草書房	201704	1
2652	ODAの終焉	勁草書房	201709	1
2653	地方財政の四半世紀を問い直す	勁草書房	201802	1
2654	発展する台湾企業	勁草書房	201808	1
2655	アセアンライジング	勁草書房	201810	1
2656	アジアはいかに発展したか	勁草書房	201811	1
2657	超不確実性時代のWTO	勁草書房	201906	1
2658	中世末期西ヨーロッパの市場と規制	勁草書房	201311	1
2659	所得格差のマクロ動学分析	勁草書房	201403	1
2660	イギリス住宅政策史研究一九一四～四五年	勁草書房	201303	1
2661	国民健康保険財政の経済分析	勁草書房	201802	1
2662	ライブ・経済史入門	勁草書房	201703	1
2663	オーストリア学派	春秋社	201707	1
2664	変革の時代と『資本論』	新日本出版社	201701	1
2665	世界経済危機と『資本論』	新日本出版社	201803	1
2666	ユーロ不安とアベノミクスの限界	税務経理協会	201406	1
2667	現代ドイツ税制改革論	税務経理協会	201407	1
2668	入門財政 第3版	税務経理協会	201407	1
2669	財政学	税務経理協会	201805	1
2670	税制革命	税務経理協会	201807	1
2671	ASEANの流通と貿易	成山堂書店	201612	1
2672	まほろばからの地方税のありかた提言	奈良県(発売：清文社)	201703	1
2673	地方財政改革の検証	清文社	201704	1
2674	経済は「競争」では繁栄しない	ダイヤモンド社	201306	1
2675	経済は「予想外のつながり」で動く	ダイヤモンド社	201509	1
2676	完全図解海から見た世界経済	ダイヤモンド社	201603	1
2677	ブータンで本当の幸せについて考えてみました。	阪急コミュニケーションズ	201307	1
2678	図解ASEANを読み解く	東洋経済新報社	201802	1
2679	戦後労働史からみた賃金	東洋経済新報社	201509	1
2680	グローバリズムという病	東洋経済新報社	201408	1
2681	美貌格差	東洋経済新報社	201503	1
2682	概説世界経済史．1	東洋経済新報社	201301	1

2683	概説世界経済史．2	東洋経済新報社	201301	1
2684	資本主義の思想史	東洋経済新報社	201801	1
2685	戦後経済史	東洋経済新報社	201506	1
2686	「見えない」巨大経済圏	東洋経済新報社	201304	1
2687	中国経済の転換点	東洋経済新報社	201303	1
2688	世界史の中の資本主義	東洋経済新報社	201306	1
2689	現代アラブ社会	東洋経済新報社	201312	1
2690	世界は危機を克服する	東洋経済新報社	201503	1
2691	データで読み解く中国の未来	東洋経済新報社	201510	1
2692	欧州の危機	東洋経済新報社	201610	1
2693	財政学 第3版	東洋経済新報社	201404	1
2694	戦後歴代日銀総裁とその時代	東洋経済新報社	201405	1
2695	雇用の変容と公的年金	東洋経済新報社	201505	1
2696	日本の財政と社会保障	東洋経済新報社	201903	1
2697	一般理論とその後．第2部　弁護と発展	東洋経済新報社	201601	1
2698	ケインズ全集．第28巻	東洋経済新報社	201303	1
2699	世界恐慌と英米における諸政策	東洋経済新報社	201505	1
2700	ケインズ全集．第17巻	東洋経済新報社	201411	1
2701	ケインズ全集．第29巻 一般理論とその後	東洋経済新報社	201907	1
2702	国際経済の理論と経験	同文館出版	201606	1
2703	財政学入門	同文舘出版	201905	1
2704	転機にたつフィンランド福祉国家	同文舘出版	201901	1
2705	近代台湾の経済社会の変遷	東方書店	201311	1
2706	入門財政学	中央経済社	201504	1
2707	検証欧州債務危機	中央経済社	201512	1
2708	財政学	中央経済社	201604	1
2709	ケインズ	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201705	1
2710	ASEAN経済共同体の成立	中央経済グループパブリッシング	201703	1
2711	アジア共同体構築への視座	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201809	1
2712	入門アメリカ経済Q＆A100	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201905	1
2713	日本の税制と財政	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
2714	実践自治体財政の経済分析	中央経済社	201310	1
2715	成長する資源大陸アフリカを掘り起こせ	日刊工業新聞社	201402	1
2716	大恐慌論	日本経済新聞出版社	201303	1
2717	強い現場の誕生	日本経済新聞出版社	201306	1
2718	エコノミストの戦後史	日本経済新聞出版社	201312	1
2719	中国	日本経済新聞出版社	201711	1
2720	現代中国の土地問題への金融アプローチ	日本経済新聞出版社	201903	1
2721	グローバル・バリューチェーン	日本経済新聞出版社	201906	1
2722	50 いまの経済をつくったモノ	日本経済新聞出版社	201809	1
2723	全解説ミャンマー経済	日本経済新聞出版社	201302	1
2724	なぜ貧しい国はなくならないのか	日本経済新聞出版社	201403	1
2725	世界経済危機は終わった	日本経済新聞出版社	201405	1
2726	人口回復	日本経済新聞出版社	201408	1
2727	なぜ大国は衰退するのか	日本経済新聞出版社	201410	1
2728	税で日本はよみがえる	日本経済新聞出版社	201503	1
2729	クール	日本経済新聞出版社	201604	1
2730	成功する人は偶然を味方にする	日本経済新聞出版社	201703	1
2731	錬金術の終わり	日本経済新聞出版社	201705	1
2732	金利「超」入門	日本経済新聞出版社	201708	1
2733	経済史から考える	日本経済新聞出版社	201711	1
2734	世界経済大いなる収斂	日本経済新聞出版社	201802	1
2735	資本市場とプリンシプル	日本経済新聞出版社	201905	1
2736	「企業2020」の世界	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201307	1
2737	入門財政学	日本評論社	201704	1
2738	中国東北経済の展開	日本評論社	201303	1
2739	過剰流動性とアジア経済	日本評論社	201303	1
2740	現代アメリカ経済論	日本評論社	201305	1
2741	現代アメリカ経済分析	日本評論社	201309	1
2742	韓国経済システムの研究	日本評論社	201403	1
2743	農業環境政策の経済分析	日本評論社	201403	1
2744	これからの日本の国際協力	日本評論社	201502	1
2745	サハリンの石油天然ガス開発	日本評論社	201505	1
2746	マーケット進化論	日本評論社	201601	1
2747	租税戦略の解明	日本評論社	201503	1
2748	アジアの開発と地域統合	日本評論社	201511	1
2749	北東アジアのエネルギー安全保障	日本評論社	201603	1
2750	新・カンボジア経済入門	日本評論社	201607	1
2751	中国経済入門	日本評論社	201612	1
2752	インドネシアの経済発展と所得格差	日本評論社	201701	1
2753	アメリカの資本蓄積と社会保障	日本評論社	201612	1
2754	現代朝鮮経済	日本評論社	201709	1
2755	北東アジアの経済成長	日本評論社	201807	1
2756	一帯一路からユーラシア新世紀の道	日本評論社	201812	1
2757	「一帯一路」経済政策論	日本評論社	201907	1
2758	財政学	日本評論社	201704	1
2759	アダム・スミスとその時代	白水社	201407	1
2760	アメリカの資本主義	白水社	201609	1
2761	ケインズを読み直す	白水社	201706	1

2762	チャイナ・エコノミー	白桃書房	201802	1
2763	アメリカにおける銀行危機と連邦預金保険制度	白桃書房	201403	1
2764	証券理論モデルによるブラック・マンデーの原因究明	白桃書房	201801	1
2765	チャイナズ・スーパーバンク	原書房	201404	1
2766	財政論	培風館	201904	1
2767	資本主義の正体	PHP研究所	201501	1
2768	マルクス貨幣論概説	法政大学出版局	201612	1
2769	費用便益分析入門	法政大学出版局	201809	1
2770	世界経済の解剖学	法律文化社	201405	1
2771	格差是正と税制	法律文化社	201411	1
2772	中国経済の産業連関分析と応用一般均衡分析	法律文化社	201602	1
2773	グローバリゼーション下のイギリス経済	法律文化社	201803	1
2774	途上国を考える	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201403	1
2775	アジア産業論	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
2776	都市と農山村からみる身近な経済	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
2777	グローバル経済史	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
2778	財政と現代の経済社会	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
2779	アメリカ経済政策入門	みすず書房	201703	1
2780	中国経済史	みすず書房	201903	1
2781	地方交付税の財源保障	ミネルヴァ書房	201303	1
2782	危機と再建の比較財政史	ミネルヴァ書房	201306	1
2783	アメリカ経済財政史1929－2009	ミネルヴァ書房	201305	1
2784	グローバル・マネーフローの実証分析	ミネルヴァ書房	201404	1
2785	現代アフリカ経済論	ミネルヴァ書房	201410	1
2786	欧州財政統合論	ミネルヴァ書房	201412	1
2787	日本型ODAと財政	ミネルヴァ書房	201412	1
2788	日・EU経済連携協定が意味するものは何か	ミネルヴァ書房	201612	1
2789	オバマ政権の経済政策	ミネルヴァ書房	201611	1
2790	パキスタン財閥のファミリービジネス	ミネルヴァ書房	201703	1
2791	スコットランド啓蒙における商業社会の理念	ミネルヴァ書房	201709	1
2792	現代カリフォルニア州財政と直接民主主義	ミネルヴァ書房	201703	1
2793	ガバナンスの機構	ミネルヴァ書房	201707	1
2794	現代東アジア経済論	ミネルヴァ書房	201710	1
2795	現代中国経済論	ミネルヴァ書房	201805	1
2796	格差で読み解くグローバル経済	ミネルヴァ書房	201810	1
2797	ドイツはEUを支配するのか	ミネルヴァ書房	201805	1
2798	財政学	ミネルヴァ書房	201903	1
2799	多国間通商協定GATTの誕生プロセス	ミネルヴァ書房	201903	1
2800	独露比較農民史論の射程	未来社	201809	1
2801	財政のエッセンス	有斐閣	201509	1
2802	現代租税の理論と思想	有斐閣	201404	1
2803	日本財政の現代史. 1	有斐閣	201405	1
2804	日本財政の現代史. 3	有斐閣	201405	1
2805	日本財政の現代史. 2	有斐閣	201406	1
2806	日本の地方財政	有斐閣	201410	1
2807	大戦後資本主義の変質と展開	有斐閣	201605	1
2808	現代アメリカ経済史	有斐閣	201705	1
2809	日本地方財政史	有斐閣	201705	1
2810	実践財政学	有斐閣	201704	1
2811	経済史	有斐閣	201802	1
2812	実証から学ぶ国際経済	有斐閣	201712	1
2813	財政学をつかむ	有斐閣	201509	1
2814	私たちの国際経済 第3版	有斐閣	201304	1
2815	現代財政を学ぶ	有斐閣	201503	1
2816	テキストブック現代財政学	有斐閣	201606	1
2817	地方財政を学ぶ	有斐閣	201705	1
2818	現代アジア経済論	有斐閣	201803	1
2819	現代中国経済	有斐閣	201307	1
2820	現代ヨーロッパ経済	有斐閣	201803	1
2821	日本経済の潜在成長力と「東アジア経済圏」の形成	明石書店	201307	1
2822	韓国経済がわかる20講	明石書店	201406	1
2823	国際派バンカー井上實の回想	明石書店	201505	1
2824	ミャンマーの多角的分析	明石書店	201511	1
2825	開発なき成長の限界	明石書店	201512	1
2826	国際化のなかのスキル形成	明石書店	201905	1
2827	「新自由主義」の妖怪	亜紀書房	201809	1
2828	人びとのための資本主義	NTT出版	201308	1
2829	世界のなかの日本経済. 3	NTT出版	201309	1
2830	比較制度分析のフロンティア	NTT出版	201609	1
2831	悪い奴ほど合理的	NTT出版	201402	1
2832	2030年の世界経済	NTT出版	201407	1
2833	呉敬〔レン〕、中国経済改革への道	NTT出版	201503	1
2834	EUは危機を超えられるか	NTT出版	201610	1
2835	大分断	NTT出版	201907	1
2836	新西洋経済史講義	学文社	201603	1
2837	財政学	学文社	201603	1
2838	日本の財政と租税法	学文社	201603	1
2839	ロシア製鉄業史論	学文社	201701	1
2840	経済史の種. 1	学文社	201703	1

2841	経済史の種．２	学文社	201709	1
2842	新ヨーロッパ経済史．１　牧夫・イヌ・ヒツジ	学文社	201709	1
2843	テキスト現代日本経済史	学文社	201810	1
2844	中国の市場秩序	慶応義塾大学出版会	201302	1
2845	財政学の本質	慶応義塾大学出版会	201304	1
2846	メカニズムデザインと意思決定のフロンティア	慶応義塾大学出版会	201405	1
2847	中国の経済成長と土地・債務問題	慶応義塾大学出版会	201407	1
2848	米作農業の政策効果分析	慶応義塾大学出版会	201506	1
2849	インドネシアの農村工業	慶応義塾大学出版会	201511	1
2850	現代中国産業発展の研究	慶応義塾大学出版会	201603	1
2851	環境税の日独比較	慶応義塾大学出版会	201611	1
2852	日英経済関係史研究	慶応義塾大学出版会	201706	1
2853	アジア都市の成長戦略	慶応義塾大学出版会	201806	1
2854	資産家資本主義の生成	慶応義塾大学出版会	201901	1
2855	都市から学ぶアジア経済史	慶應義塾大学東アジア研究所(発売：慶応義塾大学出版会)	201905	1
2856	投機は経済を安定させるのか？	現代書館	201608	1
2857	ベーシックアジア経済論	晃洋書房	201308	1
2858	マクロ金融経済の基礎理論	晃洋書房	201308	1
2859	グローバルな危機の構造と日本の戦略	晃洋書房	201311	1
2860	メコン地域開発とASEAN共同体	晃洋書房	201406	1
2861	現代ミャンマーの貧困研究	晃洋書房	201410	1
2862	イギリス検認遺産目録研究	晃洋書房	201502	1
2863	東アジア新興市場と地場産業	晃洋書房	201502	1
2864	現代の国際通貨制度	晃洋書房	201503	1
2865	日本とアジアの経済成長	晃洋書房	201503	1
2866	近代イギリスの日用品流通	晃洋書房	201601	1
2867	基礎から学ぶ財政学	晃洋書房	201604	1
2868	エレメンタルマクロ経済理論	晃洋書房	201604	1
2869	AIIBの発足とASEAN経済共同体	晃洋書房	201603	1
2870	東アジアの地域経済発展と中小企業	晃洋書房	201604	1
2871	現代中国の産業と企業	晃洋書房	201610	1
2872	アジア経済の変貌とグローバル化	晃洋書房	201611	1
2873	経済統合と通商秩序の構築	晃洋書房	201704	1
2874	中国の消費社会と消費者行動	晃洋書房	201710	1
2875	スコットランド近代繊維工業の展開	晃洋書房	201703	1
2876	転換期中国の企業群像	晃洋書房	201805	1
2877	アメリカ経済論入門	晃洋書房	201803	1
2878	20世紀東アジアのポリティカルエコノミー	晃洋書房	201903	1
2879	シルクとイタリアン・ファッションの経済史	晃洋書房	201902	1
2880	東南アジアの経済発展と世界金融危機	古今書院	201403	1
2881	農業を買い支える仕組み	太田出版	201306	1
2882	資本の世界史	太田出版	201510	1
2883	アジアの経済発展と産業技術	ナカニシヤ出版	201303	1
2884	クリエイティブ経済	ナカニシヤ出版	201412	1
2885	ソブリン危機の連鎖	ナカニシヤ出版	201603	1
2886	欧州周辺資本主義の多様性	ナカニシヤ出版	201701	1
2887	マルクス『資本論』の視点で21世紀世界経済危機の深部を探る	かもがわ出版	201701	1
2888	マルクス『資本論』の方法と大混迷の世界経済	かもがわ出版	201805	1
2889	ミシンと衣服の経済史	思文閣出版	201407	1
2890	マルクスと商品語	社会評論社	201711	1
2891	宇野理論と現代株式会社	社会評論社	201712	1
2892	マルクス剰余価値論形成史	社会評論社	201808	1
2893	アメリカの国際観光経済	世界思想社	201307	1
2894	地方税の安定性	成文堂	201503	1
2895	マクロ経済分析の地平	成文堂	201701	1
2896	東アジアの国際分業と「華越経済圏」	新評論	201312	1
2897	国際産業立地論への招待	新評論	201812	1
2898	国家の行方	千倉書房	201302	1
2899	国際航空自由化研究序説	中央大学出版部	201610	1
2900	格差対応財政の新展開	中央大学出版部	201603	1
2901	フランスー経済・社会・文化の実相	中央大学出版部	201609	1
2902	世界から見た中国経済の転換	中央大学出版部	201710	1
2903	中国政治経済の構造的転換	中央大学出版部	201710	1
2904	米国の一般否認規定の法定化とその意義に関する研究	中央大学出版部	201510	1
2905	韓国石油産業と全民濟	柘植書房新社	201704	1
2906	中国モデルと格差	多賀出版	201505	1
2907	財政学の基礎	多賀出版	201603	1
2908	インドのフードシステム	筑波書房	201408	1
2909	農業雇用の地域的需給調整システム	筑波書房	201412	1
2910	国際地域開発の新たな展開	筑波書房	201610	1
2911	激動に直面する卸売市場	筑波書房	201702	1
2912	米韓FTA	筑波書房	201905	1
2913	中国の環境行財政	昭和堂(京都)	201602	1
2914	蚕糸と現代中国	京都大学学術出版会	201603	1
2915	東アジア高度成長の歴史的起源	京都大学学術出版会	201611	1
2916	計画経済の実証分析	京都大学学術出版会	201612	1
2917	市場を織る	京都大学学術出版会	201703	1
2918	エウレギオ：原経済圏と河のヨーロッパ	京都大学学術出版会	201905	1
2919	“世界の工場”への道	京都大学学術出版会	201905	1

2920	中国経済史	名古屋大学出版会	201311	1
2921	現代インド経済	名古屋大学出版会	201402	1
2922	ポンドの譲位	名古屋大学出版会	201401	1
2923	アジア経済史研究入門	名古屋大学出版会	201511	1
2924	現代中国の産業集積	名古屋大学出版会	201512	1
2925	経済成長の日本史	名古屋大学出版会	201711	1
2926	世界史のなかの産業革命	名古屋大学出版会	201712	1
2927	韓国経済発展への経路	日本経済評論社	201303	1
2928	ナチス・ドイツと資本主義	日本経済評論社	201308	1
2929	アメリカの財政と分権. 第2巻	日本経済評論社	201305	1
2930	日本鉄道史像の多面的考察	日本経済評論社	201308	1
2931	世界資本主義の景気循環	日本経済評論社	201310	1
2932	中国リスクと日本経済	日本経済評論社	201311	1
2933	激動のインド. 第3巻	日本経済評論社	201408	1
2934	アメリカの財政と分権. 第4巻	日本経済評論社	201402	1
2935	韓国水田農業の競争・協調戦略	日本経済評論社	201402	1
2936	住空間の経済史	日本経済評論社	201403	1
2937	労務管理の生成と終焉	日本経済評論社	201403	1
2938	東アジアにおける経済統合と共同体	日本経済評論社	201404	1
2939	中国の資本主義をどうみるのか	日本経済評論社	201407	1
2940	「国民所得倍増計画」を読み解く	日本経済評論社	201405	1
2941	帝国主義期イギリス海軍の経済史的分析1885～1917年	日本経済評論社	201509	1
2942	経済後進性の史的展望	日本経済評論社	201609	1
2943	IMFと世界銀行の誕生	日本経済評論社	201411	1
2944	EU経済・通貨統合とユーロ危機	日本経済評論社	201509	1
2945	植民地台湾の経済基盤と産業	日本経済評論社	201503	1
2946	柴田敬	日本経済評論社	201503	1
2947	ドイツ資本主義と観光	日本経済評論社	201512	1
2948	IMF8条国移行	日本経済評論社	201508	1
2949	社会保障の財政学	日本経済評論社	201602	1
2950	地方財政・公会計制度の国際比較	日本経済評論社	201602	1
2951	自由貿易下における農業・農村の再生	日本経済評論社	201603	1
2952	欧州統合と社会経済イノベーション	日本経済評論社	201701	1
2953	地方分権と政策評価	日本経済評論社	201703	1
2954	イギリスの都市再生とサイエンスパーク	日本経済評論社	201703	1
2955	自治体破綻の財政学	日本経済評論社	201710	1
2956	ケインズとケンブリッジのケインジアン	日本経済評論社	201711	1
2957	複合危機	日本経済評論社	201712	1
2958	韓国経済発展の始動	日本経済評論社	201802	1
2959	機械との競争	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201302	1
2960	経済史の構造と変化	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201302	1
2961	中国共産党と資本主義	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201302	1
2962	日米金融交渉の真実	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
2963	バランスシートで読みとく世界経済史	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
2964	中国経済の故郷を歩く	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
2965	赤字の民主主義	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201411	1
2966	市場・国家・資本主義	批評社	201801	1
2967	台頭する「ポスト華南経済圏」	芙蓉書房出版	201704	1
2968	消費税ほど公平な税はない	文真堂	201301	1
2969	ASEAN経済共同体と日本	文真堂	201312	1
2970	入門世界の経済	文真堂	201303	1
2971	日本・モンゴルEPAの研究	文真堂	201303	1
2972	アジア開発経済論	文真堂	201311	1
2973	東南アジアのエネルギー	文真堂	201407	1
2974	東アジア経済と労働移動	文真堂	201506	1
2975	ASEAN経済統合の実態	文真堂	201509	1
2976	メガFTA時代の新通商戦略	文真堂	201507	1
2977	現代ASEAN経済論	文真堂	201509	1
2978	中ロの石油・ガス協力	文真堂	201602	1
2979	新・アジア経済論	文真堂	201602	1
2980	ASEAN経済新時代と日本	文真堂	201602	1
2981	2020年に挑む中国	文真堂	201607	1
2982	TPPの期待と課題	文真堂	201610	1
2983	躍動・陸のASEAN、南部経済回廊の潜在力	文真堂	201702	1
2984	変わる北東アジアの経済地図	文眞堂	201707	1
2985	ASEAN経済共同体の創設と日本	文真堂	201611	1
2986	中国経済を読み解く	文真堂	201701	1
2987	グローバル・エコノミーの論点	文真堂	201702	1
2988	検証・アジア経済	文真堂	201704	1
2989	フランスはなぜショックに強いのか	文眞堂	201706	1
2990	持続可能な開発目標(SDGs)と開発資金	文眞堂	201706	1
2991	EUの危機と再生	文眞堂	201708	1
2992	フランスのラグジュアリー産業	文眞堂	201708	1
2993	中国経済の新時代	文眞堂	201711	1
2994	「ドル化」政策の検証	文眞堂	201804	1
2995	危機の中のEU経済統合	文眞堂	201803	1
2996	ヨーロッパ経済とユーロ	文眞堂	201804	1
2997	米国通商政策リスクと対米投資・貿易	文眞堂	201808	1
2998	ASEANの多国籍企業	文眞堂	201811	1

2999	アメリカ金融仲介システムの動態	文眞堂	201901	1
3000	ASEANの新輸出大国ベトナム	文眞堂	201812	1
3001	EU経済入門	文眞堂	201903	1
3002	ヨーロッパ経済の基礎知識. 2020	文眞堂	201904	1
3003	北朝鮮経済体制の変化	北海道大学出版会	201312	1
3004	東ドイツ工業管理史論	北海道大学出版会	201701	1
3005	ウィリアム・ペティの租税論	八千代出版	201408	1
3006	新国際経済論	八千代出版	201704	1
3007	財政学入門	八千代出版	201804	1
3008	基本マクロ経済理論	八千代出版	201803	1
3009	近世諸藩における財政改革　燎原編	八千代出版	201906	1
3010	中国・社会主義市場経済と国有企業の研究	八朔社	201702	1
3011	韓国の財政と地方財政	横浜市立大学学術研究会(発売：春風社)	201509	1
3012	中国興業銀行の崩壊と再建	春風社	201712	1
3013	《アジア》、例外としての新自由主義	作品社	201308	1
3014	ケインズは、《今》、なぜ必要か？	作品社	201402	1
3015	2023年の中国	作品社	201505	1
3016	ユダヤ人、世界と貨幣	作品社	201502	1
3017	資本主義の革命家ケインズ	作品社	201408	1
3018	不当な債務	作品社	201708	1
3019	ASEANの統合と開発	作品社	201703	1
3020	世界経済危機と発展の構図	関西学院大学出版会	201310	1
3021	日本財政における世代間格差の評価	関西学院大学出版会	201812	1
3022	ロシア綿業発展の契機	知泉書館	201402	1
3023	北朝鮮経済史1910－60	知泉書館	201611	1
3024	穀物の経済思想史	知泉書館	201710	1
3025	東アジアの持続的な経済発展と環境政策	渓水社(広島)	201309	1
3026	明治前期予算制度史	丸善プラネット(発売：丸善出版)	201612	1
3027	東アジアのクリエイティヴ産業	森話社	201507	1
3028	中国経済とビジネスがわかる本	大学教育出版	201805	1
3029	企業会計で読む国の財政	創英社(三省堂書店)	201901	1
3030	現代アメリカ国債管理政策史	関西大学出版部	201412	1
3031	東アジア経済・産業のダイナミクス	関西大学出版部	201503	1
3032	両大戦間期の日英経済関係の諸側面	関西大学出版部	201603	1
3033	中国の資源税	京都大学学術出版会	201503	1
3034	マルクス派最適成長論	京都大学学術出版会	201302	1
3035	ラテンアメリカ所得格差論	国際書院	201808	1
3036	中国の産業発展とイノベーション政策	専修大学出版局	201802	1
3037	演習財政学 第2版	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201304	1
3038	財政学 第4版	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201303	1
3039	財政学入門	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201307	1
3040	コンパクト財政学 第2版	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201309	1
3041	コア・テキスト財政学	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201603	1
3042	財政学15講	新世社(渋谷区)(発売：サイエンス社)	201801	1
3043	アジアの情報分析大事典	西村書店(新潟)	201309	1
3044	中国対外経済戦略のリアリティー	麗澤大学出版会(発売：広池学園事業部)	201703	1
3045	ユーロ危機	藤原書店	201302	1
3046	転換期のアジア資本主義	藤原書店	201404	1
3047	グリーンディール	藤原書店	201404	1
3048	多国間交渉における合意形成プロセス	農林統計出版	201309	1
3049	中国の労働市場と職業訓練	農林統計出版	201602	1
3050	日本茶の近代史	蒼天社出版	201707	1
3051	アジアの「農」日本の「農」	書籍工房早山	201309	1
3052	タイ中小企業政策と日本	書籍工房早山	201610	1
3053	マルクス抜粋ノートからマルクスを読む	桜井書店(文京区本郷)	201310	1
3054	家事労働とマルクス剰余価値論	桜井書店(文京区本郷)	201410	1
3055	サービス商品論	桜井書店(文京区本郷)	201610	1
3056	資本論草稿にマルクスの苦闘を読む	桜井書店(文京区本郷)	201811	1
3057	中国地域経済データブック	科学出版社東京	201402	1
3058	転換を模索する中国	科学出版社東京	201506	1
3059	イラスト講義　世界経済	一色出版(発売：悠書館)	201805	1
3060	中東アラブ企業の海外進出	岩波書店	201302	1
3061	ぼくとビル・ゲイツとマイクロソフト	講談社	201302	1
3062	ビッグデータの正体	講談社	201305	1
3063	職場における性別ダイバーシティの心理的影響	東京大学出版会	201901	1
3064	チャイナ・リスクといかに向きあうか	東京大学出版会	201603	1
3065	テクノロジー・スタートアップが未来を創る	東京大学出版会	201712	1
3066	中国保険業における開放と改革	御茶の水書房	201502	1
3067	中国中小企業の起業・経営・人材管理	勁草書房	201411	1
3068	中国の産業はどのように発展してきたか	勁草書房	201307	1
3069	中国の金融制度	勁草書房	201307	1
3070	東アジア液晶パネル産業の発展	勁草書房	201404	1
3071	アメリカ企業には就業規則がない	国書刊行会	201309	1
3072	百貨店とは	国書刊行会	201612	1
3073	働く人が知っておきたいビジネス倫理	産業能率大学出版部	201503	1
3074	入門会社学のススメ	税務経理協会	201504	1
3075	トヨタの躍進と人事労務管理	税務経理協会	201603	1
3076	踊る大談合	清文社	201504	1
3077	ダイナミック・ケイパビリティ戦略	ダイヤモンド社	201303	1

3078	アジア最強の経営を考える	ダイヤモンド社	201308	1
3079	史上最大の決断	ダイヤモンド社	201405	1
3080	経営はデザインそのものである	ダイヤモンド社	201403	1
3081	ドラッカー入門 新版	ダイヤモンド社	201408	1
3082	ハーバード・ビジネス・レビューBEST10論文	ダイヤモンド社	201409	1
3083	フロネシス．12号 第3の産業革命	ダイヤモンド社	201411	1
3084	ALLIANCE	ダイヤモンド社	201507	1
3085	ビジネスの基礎知識50	ダイヤモンド社	201603	1
3086	イノベーションの教科書	ダイヤモンド社	201809	1
3087	ジャスト・スタート	阪急コミュニケーションズ	201308	1
3088	クラウドストーミング	阪急コミュニケーションズ	201402	1
3089	ドラッカーと論語	東洋経済新報社	201407	1
3090	イノベーターたちの日本史	東洋経済新報社	201705	1
3091	図解ASEANの実力を読み解く	東洋経済新報社	201401	1
3092	環境でこそ儲ける	東洋経済新報社	201303	1
3093	ユーザーイノベーション	東洋経済新報社	201310	1
3094	欧米・新興国・日本16カ国50社のグローバル市場参入戦略	東洋経済新報社	201312	1
3095	自然資本経営のすすめ	東洋経済新報社	201411	1
3096	「好き嫌い」と才能	東洋経済新報社	201605	1
3097	現場論	東洋経済新報社	201411	1
3098	金融中国語入門	東洋経済新報社	201412	1
3099	仮想通貨	東洋経済新報社	201506	1
3100	最新スポーツビジネスの基礎	同文館出版	201612	1
3101	21世紀のICT多国籍企業	同文館出版	201403	1
3102	ビジネスを学ぶ基礎ゼミナール	同文館出版	201503	1
3103	ケースで学ぶケーススタディ	同文館出版	201504	1
3104	サービス・ドミナント・ロジックの発想と応用	同文館出版	201607	1
3105	国際分業のメカニズム	同文舘出版	201811	1
3106	ビジネスと教養	同文館出版	201403	1
3107	インドネシアはポスト・チャイナとなるのか	同文館出版	201805	1
3108	中国ビジネスを理解する	中央経済社	201312	1
3109	寄り添う力	碩学舎(発売：中央経済社)	201402	1
3110	グローバル・ブランディング	碩学舎(発売：中央経済社)	201403	1
3111	英文ビジネス・メールの作法	中央経済社	201407	1
3112	イノベーションの法則性	中央経済社	201506	1
3113	オペレーションズマネジメント	中央経済社	201504	1
3114	ものづくり改善入門	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201705	1
3115	デジタル価値連鎖のメカニズム	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201904	1
3116	すらすら物流管理	中央経済社	201310	1
3117	日本型第4次ものづくり産業革命	日刊工業新聞社	201506	1
3118	なぜ、日本の製造業はソリューションビジネスで成功しないのか？	日刊工業新聞社	201609	1
3119	中小企業のマクロ・パフォーマンス	日本経済新聞出版社	201410	1
3120	小さな会社を強くするブランドづくりの教科書	日本経済新聞出版社	201309	1
3121	経営はだれのものか	日本経済新聞出版社	201401	1
3122	ケースで解明ITを活かすものづくり	日本経済新聞出版社	201501	1
3123	イノベーションの誤解	日本経済新聞出版社	201503	1
3124	IoT入門	日本経済新聞出版社	201607	1
3125	ROE最貧国日本を変える	日本経済新聞出版社	201412	1
3126	激震原油安経済	日本経済新聞出版社	201505	1
3127	世界のエリートが学ぶマクロ経済入門	日本経済新聞出版社	201601	1
3128	ドラッカー教養としてのマネジメント	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201303	1
3129	ロシア企業の組織と経営	日本評論社	201810	1
3130	アジアにおける市場性と産業競争力	日本評論社	201301	1
3131	ヒューマン・エレメント・アプローチ．個人編	白桃書房	201410	1
3132	ヒューマン・エレメント・アプローチ．組織編	白桃書房	201410	1
3133	コーポレートベンチャリング新時代	白桃書房	201311	1
3134	アジアのコーポレート・ガバナンス改革	白桃書房	201404	1
3135	俊敏・積極果敢なタイガー経営の秘密	白桃書房	201408	1
3136	新興国における人事労務と現地経営	白桃書房	201511	1
3137	安室憲一の国際ビジネス入門	白桃書房	201905	1
3138	情報システムを成功に導く経営者の支援行動	白桃書房	201307	1
3139	台湾エレクトロニクス産業のものづくり	白桃書房	201405	1
3140	中国製造業の基盤形成	白桃書房	201503	1
3141	中国物流産業論	白桃書房	201401	1
3142	中国流通のダイナミズム	白桃書房	201304	1
3143	アメリカにおける外国投資の歴史	ミネルヴァ書房	201607	1
3144	中国における医療保障改革	ミネルヴァ書房	201404	1
3145	日本の「いい会社」	ミネルヴァ書房	201704	1
3146	コミュニティー・キャピタル	有斐閣	201606	1
3147	日本商業史	有斐閣	201709	1
3148	グリーン・バリュー経営への大転換	NTT出版	201307	1
3149	倫理の死角	NTT出版	201309	1
3150	マズローが伝えたかったこと	センゲージラーニング(発売：金子書房)	201304	1
3151	新・実学への道	学文社	201701	1
3152	サポタージュ・マニュアル	北大路書房	201507	1
3153	ハロルド・ヴォーゲルのエンタテインメント・ビジネス	慶応義塾大学出版会	201310	1
3154	ナポレオンの直観	慶応義塾大学出版会	201506	1
3155	日本発モノづくり	晃洋書房	201406	1
3156	「やりがいのある仕事」と「働きがいのある職場」	晃洋書房	201704	1

3157	リゾート開発と鉄道財閥秘史	彩流社	201412	1
3158	インテンション・エコノミー	翔泳社	201303	1
3159	世界でいちばん大切にしたい会社	翔泳社	201404	1
3160	日本企業の進化論	翔泳社	201403	1
3161	いま改めて読む、ドラッカー『現代の経営』	東信堂	201404	1
3162	中国発グローバル企業の実像	千倉書房	201511	1
3163	メガ・ベンチャーズ・イノベーション	千倉書房	201810	1
3164	韓国の国際ビジネス	中央大学出版部	201303	1
3165	中国における企業文化の変容	中央大学出版部	201510	1
3166	企業はなぜ海外へ出てゆくのか	日本経済評論社	201409	1
3167	アメリカIT産業のサービス化	日本経済評論社	201706	1
3168	日経エコロジー厳選環境・CSRキーワード事典	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
3169	ピーター・ドラッカー　マーケターの罪と罰	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
3170	グローバルプロフェッショナルの基礎知識	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201308	1
3171	ハーバード・ビジネススクールが教える顧客サービス戦略	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201310	1
3172	日本を強くする企業コード	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201307	1
3173	エネルギー改革が日本を救う	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201406	1
3174	日本企業が社員に「希望」を与えた時代	七つ森書館	201706	1
3175	風狂が企業を変える！	芙蓉書房出版	201307	1
3176	ASEANシフトが進む日系企業	文真堂	201408	1
3177	ホンダ生産システム	文真堂	201310	1
3178	多国籍企業の変革と伝統	文真堂	201305	1
3179	バランシングの経営管理・経営戦略と生産システム	文真堂	201404	1
3180	欧州新興市場国への日系企業の進出	文真堂	201412	1
3181	ドラッカー	文真堂	201410	1
3182	縁と粋の経営	文真堂	201501	1
3183	中国市場と日中台ビジネスアライアンス	文真堂	201410	1
3184	学生のためのHRM入門	文真堂	201411	1
3185	アジアの企業間競争	文真堂	201504	1
3186	チェコの体制転換プロセスと直接投資	文真堂	201503	1
3187	国際運送書類の歴史的変遷と電子化への潮流	文真堂	201503	1
3188	日本企業のアジアFTA活用戦略	文真堂	201602	1
3189	新興国市場の特質と新たなBOP戦略	文真堂	201610	1
3190	現代中国のICT多国籍企業	文真堂	201703	1
3191	中国人消費者の行動分析	文真堂	201703	1
3192	セル生産システムの自律化と統合化	文眞堂	201709	1
3193	中国の上場会社と大株主の影響力	文眞堂	201709	1
3194	「国民食」から「世界食」へ	文眞堂	201710	1
3195	熟練・分業と生産システムの進化	文眞堂	201710	1
3196	東アジアにおける製造業の企業内・企業間の知識連携	文眞堂	201803	1
3197	19世紀のドイツにおける工場の経営に関する文献史の研究	文眞堂	201808	1
3198	中国創造大国への道	文眞堂	201806	1
3199	中国企業における組織と個人の関係	八千代出版	201511	1
3200	時間を取り戻す	旬報社	201603	1
3201	イギリス化学産業の国際展開	論創社	201512	1
3202	戦前大阪の鉄道とデパート	東方出版(大阪)	201411	1
3203	フェアトレードのおかしな真実	英治出版	201308	1
3204	未来のイノベーターはどう育つのか	英治出版	201405	1
3205	フレームを変えると、世界が変わる	関西学院大学出版会	201412	1
3206	急変する世界下のエンプロイアビリティ	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201804	1
3207	業績連動型報酬の虚実	大学教育出版	201311	1
3208	トヨタ生産方式大全	大学教育出版	201503	1
3209	ジャスト・イン・タイム実現のための段取り替え短縮法	大学教育出版	201507	1
3210	なぜ「健康経営」で会社が変わるのか	法研	201806	1
3211	ワーク・ライフ・バランスを実現する職場	大阪大学出版会	201702	1
3212	中国の企業間信用	京都大学学術出版会	201511	1
3213	変化する中国の小売業	専修大学出版局	201502	1
3214	中国におけるドラッグストア発展のダイナミクス	専修大学出版局	201902	1
3215	シェアしたがる心理	宣伝会議	201710	1
3216	女性と求人情報	宣伝会議	201808	1
3217	市場と会計	春秋社	201907	1
3218	壁を越える扉を開く	ダイヤモンド社	201503	1
3219	連単分離の会計システム	法政大学出版局	201809	1
3220	財政の健全化と公会計改革	関西大学出版部	201803	1
3221	ファーマゲドン	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201502	1
3222	目指すな、求めるな100%	大学教育出版	201302	1
3223	WTO体制下の中国農業・農村問題	東京大学出版会	201708	1
3224	里山発電	ダイヤモンド社	201410	1
3225	減反廃止	日本経済新聞出版社	201507	1
3226	コメをやめる勇気	日本経済新聞出版社	201501	1
3227	伊那谷の地域農業システム	筑波書房	201503	1
3228	中国国有農場の変貌	筑波書房	201510	1
3229	アグロフュエル・ブーム下の米国エタノール産業と穀作農業の構造変化	筑波書房	201603	1
3230	現代ドイツの家族農業経営	筑波書房	201603	1
3231	ニュージーランドのワイン産業	筑波書房	201704	1
3232	米政策改革による水田農業の変貌と集落営農	筑波書房	201703	1
3233	食と農のサバイバル戦略	昭和堂(京都)	201403	1
3234	産業化する中国農業	名古屋大学出版会	201709	1
3235	現代農政の財政分析	東北大学出版会	201311	1

3236	激動の時代と日本農業の活路	東京農業大学出版会	201412	1
3237	日本農業における企業者活動	農林統計出版	201409	1
3238	農協論再考	農林統計出版	201411	1
3239	EUの農協	農林統計出版	201503	1
3240	農と村とその将来	農林統計出版	201504	1
3241	基礎からはじめる職場のメンタルヘルス	大修館書店	201707	1
3242	産業医ガイド	日本医事新報社	201603	1
3243	ストレスチェック導入・運用サクセスガイド	メディカ出版	201601	1
3244	今日からできる障害者雇用	弘文堂	201602	1
3245	ここが知りたい職場のメンタルヘルスケア	南山堂	201603	1
3246	労働時間制度改革	中央経済社	201502	1
3247	資金調達ハンドブック	商事法務	201712	1
3248	シリコンバレー発アルゴリズム革命の衝撃	朝日新聞出版	201609	1
3249	P&G式「勝つために戦う」戦略	朝日新聞出版	201309	1
3250	世界を変える思考力を養うオックスフォードの教え方	朝日新聞出版	201407	1
3251	成長戦略が日本を滅ぼす	朝日新聞出版	201502	1
3252	ものづくり2．0	KADOKAWA	201507	1
3253	資本主義こそが究極の革命である	KADOKAWA	201506	1
3254	伝説の外資トップが明かす勝ち残る人財の原理原則	KADOKAWA	201311	1
3255	USJのジェットコースターはなぜ後ろ向きに走ったのか？	KADOKAWA	201402	1
3256	ウェルチに学んだ勝ち組と負け組の分かれ目	講談社	201309	1
3257	白洲次郎に学ぶビジネスの教科書	講談社	201506	1
3258	職場の人間科学	早川書房	201405	1
3259	アジアビジネス成功への道	産業能率大学出版部	201606	1
3260	高齢者が働くということ	ダイヤモンド社	201404	1
3261	反脆弱性	ダイヤモンド社	201706	1
3262	世界を動かす消費者たち	ダイヤモンド社	201401	1
3263	石油の帝国	ダイヤモンド社	201412	1
3264	人と企業はどこで間違えるのか？	ダイヤモンド社	201412	1
3265	民法大改正ガイドブック	ダイヤモンド社	201507	1
3266	パーソナルデータの衝撃	ダイヤモンド社	201502	1
3267	もし高校野球の女子マネージャーがドラッカーの『イノベーションと企業家精神』を読んだら	ダイヤモンド社	201512	1
3268	働きかたの未来	ダイヤモンド社	201511	1
3269	陸に上がった日立造船	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201307	1
3270	コンベンションビジネス	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201312	1
3271	潜在ワーカーが日本を豊かにする	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201507	1
3272	最適生産とは何か	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201606	1
3273	ハーバードはなぜ日本の東北で学ぶのか	ダイヤモンド社	201608	1
3274	ありえない決断	阪急コミュニケーションズ	201310	1
3275	ウォートン・スクール　ゲーミフィケーション集中講義	阪急コミュニケーションズ	201312	1
3276	リバース・イノベーション2．0	CCCメディアハウス	201412	1
3277	やっぱりアメリカ経済を学びなさい	東洋経済新報社	201306	1
3278	魂の経営	東洋経済新報社	201311	1
3279	永続企業を創る！戦略バランスとレバレッジ会計マネジメント	同文舘出版	201501	1
3280	転がす技術	日刊工業新聞社	201307	1
3281	千葉大発ベンチャービジネス実践論	日刊工業新聞社	201504	1
3282	続・なぜ、企業は不祥事を繰り返すのか	日刊工業新聞社	201711	1
3283	リーダーの本棚	日本経済新聞出版社	201602	1
3284	稼ぐ力を取り戻せ！	日本経済新聞出版社	201306	1
3285	不本意な敗戦	日本経済新聞出版社	201310	1
3286	世界でいちばん自由な働き方	日本経済新聞出版社	201405	1
3287	人を生かす 新装版	日本経済新聞出版社	201409	1
3288	高収益企業のつくり方 新装版	日本経済新聞出版社	201409	1
3289	水リスク	日本経済新聞出版社	201508	1
3290	知財立国が危ない	日本経済新聞出版社	201502	1
3291	引き算する勇気	日本経済新聞出版社	201509	1
3292	悪いヤツほど出世する	日本経済新聞出版社	201606	1
3293	さらばカリスマ	日本経済新聞出版社	201606	1
3294	ビジネス名著大全	日本経済新聞出版社	201711	1
3295	激流アジアマネー	日本経済新聞出版社	201506	1
3296	ブロックチェーン革命	日本経済新聞出版社	201701	1
3297	わかりやすい現地に寄り添うアジアビジネスの教科書	白桃書房	201506	1
3298	グローバル・エリートの条件	PHP研究所	201502	1
3299	ビッグデータ・アナリティクス時代の日本企業の挑戦	翔泳社	201307	1
3300	決算書から読み解くビジネスモデル分析術	翔泳社	201503	1
3301	バリュー・プロポジション・デザイン	翔泳社	201504	1
3302	国際ビジネス英和活用辞典	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201505	1
3303	東芝粉飾の原点	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
3304	ビジネスプロフェッショナルの教科書	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201311	1
3305	会社が消えた日	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201405	1
3306	シリコンバレー最強の仕組み	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201407	1
3307	スイスの凄い競争力	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201411	1
3308	そうじ資本主義	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201508	1
3309	ビジネスブロックチェーン	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201610	1
3310	今より高く売る！小さな会社のブランドづくり	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
3311	知られざる職種アグリゲーター	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201309	1
3312	どんな会社も生まれ変わる	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201308	1
3313	日本電産永守重信、世界一への方程式	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201310	1
3314	カルロス・ゴーン　リーダーシップ論	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201311	1

3315	美崎栄一郎のヒットの謎解き	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201409	1
3316	ビジネスに効く最強の「読書」	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201406	1
3317	あなたの会社が理不尽な理由	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201605	1
3318	レジリエンスビルディング	英治出版	201404	1
3319	ビジネスを変える「ゲームニクス」	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201306	1
3320	食の信頼問題の実践解	農林統計出版	201609	1
3321	“ひとり出版社”という働きかた	河出書房新社	201507	1
3322	「働く」ことについての本当に大切なこと	白桃書房	201903	1
3323	知識社会で活躍しよう	社会評論社	201403	1
3324	世界のなかの日本経済. 4	NTT出版	201409	1
3325	「失われた20年」を超えて	NTT出版	201507	1
3326	貿易自由化の理念と現実	NTT出版	201512	1
3327	世界のなかの日本経済	NTT出版	201503	1
3328	日本経済低成長からの脱却	NTT出版	201903	1
3329	シェール革命	エヌ・ティー・エス	201401	1
3330	日本経済の新しい見方	きんざい	201712	1
3331	金融緩和で日本は破綻する	ダイヤモンド社	201301	1
3332	めちゃくちゃ売れてるマネー誌ダイヤモンドザイが作った世界で一番わかりやすいニッポンの論点10	ダイヤモンド社	201308	1
3333	「超」情報革命が日本経済再生の切り札になる	ダイヤモンド社	201511	1
3334	グローバリズムと北海道経済	ナカニシヤ出版	201403	1
3335	日本経済の常識	ナカニシヤ出版	201405	1
3336	日本の企業統治と雇用制度のゆくえ	ナカニシヤ出版	201403	1
3337	日本の経済思想	ぺりかん社	201602	1
3338	コンテンツ産業論	ボーンデジタル	201409	1
3339	福島に農林漁業をとり戻す	みすず書房	201503	1
3340	漁業と震災	みすず書房	201303	1
3341	変貌する日本のコンテンツ産業	ミネルヴァ書房	201310	1
3342	学歴主義と労働社会	ミネルヴァ書房	201411	1
3343	近代日本の労務供給請負業	ミネルヴァ書房	201504	1
3344	原発事故後のエネルギー供給からみる日本経済	ミネルヴァ書房	201607	1
3345	家内労働と在宅ワークの戦後日本経済	ミネルヴァ書房	201802	1
3346	はじめよう、お金の地産地消	英治出版	201707	1
3347	美味しい田舎のつくりかた	学芸出版社(京都)	201409	1
3348	強い地元企業をつくる	学芸出版社(京都)	201805	1
3349	攻略！！日本経済 改訂版	学文社	201501	1
3350	テキスト日本経済	学文社	201603	1
3351	現代日本の企業・経済・社会	学文社	201904	1
3352	クリエイティブビジネス論	学文社	201708	1
3353	データサイエンス／AI／IoT時代におけるプロダクト・イノベーションの普及構造	学文社	201808	1
3354	地方創生20の提言	関西学院大学出版会	201801	1
3355	経済発展と交通・通信	関西大学出版部	201501	1
3356	戦後日本の資本利益率格差	関西大学出版部	201603	1
3357	日本経済の構造変化	岩波書店	201412	1
3358	鉄道員と身体	京都大学学術出版会	201901	1
3359	戦後日本の産業立地政策	九州大学出版会	201809	1
3360	韓国映像コンテンツ産業の成長と国際流通	慶応義塾大学出版会	201302	1
3361	運輸・交通インフラと民力活用	慶応義塾大学出版会	201407	1
3362	総合研究現代日本経済分析. 5	慶応義塾大学出版会	201311	1
3363	都市・地域・不動産の経済分析	慶応義塾大学出版会	201403	1
3364	北海道経済の多面的分析	慶応義塾大学出版会	201408	1
3365	日本経済史1600－2015	慶応義塾大学出版会	201704	1
3366	人手不足なのになぜ賃金が上がらないのか	慶応義塾大学出版会	201704	1
3367	歴史としての大衆消費社会	慶応義塾大学出版会	201708	1
3368	総合研究日本のタクシー産業	慶応義塾大学出版会	201707	1
3369	東京大都市圏郊外の変化とオフィス立地	古今書院	201602	1
3370	地域経済論入門	古今書院	201408	1
3371	近代台湾における貿易と産業	御茶の水書房	201402	1
3372	現代日本の景気循環と経済危機	御茶の水書房	201410	1
3373	「21世紀日本型」構造改革試論	弘文堂	201411	1
3374	地方圏の時代	晃洋書房	201304	1
3375	名古屋経済圏のグローバル化対応	晃洋書房	201310	1
3376	エコロジーとコモンズ	晃洋書房	201405	1
3377	島嶼経済とコモンズ	晃洋書房	201503	1
3378	日米経済の資金循環モデル	晃洋書房	201602	1
3379	地域経済分析ハンドブック	晃洋書房	201603	1
3380	日本経済の軌跡と飛躍	晃洋書房	201706	1
3381	グローバル化の光と影	晃洋書房	201811	1
3382	日経連の賃金政策	晃洋書房	201902	1
3383	スポーツ産業論	晃洋書房	201811	1
3384	何が「地方」を起こすのか	国書刊行会	201612	1
3385	貨幣・勤労・代理人	左右社	201708	1
3386	ジャパナイゼーション	作品社	201603	1
3387	日本のアルミニウム産業	三重大学出版会	201601	1
3388	コミュニティーバス・デマンド交通	鹿島出版会	201707	1
3389	日本自動車産業グローバル化の新段階と自動車部品・関連中小企業	社会評論社	201604	1
3390	日本自動車産業の海外生産・深層現調化とグローバル調達体制の変化	社会評論社	201703	1
3391	日中比較産業史	春風社	201602	1
3392	国際日本経済論	昭和堂(京都)	201502	1
3393	イノベーション戦略と日本経済	昭和堂(京都)	201907	1

3394	入門日本経済論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201403	1
3395	日本経済論15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201901	1
3396	日本経済の構造的危機を読み解く	新日本出版社	201402	1
3397	空洞化と属国化	新日本出版社	201709	1
3398	東日本大震災と地域産業復興. 4(2013. 9. 11～2014. 9. 11)「所得、雇用、暮らし」を支える	新評論	201412	1
3399	「地方創生」時代の中小都市の挑戦	新評論	201704	1
3400	東日本大震災と地域産業復興. 3(2012. 8. 31～2013. 9. 11)「人と暮らしと仕事」の未来	新評論	201312	1
3401	外需時代の日本産業と中小企業	新評論	201509	1
3402	人口減少化における地域経済の再生	新評論	201603	1
3403	鹿児島地域産業の未来	新評論	201304	1
3404	生き続ける300年の織りモノづくり	新評論	201310	1
3405	6次産業化と中山間地域	新評論	201405	1
3406	「地方消滅」を超えて	新評論	201508	1
3407	福島の被災中小企業の行方	新評論	201603	1
3408	地域発「新たな方程式」の創出	新評論	201606	1
3409	メイド・イン・トーキョー	新評論	201903	1
3410	京都からみた、日本の老舗、世界の老舗	新評論	201903	1
3411	地域創生の産業システム	水曜社	201502	1
3412	現代産業論	水曜社	201711	1
3413	杞柳産業の盛衰 新版	成文堂	201309	1
3414	先端産業を創りつづける知恵と技	成文堂	201410	1
3415	日本経済の再生とサービス産業	青木書店	201402	1
3416	PR視点のインバウンド戦略	宣伝会議	201611	1
3417	アベノミクスと日本経済のゆくえ	専修大学出版局	201704	1
3418	日中電力産業の規制改革	早稲田大学出版部	201809	1
3419	産業組織研究	早稲田大学出版部	201901	1
3420	何が日本経済の本当の問題か	多賀出版	201506	1
3421	日本経済と過疎地域の再生	大学教育出版	201410	1
3422	これならわかる金融経済 第3版	大月書店	201309	1
3423	日本ファイバー興亡史	大阪公立大学共同出版会	201702	1
3424	野菜消費の新潮流	筑波書房	201607	1
3425	新自由主義下の地域・農業・農協	筑波書房	201402	1
3426	日本経済論	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3427	公共インフラと地域振興	中央経済社	201503	1
3428	地域再生のための経営と会計	中央経済社	201404	1
3429	地域産業の永続性	中央経済社	201407	1
3430	地方創生への挑戦	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3431	日本社会の活力再構築	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3432	関西経済の構造分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3433	経済が競争でない時代	中央公論新社	201812	1
3434	日本経済の再生と新たな国際関係	中央大学出版部	201602	1
3435	プロダクト・イノベーションの経済分析	東京大学出版会	201402	1
3436	日本経済変革期の金融と企業行動	東京大学出版会	201409	1
3437	日本経済の持続的成長	東京大学出版会	201603	1
3438	検証アベノミクス「新三本の矢」	東京大学出版会	201806	1
3439	日本経済長期低迷の構造	東京大学出版会	201904	1
3440	研究開発機能の空間的分業	東京大学出版会	201802	1
3441	簿記・経営分析の基礎	税務経理協会	201304	1
3442	工業簿記・原価計算演習	税務経理協会	201505	1
3443	複式簿記のサイエンス	税務経理協会	201512	1
3444	簿記概論	税務経理協会	201512	1
3445	初歩から学ぶ簿記・経営分析	税務経理協会	201604	1
3446	簿記システム論	税務経理協会	201604	1
3447	工業簿記・原価計算の基礎	税務経理協会	201705	1
3448	簿記学	税務経理協会	201711	1
3449	挫折しない簿記入門	清文社	201712	1
3450	基本簿記用語辞典 6訂版	同文舘出版	201309	1
3451	簿記の基本を学ぶ	同文舘出版	201603	1
3452	簿記の技法とシステム	同文舘出版	201703	1
3453	例解上級簿記	同文舘出版	201308	1
3454	現代企業簿記の基礎	同文舘出版	201703	1
3455	簿記が基礎からわかる本	同文舘出版	201901	1
3456	初級簿記会計	中央経済社	201304	1
3457	テキスト初級簿記 第2版	中央経済社	201304	1
3458	入門テキスト商業簿記	中央経済社	201404	1
3459	簿記はじめの一歩	中央経済社	201401	1
3460	農業発展に向けた簿記の役割	中央経済社	201402	1
3461	現代簿記の原理	中央経済社	201403	1
3462	テキスト上級簿記	中央経済社	201504	1
3463	基本簿記論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3464	日本における農業簿記の研究	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3465	現場で使える簿記・会計	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3466	簿記入門テキスト	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3467	レクチャー初級簿記	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3468	初級簿記テキスト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3469	入門簿記のエッセンス	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3470	ビジネスセンスが身につく簿記	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3471	簿記と帳簿組織の機能	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
3472	基本簿記教室	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1

3473	新版基本簿記論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3474	スタディガイド基本簿記	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3475	はじめての簿記・会計学教室	中央経済社	201303	1
3476	会計学・簿記入門	白桃書房	201904	1
3477	初級簿記	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201603	1
3478	簿記会計のエッセンス	晃洋書房	201603	1
3479	簿記入門 第2版	森山書店	201404	1
3480	エッセンス簿記会計 第10版	森山書店	201404	1
3481	エッセンス簿記会計	森山書店	201904	1
3482	簿記教育上の諸問題	関西学院大学出版会	201503	1
3483	灯台の簿記	麗澤大学出版会(発売:広池学園事業部)	201804	1
3484	ゼロからスタート簿記入門	税務経理協会	201804	1
3485	簿記の思考と技法	森山書店	201804	1
3486	エッセンス簿記会計:初歩から納税申告書作成・財務諸表分析まで	森山書店	201804	1
3487	世の中の真実がわかる!明解会計学入門	あさ出版	201804	1
3488	会計学の誕生:複式簿記が変えた世界	岩波書店	201711	1
3489	国際ルールの形成メカニズム	中央経済社	201304	1
3490	学校法人会計のすべて	税務経理協会	201603	1
3491	企業間管理と管理会計	税務経理協会	201801	1
3492	会計グローバリズムの崩壊	税務経理協会	201904	1
3493	変革期日本労務監査	税務経理協会	201903	1
3494	学校法人会計入門	税務経理協会	201904	1
3495	管理会計	同文舘出版	201903	1
3496	会計の歴史探訪	同文舘出版	201407	1
3497	時間管理会計論	同文舘出版	201511	1
3498	財務会計の基本を学ぶ	同文舘出版	201803	1
3499	学校法人会計実務詳解ハンドブック	同文舘出版	201606	1
3500	近代日本鉄道会計史	同文舘出版	201901	1
3501	病院管理会計	中央経済社	201311	1
3502	銀行の不良債権処理と会計・監査	中央経済社	201507	1
3503	経営に活かす戦略会計	中央経済社	201507	1
3504	ゼロからはじめる英文会計入門	中央経済社	201511	1
3505	ものづくり企業の管理会計	中央経済社	201604	1
3506	管理会計の理論と実務	中央経済社	201603	1
3507	保守主義のジレンマ	中央経済社	201603	1
3508	原子力発電と会計制度	中央経済社	201603	1
3509	会計職業倫理の基礎知識	中央経済社	201604	1
3510	非営利組織体財務報告論	中央経済グループパブリッシング	201603	1
3511	学校会計入門	中央経済グループパブリッシング	201607	1
3512	企業会計におけるリスクマネジメント	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3513	販売費及び一般管理費の理論と実証	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
3514	プラクティカル管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
3515	会計の再生	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3516	美術の会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
3517	セルフ・イノベーションの管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201712	1
3518	ケース管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201711	1
3519	企業グループの管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201712	1
3520	会計研究者として活躍する女性たち	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3521	リース会計制度の経済分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3522	日本企業の予算管理の実態	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3523	非営利組織会計の実証分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3524	事例研究アメーバ経営と管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3525	研究開発費の会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3526	組織再編会計ハンドブック	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
3527	図解でスッキリ収益認識の会計入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3528	図解でスッキリ仮想通貨の会計とブロックチェーンのしくみ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3529	強い会社をつくる「バランス会計」入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3530	海外取引で使える会計・税務用語辞典	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
3531	会計社会学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201810	1
3532	組織を創るマネジメント・コントロール	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
3533	中小企業管理会計の理論と実践	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
3534	わかる使える学校法人会計テキスト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201905	1
3535	非営利組織における情報開示	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
3536	基礎管理会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3537	会計の世界史	日本経済新聞出版社	201809	1
3538	開示不正	白桃書房	201706	1
3539	減価償却制度	晃洋書房	201402	1
3540	会計と社会	中央大学出版部	201503	1
3541	江戸時代帳合法成立史の研究	森山書店	201406	1
3542	ABCのコア	森山書店	201502	1
3543	統計学の日本史	東京大学出版会	201709	1
3544	独習統計学24講	朝倉書店	201305	1
3545	経済・経営系のためのよくわかる統計学	朝倉書店	201403	1
3546	市場分析のための統計学入門	朝倉書店	201604	1
3547	医学統計学ハンドブック	朝倉書店	201807	1
3548	医学への統計学 第3版	朝倉書店	201311	1
3549	統計学のセンス	朝倉書店	201810	1
3550	実践ベイズ統計学	朝倉書店	201301	1
3551	医療統計学入門	オーム社	201408	1

3552	経済データの統計学	オーム社	201408	1
3553	わかりやすいデータ解析と統計学	オーム社	201711	1
3554	医学・保健学のためのやさしい統計学 改訂第3版	金原出版	201303	1
3555	医薬データ解析のためのベイズ統計学	共立出版	201602	1
3556	経営系学生のための基礎統計学	共立出版	201901	1
3557	金融市場のための統計学	きんざい	201804	1
3558	犯罪心理学のための統計学	誠信書房	201503	1
3559	統計学が最強の学問である. ビジネス編　データを利益に変える知恵とデザイン	ダイヤモンド社	201609	1
3560	統計学が最強の学問である[数学編]	ダイヤモンド社	201712	1
3561	医療統計学	東海大学出版部	201404	1
3562	基礎医学統計学	南江堂	201903	1
3563	歴史と統計学	日本経済新聞出版社	201807	1
3564	統計学をまる裸にする	日本経済新聞出版社	201407	1
3565	Rによる医療統計学	丸善出版	201701	1
3566	ビジネス統計学	丸善出版	201411	1
3567	わかる統計学	化学同人	201508	1
3568	親切な医療統計学	金芳堂	201902	1
3569	統計学 増補第3版	晃洋書房	201401	1
3570	論文を正しく読み書くためのやさしい統計学	診断と治療社	201904	1
3571	Pythonで学ぶあたらしい統計学の教科書	翔泳社	201804	1
3572	技術者のための確率統計学	翔泳社	201809	1
3573	統計学15講	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201712	1
3574	カエル教える生物統計コンサルテーション	羊土社	201903	1
3575	糖尿病論文で学ぶ医療統計セミナー	羊土社	201907	1
3576	保健統計・疫学	南山堂	201808	1
3577	メディカルスタッフのためのひと目で選ぶ統計手法	羊土社	201806	1
3578	臨床統計はじめの一歩版	羊土社	201804	1
3579	統計解析なんかこわくない	医学書院	201901	1
3580	疫学・保健統計	建帛社	201803	1
3581	「領事報告」掲載タイ(暹羅)関係記事目録, 1885－1943年	三恵社(発売:JRC)	201902	1
3582	統計と日本社会	東京大学出版会	201902	1
3583	統計図表レファレンス事典. 外交・国際交流・観光	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201511	1
3584	団塊シニアの諸相	日本経済新聞社産業地域研究所(発売:日本経済新聞出版社)	201308	1
3585	独身男の家計簿	日本経済新聞社産業地域研究所(発売:日本経済新聞出版社)	201312	1
3586	図表でみる世界の年金	明石書店	201505	1
3587	ビッグデータ統計解析入門	日本評論社	201812	1
3588	経済統計	培風館	201305	1
3589	世界不平等レポート. 2018	みすず書房	201808	1
3590	日本の労働市場開放の現況と課題	筑波書房	201711	1
3591	入門GDP統計と経済波及効果分析	大学教育出版	201604	1
3592	入門GDP統計と経済波及効果分析	大学教育出版	201810	1
3593	データ分析ってこうやるんだ！実況講義	ダイヤモンド社	201310	1
3594	リテールデータ分析入門	中央経済社	201406	1
3595	Rではじめるビジネス統計分析	翔泳社	201407	1
3596	真実を見抜く分析力	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201404	1
3597	1億人のための統計解析	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201403	1
3598	Excel　&　Power　BIによる企業データ分析入門	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201407	1
3599	新ビジネス・スタティスティクス	冨山房インターナショナル	201605	1
3600	戦略的データサイエンス入門	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201407	1
3601	高次元データ分析の方法	朝倉書店	201407	1
3602	シグナル＆ノイズ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
3603	定量分析の教科書	東洋経済新報社	201612	1
3604	それちょっと、数字で説明してくれる？と言われて困らないできる人のデータ・統計術	SBクリエイティブ	201508	1
3605	Rビジネス統計分析	翔泳社	201705	1
3606	健康寿命を延ばす1000冊	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201802	1
3607	統計図表レファレンス事典. 児童・青少年	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201408	1
3608	統計図表レファレンス事典. 女性・婦人問題	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201410	1
3609	人間科学のための統計分析	医歯薬出版	201409	1
3610	統計図表レファレンス事典. 高齢化社会	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201508	1
3611	統計でみる中国近現代経済史	東京大学出版会	201609	1
3612	Excelで学ぶ統計的予測	オーム社	201403	1
3613	経済・経営統計入門	共立出版	201703	1
3614	図表でみる世界の主要統計. 2013年版	明石書店	201404	1
3615	ロシア統計論史序説	晃洋書房	201512	1
3616	行政記録と統計制度の理論	日本経済評論社	201809	1
3617	科学技術計算のためのPython＜確率・統計・機械学習＞	エヌ・ティー・エス	201612	1
3618	画像処理の統計モデリング	共立出版	201811	1
3619	保険数理と統計的方法	共立出版	201810	1
3620	統計的学習の基礎	共立出版	201406	1
3621	理工系学生のための確率・統計講義	培風館	201405	1
3622	機械学習のための確率と統計	講談社	201504	1
3623	統計的学習理論	講談社	201508	1
3624	統計的因果探索	講談社	201705	1
3625	Pythonで学ぶ統計的機械学習	オーム社	201811	1
3626	Pythonで理解する統計解析の基礎	技術評論社	201810	1
3627	Pythonによるベイズ統計モデリング	共立出版	201806	1
3628	統計的自然言語処理の基礎	共立出版	201711	1
3629	トピックモデルによる統計的潜在意味解析	コロナ社	201504	1
3630	統計的パターン認識と判別分析	コロナ社	201901	1

3631	実践でわかる！Rによる統計遺伝学	丸善出版	201601	1
3632	「医療統計力」を鍛える！	総合医学社	201504	1
3633	みんなの医療統計	講談社	201603	1
3634	みんなの医療統計多変量解析編	講談社	201705	1
3635	今日から使える医療統計	医学書院	201504	1
3636	すぐに役立つ統計のコツ	オーム社	201511	1
3637	医薬統計のための生存時間データ解析	共立出版	201305	1
3638	医系の統計入門 第2版	森北出版	201310	1
3639	世界自殺統計	明石書店	201507	1
3640	短期集中！オオサンショウウオ先生の医療統計セミナー論文読解レベルアップ30	羊土社	201610	1
3641	ぜんぶ絵で見る医療統計	羊土社	201703	1
3642	イチから使う医薬統計教室－SPSS－	メジカルビュー社	201710	1
3643	ドクターも納得　医学統計入門	エルゼビア・ジャパン	201611	1
3644	マンガで学ぶ医療統計	みみずく舎(発売：医学評論社)	201308	1
3645	ここから学ぼう！図解医療統計	総合医学社	201603	1
3646	SAS　Enterprise　Guide．保健・看護統計編	オーム社	201610	1
3647	図書館情報学における統計的方法	樹村房	201507	1
3648	マーケティング	朝日新聞出版	201503	1
3649	コトラーのマーケティング4．0	朝日新聞出版	201708	1
3650	ビッグデータ時代のマーケティング	講談社	201302	1
3651	マーケティングに使える「家計調査」	講談社	201507	1
3652	マーケティングの統計モデル	朝倉書店	201508	1
3653	Rによるデータ駆動マーケティング	オーム社	201701	1
3654	オリンピック・デザイン・マーケティング	河出書房新社	201711	1
3655	いまさら聞けないマーケティングの基本のはなし	河出書房新社	201809	1
3656	マーケティング・モデル	共立出版	201504	1
3657	全社で勝ち残るマーケティング・マネジメント	産業能率大学出版部	201302	1
3658	マーケティング活用	産業能率大学出版部	201304	1
3659	スポーツマーケティング	大修館書店	201805	1
3660	ストーリーで学ぶマーケティングの基本	ダイヤモンド社	201308	1
3661	データ・ドリブン・マーケティング	ダイヤモンド社	201704	1
3662	マーケティングの教科書	ダイヤモンド社	201712	1
3663	グロービスMBAマーケティング	ダイヤモンド社	201902	1
3664	ムーブメント・マーケティング	阪急コミュニケーションズ	201303	1
3665	通販マーケティング売れるチラシ入門	東洋経済新報社	201311	1
3666	実践BtoBマーケティング	東洋経済新報社	201312	1
3667	キーパーソン・マーケティング	東洋経済新報社	201404	1
3668	マーケティング学説史．日本編 増補版	同文舘出版	201409	1
3669	ファッション・マーケティング	同文舘出版	201304	1
3670	ベーシック・マーケティング	同文舘出版	201907	1
3671	国際マーケティング講義	同文舘出版	201307	1
3672	現代マーケティング入門	同文舘出版	201309	1
3673	マーケティングは進化する	同文舘出版	201406	1
3674	日本企業のアジア・マーケティング戦略	同文舘出版	201404	1
3675	4A・オブ・マーケティング	同文舘出版	201407	1
3676	戦略的マーケティングの構図	同文舘出版	201410	1
3677	価値共創とマーケティング論	同文舘出版	201503	1
3678	中小企業マーケティングの構図	同文舘出版	201603	1
3679	先を読むマーケティング	同文舘出版	201603	1
3680	ケースブック価値共創とマーケティング論	同文舘出版	201603	1
3681	流通・マーケティング革新の展開	同文舘出版	201702	1
3682	マーケティング学説史アメリカ編．2	同文舘出版	201902	1
3683	マーケティング論の基礎	同文舘出版	201903	1
3684	国際マーケティング・ケイパビリティ	同文舘出版	201905	1
3685	中小企業マーケティング	中央経済社	201412	1
3686	サービス業のマーケティング戦略	中央経済社	201503	1
3687	マーケティング・ケーススタディ	碩学舎(発売：中央経済社)	201506	1
3688	ケースに学ぶ青山企業のマーケティング戦略	中央経済社	201507	1
3689	知識マーケティング	中央経済社	201510	1
3690	「おいしい」のマーケティングリサーチ	碩学舎(発売：中央経済社)	201601	1
3691	消費者理解のための定性的マーケティング・リサーチ	碩学舎(発売：中央経済グループパブ)	201606	1
3692	マーケティング戦略は、なぜ実行でつまずくのか	碩学舎(発売：中央経済社)	201602	1
3693	技術マーケティング戦略	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3694	現代マーケティング研究の潮流	中央経済グループパブリッシング	201611	1
3695	1からのマーケティング・デザイン	碩学舎(発売：中央経済グループパブ)	201610	1
3696	1からのグローバル・マーケティング	碩学舎(発売：中央経済グループパブ)	201704	1
3697	地域絶品づくりのマーケティング	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201806	1
3698	Whyを考える！マーケティングの力	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201812	1
3699	顧客価値を創造するコト・マーケティング	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201905	1
3700	ビジョナリー・マーケティング	碩学舎(発売：中央経済社)	201302	1
3701	新しい公共・非営利のマーケティング	碩学舎(発売：中央経済社)	201304	1
3702	奇跡のマーケティング	日刊工業新聞社	201404	1
3703	ゼミナールマーケティング入門　第2版	日本経済新聞出版社	201309	1
3704	マーケティングと共に	日本経済新聞出版社	201408	1
3705	店頭マーケティングのためのPOS・ID－POSデータ分析	日本経済新聞出版社	201602	1
3706	農業のマーケティング教科書	日本経済新聞出版社	201711	1
3707	マーケティングの本質	日本経済新聞出版社	201811	1
3708	エピック・コンテンツマーケティング	マグロウヒル・エデュケーション(発売：日本経済新聞出版社)	201406	1
3709	医療マーケティング	日本評論社	201907	1

3710	宅急便を創った男　小倉昌男さんのマーケティング力	白桃書房	201305	1
3711	マーケティング零	白桃書房	201507	1
3712	マーケティングの批判精神	白桃書房	201602	1
3713	マーケティング講義ノート	白桃書房	201805	1
3714	グローバル・マーケティングの新展開	白桃書房	201305	1
3715	意味解釈のマーケティング	白桃書房	201501	1
3716	サービス・ロジックによる現代マーケティング理論	白桃書房	201507	1
3717	中国・東南アジアにおける流通・マーケティング革新	白桃書房	201503	1
3718	日本型マーケティングの進化と未来	白桃書房	201712	1
3719	「信用」を武器に変えるマーケティング戦略	PHP研究所	201306	1
3720	「実況」マーケティング教室	PHP研究所	201401	1
3721	なぜ企業はマーケティング戦略を誤るのか	PHP研究所	201302	1
3722	マーケティング	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201303	1
3723	コトラー、アームストロング、恩藏のマーケティング原理	丸善出版	201403	1
3724	コトラー競争力を高めるマーケティング	丸善出版	201807	1
3725	顧客創造のための事例から学ぶマーケティングの教科書	丸善出版	201904	1
3726	ブランド戦略から学ぶマーケティング	ミネルヴァ書房	201303	1
3727	未来を創造する国際マーケティング戦略論	ミネルヴァ書房	201605	1
3728	子ども消費者へのマーケティング戦略	ミネルヴァ書房	201704	1
3729	よくわかるスポーツマーケティング	ミネルヴァ書房	201711	1
3730	グローバル競争と流通・マーケティング	ミネルヴァ書房	201801	1
3731	価値共創時代におけるマーケティングの可能性	ミネルヴァ書房	201807	1
3732	サービス・マーケティング概論	ミネルヴァ書房	201904	1
3733	はじめてのマーケティング	有斐閣	201312	1
3734	現代マーケティング・リサーチ	有斐閣	201311	1
3735	宝塚ファンから読み解く超高関与消費者へのマーケティング	有斐閣	201503	1
3736	競争を味方につけるマーケティング	有斐閣	201602	1
3737	感覚マーケティング	有斐閣	201604	1
3738	マーケティング効果の測定と実践	有斐閣	201808	1
3739	医療マーケティングの革新	有斐閣	201808	1
3740	消費者理解に基づくマーケティング	有斐閣	201811	1
3741	マーケティング・リサーチのわな	有斐閣	201812	1
3742	マーケティングをつかむ	有斐閣	201801	1
3743	マーケティング・エンジニアリング入門	有斐閣	201702	1
3744	マーケティング・リサーチ入門	有斐閣	201812	1
3745	NPOのためのマーケティング講座	学芸出版社(京都)	201410	1
3746	マーケティング戦略論	学文社	201901	1
3747	スポーツマーケティング論	晃洋書房	201808	1
3748	アメリカのスポーツ現場に学ぶマーケティング戦略	晃洋書房	201904	1
3749	炎上に負けないクチコミ活用マーケティング	彩流社	201712	1
3750	コーズ・リレーテッド・マーケティング	北樹出版	201404	1
3751	EXCELマーケティングリサーチ＆データ分析	翔泳社	201401	1
3752	Facebookマーケティング	翔泳社	201401	1
3753	コンテンツマーケティング27の極意	翔泳社	201401	1
3754	Live！ウェブマーケティング基礎講座	翔泳社	201403	1
3755	数字思考力×EXCELでマーケティングの成果を上げる本	翔泳社	201608	1
3756	日本発のマーケティング	千倉書房	201306	1
3757	マーケティング・チャネル管理と組織成果	千倉書房	201409	1
3758	成熟社会とマーケティング・イノベーション	千倉書房	201611	1
3759	はじめてのマーケティング	千倉書房	201605	1
3760	技術者のためのマーケティング	千倉書房	201704	1
3761	成熟消費時代の生活者起点マーケティング	千倉書房	201804	1
3762	実践ダイレクト・マーケティング講義	千倉書房	201904	1
3763	青果物のマーケティング	昭和堂(京都)	201412	1
3764	マーケティングは「3人」に聞きなさい！	生産性出版	201310	1
3765	BtoBマーケティングの基本	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201512	1
3766	アンバサダー・マーケティング	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201310	1
3767	月をマーケティングする	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
3768	ピアノ技術革新とマーケティング戦略	文真堂	201507	1
3769	日本におけるDTCマーケティングの歩みと未来	文眞堂	201801	1
3770	イノベーションと革新的マーケティングの戦略	文眞堂	201906	1
3771	現場のプロがやさしく書いたFacebookマーケティングの教科書	マイナビ	201303	1
3772	ID－POSマーケティング	英治出版	201502	1
3773	小売マーケティング研究のニューフロンティア	関西学院大学出版会	201503	1
3774	観光マーケティングの現場	大学教育出版	201608	1
3775	地域観光マーケティング戦略構築のあり方	くんぷる	201709	1
3776	事業承継のためのマーケティングと経営管理	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201502	1
3777	会計学はどこで道を間違えたのか	税務経理協会	201303	1
3778	最初に読む会計学入門	税務経理協会	201310	1
3779	「書斎の会計学」は通用するか	税務経理協会	201510	1
3780	会計学と租税法の現状と課題	税務経理協会	201903	1
3781	法律を学ぶ人の会計学の基礎知識	清文社	201503	1
3782	アンソニー会計学	東洋経済新報社	201602	1
3783	会計学基礎論	同文舘出版	201903	1
3784	ズバッ！とわかる会計学	同文舘出版	201408	1
3785	会計学説の系譜と理論構築	同文舘出版	201502	1
3786	公共経営の変容と会計学の機能	同文舘出版	201612	1
3787	スタートアップ会計学	同文舘出版	201802	1
3788	税務会計学講義 新版第3版	中央経済社	201304	1

3789	体系現代会計学. 第4巻	中央経済社	201405	1
3790	会計学ベーシック	中央経済社	201404	1
3791	会計学の研究方法	中央経済社	201503	1
3792	会計学の手法	中央経済社	201503	1
3793	会計学入門	中央経済社	201602	1
3794	まなびの入門会計学	中央経済社	201603	1
3795	初めての会計学	中央経済社	201603	1
3796	税務会計学辞典	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
3797	スタートガイド会計学	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3798	テキスト会計学講義	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3799	新版会計学入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3800	基礎学問としての会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3801	新版まなびの入門会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3802	会計学エッセンス	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
3803	負債と資本の会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3804	現代会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
3805	ビジネスセンスが身につく会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
3806	基本から学ぶ会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3807	はじめまして会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
3808	テキスト入門会計学	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
3809	体系現代会計学. 第3巻	中央経済社	201309	1
3810	はじめて出会う会計学	有斐閣	201509	1
3811	会計学の基本問題	慶応義塾大学出版会	201605	1
3812	会計と会計学のレーゾン・デートル	慶應義塾大学商学会(発売:慶応義塾大学	201802	1
3813	会計学の基本 第2版	森山書店	201305	1
3814	会計学のイデオロギー分析	森山書店	201612	1
3815	はじめての会計学	森山書店	201903	1
3816	会計学者の責任	森山書店	201906	1
3817	ケースブック会計学入門 第4版	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201411	1
3818	会計学の諸問題	冨山房インターナショナル	201311	1
3819	会計学の基礎:財務諸表の仕組みと情報	創成社	201509	1
3820	財務諸表分析入門:Excelでわかる企業力	ビーケイシー	201507	1
3821	財務諸表の卵:日本一わかりやすい会計の入門書	税務経理協会	201503	1
3822	財務諸表の見方	日本経済新聞出版社	201605	1
3823	ビジネス・アカウンティング:財務諸表から経営を読み解く	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201603	1
3824	簿記と財務諸表の基礎	経済法令研究会	201603	1
3825	会計学・簿記入門:韓国語財務諸表・中国語財務諸表付	白桃書房	201710	1
3826	穂坂式つながる会計理論:税理士　財務諸表論	ネットスクール	201707	1
3827	コーポレート・ガバナンス改革の国際比較:多様化するステークホルダーへの対応	ミネルヴァ書房	201711	1
3828	ステークホルダーの経営学:開かれた社会と持続可能な企業	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201605	1
3829	CSV経営による市場創造:CSVアプローチでステークホルダーとのWin－Win関係構築	日科技連出版社	201503	1
3830	株主主権を超えて:ステークホルダー型企業の理論と実証	東洋経済新報社	201206	1
3831	ビジネスと倫理:ステークホルダー・マネジメントと価値創造	文眞堂	200809	1
3832	フードシステムの革新とバリューチェーン	農林統計出版	201709	1
3833	ラテンアメリカの農業・食料部門の発展:バリューチェーンの統合	アジア経済研究所	201703	1
3834	日本企業のアジア・バリューチェーン戦略	新評論	201503	1
3835	バリューチェーンファイナンス:変わりゆく顧客の視点からみた、企業と銀行の「対話」	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201308	1
3836	総合商社論:Value　Chain上の事業革新と世界企業化	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201211	1
3837	戦後日本の鉄鋼業の復興と経済的自立化	税務経理協会	201308	1
3838	不動産エコノミクス	清文社	201302	1
3839	株式会社の資本論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
3840	ファイナンスへの無形資産価値評価モデル	日本評論社	201903	1
3841	日本の賃金を歴史から考える	旬報社	201311	1
3842	ファイナンス・イノベーション	産業能率大学出版部	201408	1
3843	”できる”技術者になる！「問題解決デザイン」のノウハウ	産業能率大学出版部	201603	1
3844	最近の粉飾	税務経理協会	201609	1
3845	ファイナンシャル・マネジメント	ダイヤモンド社	201502	1
3846	現代の実践的内部監査 4訂版	同文舘出版	201309	1
3847	3つの視点で会社がわかる「有報」の読み方	中央経済グループパブリッシング	201701	1
3848	ROE経営と見えない価値	中央経済グループパブリッシング	201703	1
3849	研究開発費情報と投資家行動	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
3850	3つの視点で会社がわかる「有報」の読み方	中央経済社	201305	1
3851	企業価値を高めるFCFマネジメント	中央経済社	201305	1
3852	社会環境情報ディスクロージャーの展開	中央経済社	201302	1
3853	図解よくわかる自治体公会計のしくみ	学陽書房	201712	1
3854	病院会計・管理の実務	ぎょうせい	201310	1
3855	もっとわかる学校法人会計の仕組みと決算書の見方	ぎょうせい	201902	1
3856	政策評価における公会計の機能	税務経理協会	201303	1
3857	IFRS設定の背景. 金融商品	税務経理協会	201304	1
3858	管理会計の理論と実務	税務経理協会	201307	1
3859	財務諸表論の基礎 8訂版	税務経理協会	201310	1
3860	IFRSにおける資産会計の総合的検討	税務経理協会	201409	1
3861	歴史に学ぶ会計の「なぜ？」	税務経理協会	201501	1
3862	財務諸表論の考え方	税務経理協会	201503	1
3863	現代会計用語辞典	税務経理協会	201608	1
3864	会計基準の最前線	税務経理協会	201503	1
3865	国際会計基準を学ぶ	税務経理協会	201604	1
3866	新財務諸表論	税務経理協会	201509	1
3867	財務会計論	税務経理協会	201510	1

3868	新統一地方公会計基準	税務経理協会	201603	1
3869	国際経営財務の研究	税務経理協会	201603	1
3870	監査論を学ぶ	税務経理協会	201702	1
3871	GDPも純利益も悪徳で栄える	税務経理協会	201610	1
3872	利用者指向の会計理論	税務経理協会	201608	1
3873	粉飾発見に役立つやさしい決算書の読み方	税務経理協会	201703	1
3874	会計の歴史	税務経理協会	201802	1
3875	会計基準の考え方	税務経理協会	201804	1
3876	IFRSの概念フレームワーク	税務経理協会	201903	1
3877	IASBの概念フレームワーク	税務経理協会	201905	1
3878	財務会計の重要論点	税務経理協会	201903	1
3879	有価証券報告書の見方・読み方	清文社	201503	1
3880	国際会計基準連結会計の実務	清文社	201406	1
3881	「おかしな数字」をパッと見抜く会計術	清文社	201305	1
3882	不正会計リスクにどう立ち向かうか！	清文社	201803	1
3883	要説管理会計事典	清文社	201605	1
3884	完全比較国際会計基準と日本基準	清文社	201604	1
3885	図解「財務3表のつながり」でわかる会計の基本	ダイヤモンド社	201408	1
3886	図解管理会計入門	東洋経済新報社	201405	1
3887	図解一番はじめに読む時価・減損会計の本	東洋経済新報社	201411	1
3888	スタンダード管理会計	東洋経済新報社	201703	1
3889	最新アメリカの会計原則	東洋経済新報社	201710	1
3890	アカウンティング	同文舘出版	201509	1
3891	アカウンティング	同文舘出版	201904	1
3892	MBAのための財務会計 3訂版	同文舘出版	201401	1
3893	ベーシック監査論 6訂版	同文舘出版	201310	1
3894	ベーシック監査論	同文舘出版	201510	1
3895	財務会計理論 8訂版	同文舘出版	201303	1
3896	チャレンジ・アカウンティング 3訂版	同文舘出版	201412	1
3897	初めて学ぶ財務諸表分析 3訂版	同文舘出版	201309	1
3898	財務会計の基礎理論と展開 第2版	同文舘出版	201404	1
3899	企業会計の基礎理論 第2版	同文舘出版	201404	1
3900	財務諸表分析	同文舘出版	201904	1
3901	国際会計の実像	同文舘出版	201703	1
3902	ケースで学ぶ財務諸表分析	同文舘出版	201309	1
3903	アカウンティング・プロフェッション論	同文舘出版	201310	1
3904	監査法人の独立性と組織ガバナンス	同文舘出版	201402	1
3905	近代会計史入門	同文舘出版	201903	1
3906	監査報告書の新展開	同文舘出版	201409	1
3907	会計の変革	同文舘出版	201412	1
3908	のれん会計と減損会計	同文舘出版	201503	1
3909	グローバリゼーションと会計・監査	同文舘出版	201503	1
3910	利用者指向の国際財務報告	同文舘出版	201503	1
3911	ここがツボ！3つの数字だけでわかる決算書の読み方	同文舘出版	201505	1
3912	財務諸表監査における「職業的懐疑心」	同文舘出版	201508	1
3913	英文会計が基礎からわかる本	同文舘出版	201907	1
3914	公認会計士の将来像	同文舘出版	201512	1
3915	帳簿が語る歴史の真実	同文舘出版	201602	1
3916	会計のいま、監査のいま、そして内部統制のいま	同文舘出版	201604	1
3917	中小企業会計基準の課題と展望	同文舘出版	201603	1
3918	監査役監査と公認会計士監査との連携のあり方	同文舘出版	201608	1
3919	監査と哲学	同文舘出版	201704	1
3920	The　FASB財務会計基準審議会	同文舘出版	201706	1
3921	中小企業の会計監査制度の探求	同文舘出版	201707	1
3922	国際統合報告論	同文舘出版	201803	1
3923	新時代を切り拓く会計プロフェッション	同文舘出版	201801	1
3924	監査品質の指標AQI	同文舘出版	201712	1
3925	マテリアルフローコスト会計の理論と実践	同文舘出版	201802	1
3926	現代中国の会計法規範と戦略	同文舘出版	201803	1
3927	はじめて学ぶ国際会計論	同文舘出版	201804	1
3928	収入支出観の会計思考と論理	同文舘出版	201806	1
3929	監査の現場からの声	同文舘出版	201806	1
3930	会計不正事例と監査	同文舘出版	201808	1
3931	戦略的管理会計と統合報告	同文舘出版	201811	1
3932	わが国監査規制の新潮流	同文舘出版	201903	1
3933	会計不正の予防・発見と内部監査	同文舘出版	201904	1
3934	異文化対応の会計課題	同文舘出版	201907	1
3935	IFRS財務会計入門 新版	中央経済社	201403	1
3936	エッセンシャル管理会計 第3版	中央経済社	201312	1
3937	株式会社会計の基本構造	中央経済社	201403	1
3938	監査・保証業務の総合研究	中央経済社	201401	1
3939	体系監査論	中央経済社	201404	1
3940	闘う公認会計士	中央経済社	201403	1
3941	一から学ぶ管理会計入門	中央経済社	201404	1
3942	進化する環境・CSR会計	中央経済社	201404	1
3943	管理会計変化の探究	中央経済社	201404	1
3944	財務会計　第12版	中央経済社	201403	1
3945	英国の新会計制度	中央経済社	201404	1
3946	表解IFRS会計講義	中央経済社	201404	1

3947	財務報告における公正価値測定	中央経済社	201408	1
3948	監査基準論 第3版	中央経済社	201404	1
3949	ベーシック管理会計　新版	中央経済社	201405	1
3950	連結決算の実務 第2版	中央経済社	201409	1
3951	会計測定の思想史と論理	中央経済社	201408	1
3952	戦後企業会計史	中央経済社	201502	1
3953	会計基準の針路	中央経済社	201409	1
3954	売上・収益の会計ルール入門	中央経済社	201410	1
3955	設例でわかる資本連結の会計実務	中央経済社	201412	1
3956	会計検査制度	中央経済社	201503	1
3957	国際財務報告基準(IFRS)．2014年5月公表	中央経済社	201502	1
3958	次世代管理会計の礎石	中央経済社	201503	1
3959	実験制度会計論	中央経済社	201503	1
3960	会計記録の研究	中央経済社	201505	1
3961	投資不動産の財務報告	中央経済社	201503	1
3962	中小企業の会計制度	中央経済社	201503	1
3963	レクチャー財務会計	中央経済社	201502	1
3964	監査論テキスト	中央経済社	201503	1
3965	トレジャリー・マネジメント	中央経済社	201507	1
3966	監査法規集	中央経済社	201503	1
3967	会計基準と経営者行動	中央経済社	201507	1
3968	日本の管理会計研究	中央経済社	201508	1
3969	戦略経営における予算管理	中央経済社	201508	1
3970	会計制度の経済分析	中央経済社	201509	1
3971	テキスト財務管理論	中央経済社	201510	1
3972	インドネシアの会計教育	中央経済社	201511	1
3973	IFRSの会計思考	中央経済社	201511	1
3974	会計の力	中央経済社	201510	1
3975	ROE革命の財務戦略	中央経済社	201509	1
3976	管理会計論	中央経済社	201510	1
3977	財務会計	中央経済社	201510	1
3978	建物の一部除却会計論	中央経済社	201510	1
3979	勘定科目ハンドブック	中央経済社	201512	1
3980	国際財務報告基準規定の探究	中央経済社	201510	1
3981	新地方公会計統一基準の完全解説	中央経済グループパブリッシング	201605	1
3982	事象アプローチによる会計ディスクロージャーの拡張	中央経済社	201603	1
3983	監査論入門	中央経済社	201604	1
3984	会計参謀	中央経済グループパブリッシング	201606	1
3985	持分の会計	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3986	デリバティブの会計入門	中央経済グループパブリッシング	201609	1
3987	監査論	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3988	最新中小企業会計論	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3989	管理会計基礎論	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3990	現代会計ファイナンス研究の潮流	中央経済グループパブリッシング	201611	1
3991	入門公会計のしくみ	中央経済グループパブリッシング	201610	1
3992	すらすら図解新IFRSのしくみ	中央経済グループパブリッシング	201611	1
3993	詳細解説IFRS開示ガイドブック	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
3994	IFRSプロフェッショナルマニュアル	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3995	現代財務会計のエッセンス	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3996	IFRS財務諸表への組替仕訳ハンドブック	中央経済グループパブリッシング	201701	1
3997	レクチャー財務諸表論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3998	企業と会計の道しるべ	中央経済グループパブリッシング	201702	1
3999	マクロとミクロの実証会計	中央経済グループパブリッシング	201704	1
4000	グローバル企業の財務報告分析	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201709	1
4001	財務報告論	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4002	実践財務諸表分析	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4003	はじめてまなぶ監査論	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4004	財務諸表分析	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4005	プラクティスIFRS	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
4006	IFRS適用のエフェクト研究	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201708	1
4007	エッセンシャル連結会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201706	1
4008	日本的管理会計の深層	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
4009	会計理論研究の方法と基本思考	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201707	1
4010	IFRSの新収益認識の実務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201710	1
4011	徹底解説税効果会計の実務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
4012	財務会計の理論と制度	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
4013	会計情報と資本市場	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
4014	財務ディスクロージャーと会計士監査の進化	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201806	1
4015	財務制限条項の実態・影響・役割	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4016	米国財務会計基準の実務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201801	1
4017	すらすら金融商品会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201801	1
4018	財務会計教科書	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4019	財務会計入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4020	中小企業の財務管理入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4021	監査の品質	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4022	財務会計論の基礎と応用	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201805	1
4023	会計における責任概念の歴史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1
4024	ヘッジ取引の会計と税務	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201806	1
4025	すらすら税効果会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1

4026	会計法規集	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1
4027	財務会計の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201808	1
4028	エッセンシャルIFRS	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4029	会計制度のパラダイムシフト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4030	図解＆ストーリー「資本コスト」入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
4031	現代会計の基礎と応用	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4032	詳細解説IFRS開示ガイドブック	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4033	損益の区分シフト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4034	公会計テキスト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4035	実務から学ぶ会計のトレンド	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4036	エッセンシャル財務会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
4037	図解でナットク！会計入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201902	1
4038	図解収益認識基準のしくみ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4039	企業評価論入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4040	会計基準の読み方Q＆A100	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4041	学校法人会計の実務ガイド	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4042	財務会計講義	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1
4043	会計基準の研究	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4044	ベーシック国際会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4045	会計の科学と論理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
4046	入門財務会計	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4047	財務会計論．1 基本論点編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201905	1
4048	財務会計論．2 応用論点編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201905	1
4049	監査報告の変革	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201906	1
4050	外貨建取引会計の実務 第2版	中央経済社	201402	1
4051	自社株買いと会計情報	中央経済社	201302	1
4052	財務会計研究の回顧と展望	中央経済社	201302	1
4053	アメーバ経営の管理会計システム	中央経済社	201302	1
4054	会計情報のファンダメンタル分析	中央経済社	201303	1
4055	アドバンスト財務会計 第2版	中央経済社	201303	1
4056	利益率の持続性と平均回帰	中央経済社	201303	1
4057	会計規制の研究	中央経済社	201507	1
4058	自律的組織の管理会計	中央経済社	201306	1
4059	公正価値測定とオフバランス化	中央経済社	201309	1
4060	監査意見形成の構造と分析	中央経済社	201307	1
4061	管理会計の変革	中央経済社	201309	1
4062	医療機関のガバナンスと監査	中央経済社	201310	1
4063	国際財務報告の基礎概念	中央経済社	201401	1
4064	新・現代会計入門	日本経済新聞出版社	201803	1
4065	経営がみえる会計 第4版	日本経済新聞出版社	201302	1
4066	現場が動き出す会計	日本経済新聞出版社	201603	1
4067	3語で学ぶ会計	日本経済新聞出版社	201604	1
4068	持続可能性とイノベーションの統合報告	日本評論社	201503	1
4069	揺れる現代会計	日本評論社	201408	1
4070	損益計算と情報開示 8訂版	白桃書房	201304	1
4071	財務会計　第4版	白桃書房	201405	1
4072	国際会計論	白桃書房	201503	1
4073	財務会計	白桃書房	201705	1
4074	財務管理の基礎知識	白桃書房	201705	1
4075	テキスト国際会計基準	白桃書房	201811	1
4076	ケースでまなぶ財務会計	白桃書房	201803	1
4077	ストック・オプション会計	白桃書房	201302	1
4078	政府公会計の理論と実務	白桃書房	201603	1
4079	中堅・中小組織の内部監査	白桃書房	201410	1
4080	現代会計	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201603	1
4081	管理会計	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
4082	企業会計入門	有斐閣	201603	1
4083	アナリストのための財務諸表分析とバリュエーション	有斐閣	201803	1
4084	管理会計・入門	有斐閣	201705	1
4085	財務会計・入門	有斐閣	201903	1
4086	経営財務の情報分析	学文社	201504	1
4087	会計と社会	慶応義塾大学商学会(発売:慶応義塾大学出版会)	201710	1
4088	日本会計史	慶応義塾大学出版会	201809	1
4089	不適切会計対応の実務	商事法務	201803	1
4090	財務報告に関する概念フレームワークの設定	成文堂	201303	1
4091	「管理会計の基本」がすべてわかる本	秀和システム	201708	1
4092	会計制度改革の視座	千倉書房	201406	1
4093	グローバル時代における監査の質の探究	千倉書房	201611	1
4094	フランス会計の展開	千倉書房	201804	1
4095	会計の意味論	中央大学出版部	201810	1
4096	会計＆監査プロフェッショナル用語辞典 改訂第2版	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
4097	会計不正はこう見抜け	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201503	1
4098	新・会計図解事典	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201604	1
4099	サステナビリティ社会のための生態会計入門	森山書店	201305	1
4100	引当金会計制度論	森山書店	201311	1
4101	公会計の概念と計算構造	森山書店	201311	1
4102	演習財務会計 第7版	森山書店	201312	1
4103	ドイツ会計現代化論	森山書店	201404	1
4104	会計研究入門	森山書店	201503	1

4105	会計のしくみ	森山書店	201503	1
4106	新会計基礎論	森山書店	201603	1
4107	会計監査本質論	森山書店	201612	1
4108	キャッシュフロー会計の軌跡	森山書店	201711	1
4109	ドイツ会計論	森山書店	201809	1
4110	非金融負債会計の研究	専修大学出版局	201402	1
4111	財務会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201402	1
4112	ケースブック監査論 第5版	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201312	1
4113	ケースブック管理会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201411	1
4114	管理会計論	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201708	1
4115	ケースブック財務会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201804	1
4116	論点で学ぶ国際財務報告基準(IFRS)	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201902	1
4117	グラフィック経営財務	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201905	1
4118	論点で学ぶ財務会計	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201906	1
4119	会計と財務諸表分析	唯学書房(発売:アジール・プロダクシ)	201409	1
4120	IFRS国際会計の実務. 金融商品・保険契約	レクシスネクシス・ジャパン	201509	1
4121	原価計算	税務経理協会	201707	1
4122	基本原価計算	同文舘出版	201803	1
4123	原価計算	同文舘出版	201401	1
4124	ドイツ原価計算研究	同文舘出版	201507	1
4125	スタンダード原価計算	同文舘出版	201803	1
4126	契約価格、原価、利益	同文舘出版	201711	1
4127	日本原価計算制度形成史	同文舘出版	201904	1
4128	現場で使える原価計算	中央経済社	201406	1
4129	テキスト原価会計	中央経済社	201502	1
4130	原価計算セミナー	中央経済社	201504	1
4131	ファーストステップ原価計算を学ぶ	中央経済グループパブリッシング	201604	1
4132	原価企画とトヨタのエンジニアたち	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201711	1
4133	原価・管理会計の基礎	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201804	1
4134	原価計算ガイダンス	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4135	すらすら原価管理	中央経済社	201309	1
4136	原価計算制度の回顧と展望	中央大学出版部	201402	1
4137	原価計算の基礎 新訂版	森山書店	201306	1
4138	論点で学ぶ原価計算	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201807	1
4139	Q&A経営を変える原価計算システム	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	200312	1
4140	アメリカ品質原価計算研究の視座	創成社	201103	1
4141	エッセンシャル原価計算	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201203	1
4142	コスト・アカウンティング・セミナー:初級者から上級者のための原価計算	税務経理協会	200307	1
4143	スタディガイド原価計算	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201109	1
4144	ゼロからはじめる原価計算. 個別原価計算編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201209	1
4145	ゼロからはじめる原価計算. 総合原価計算編	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201209	1
4146	ソウトウェア原価計算:定量的規模測定法による原価管理	創成社	201202	1
4147	テキスト原価計算入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201103	1
4148	基本原価計算用語辞典	白桃書房	200408	1
4149	原価計算	創成社	201504	1
4150	原価計算	税務経理協会	201207	1
4151	原価計算	税務経理協会	200206	1
4152	原価計算だけで満足していませんか!	日刊工業新聞社	201506	1
4153	原価計算テキスト	創成社	200204	1
4154	原価計算の基礎	創成社	201205	1
4155	原価計算の基礎:理論と計算	税務経理協会	200304	1
4156	原価計算の知識	日本経済新聞出版社	201209	1
4157	原価計算の導入と発展	森山書店	201006	1
4158	原価計算総論	創成社	200205	1
4159	原価計算入門:やさしく学ぶ	産業能率大学出版部	201008	1
4160	原価計算論	創成社	200210	1
4161	原価計算論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201504	1
4162	現場で使える原価計算システム	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201712	1
4163	実践原価計算:管理会計で未来の利益が増大する	日本能率協会マネジメントセンター	201810	1
4164	日本原価計算理論形成史研究	同文舘出版	200309	1
4165	入門原価計算	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	200403	1
4166	意匠法	有斐閣	201203	1
4167	商標法	有斐閣	201404	1
4168	商標・意匠・不正競争判例百選	有斐閣	200711	1
4169	知財戦略のススメ:コモディティ化する時代に競争優位を築く	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201602	1
4170	デイリー六法. 平成30年版	三省堂	201710	1
4171	レクチャー消費者法	法律文化社	201107	1
4172	企業法とコンプライアンス	東洋経済新報社	201710	1
4173	新社会基盤マイナンバーの全貌	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201509	1
4174	会社法入門	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201512	1
4175	金融から学ぶ会社法入門	勁草書房	201706	1
4176	証券市場における情報開示の理論	弘文堂	201604	1
4177	会計基準と法	中央経済社	201306	1
4178	解雇改革	中央経済社	201312	1
4179	日本の資本主義と会社法	中央経済社	201405	1
4180	会社法改正後のコーポレート・ガバナンス	中央経済社	201409	1
4181	ビジネススタンダード会社法	中央経済社	201603	1
4182	ビジネス法入門	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4183	非正社員改革	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201903	1

4184	独立取締役の意義と導入制度	日本評論社	201804	1
4185	ドイツの雇用調整	法律文化社	201306	1
4186	経営者の報酬の法的規律	有斐閣	201312	1
4187	企業金融と会社法・資本市場規制	有斐閣	201504	1
4188	日本の公開買付け	有斐閣	201610	1
4189	人事と法の対話	有斐閣	201310	1
4190	解雇規制を問い直す	有斐閣	201802	1
4191	「同一労働同一賃金」のすべて	有斐閣	201802	1
4192	はじめてのビジネス法	晃洋書房	201705	1
4193	株式買取請求権の構造と買取価格算定の考慮要素	商事法務	201308	1
4194	企業再編の理論と実務	商事法務	201411	1
4195	合併ハンドブック	商事法務	201510	1
4196	会社分割ハンドブック	商事法務	201510	1
4197	コーポレート・ガバナンス改革の提言	商事法務	201612	1
4198	企業責任と法	文真堂	201501	1
4199	国際経営法の新展開	文真堂	201412	1
4200	イノベーション時代の競争政策	有斐閣	201612	1
4201	雇用システム論	有斐閣	201811	1
4202	コーポレート・ガバナンスにおけるソフトローの役割	中央経済社	201304	1
4203	会計参与制度の法的検討	中央経済社	201307	1
4204	アフリカ・ビジネスと法務	中央経済グループパブリッシング	201609	1
4205	英文契約書作成のための和英用語用法辞典	中央経済グループパブリッシング	201610	1
4206	英文契約書作成のための和英頻出用例辞典	中央経済グループパブリッシング	201610	1
4207	エクイティ・ファイナンスの理論と実務 第2版	商事法務	201410	1
4208	コーポレート・ガバナンス	成文堂	201303	1
4209	国際ジョイントベンチャー契約	東信堂	201306	1
4210	取締役会の仕事	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201412	1
4211	これならわかるコーポレートガバナンスの教科書	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201508	1
4212	会計監査人論	同文舘出版	201506	1
4213	コーポレート・ガバナンスと監査	千倉書房	201903	1
4214	金融商品取引法の基本知識	税務経理協会	201503	1
4215	中小企業と法	同文舘出版	201510	1
4216	知財のビジネス法務リスク	白桃書房	201410	1
4217	M&Aにおける第三者委員会の理論と実務	商事法務	201506	1
4218	コーポレート・ガバナンスからみる会社法	商事法務	201508	1
4219	コーポレートガバナンス・コードを読み解く	商事法務	201508	1
4220	金融商品取引法	商事法務	201712	1
4221	新株予約権ハンドブック	商事法務	201803	1
4222	英国Senior Management Regime(SMR)，上級管理者機能(SMFs)とコーポレート・ガバナンス・コード	文真堂	201601	1
4223	18歳から考えるワークルール	法律文化社	201801	1
4224	M&Aと組織再編のすべて	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201703	1
4225	すらすら図解M&Aのしくみ	中央経済社	201412	1
4226	企業買収の実務プロセス	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4227	M&A戦略の立案プロセス	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201906	1
4228	日本のM&A	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201502	1
4229	M&Aの理論と実際	文眞堂	201710	1
4230	海外企業買収失敗の本質	東洋経済新報社	201411	1
4231	流動化する組織の意思決定	東京大学出版会	201401	1
4232	グローバル経営の意思決定スピード	中央経済社	201401	1
4233	例解AHP	ミネルヴァ書房	201309	1
4234	人的資源管理と日本の組織	同文舘出版	201610	1
4235	人的資源管理論 第2版	中央経済社	201402	1
4236	現代人的資源管理	中央経済社	201403	1
4237	知識労働者の人的資源管理	中央経済社	201512	1
4238	中国企業の人的資源管理	中央経済社	201309	1
4239	シャイン博士が語る組織開発と人的資源管理の進め方	白桃書房	201704	1
4240	戦略的人的資源管理論	白桃書房	201504	1
4241	日本企業のグローバル人的資源管理	白桃書房	201402	1
4242	人的資源管理	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201803	1
4243	価値創発(EVP)時代の人的資源管理	ミネルヴァ書房	201811	1
4244	経験から学ぶ人的資源管理	有斐閣	201801	1
4245	自治体経営の人的資源管理	晃洋書房	201603	1
4246	アジアにおける人的資源管理	中央大学出版部	201812	1
4247	人的資源のグローバル統合	文眞堂	201805	1
4248	人的資源管理の力	文眞堂	201804	1
4249	戦略的人的資源管理の理論と実証	文眞堂	201902	1
4250	これからのアーキビスト	勉誠出版	201404	1
4251	モバイルメディア時代の働き方	勁草書房	201907	1
4252	グローバル人材を育てます	学文社	201401	1
4253	ドイツの人事評価	旬報社	201712	1
4254	多様化する日本人の働き方	慶応義塾大学出版会	201801	1
4255	外から見た日本の雇用	八千代出版	201410	1
4256	人材開発研究大全	東京大学出版会	201704	1
4257	ダイバーシティ経営と人材活用	東京大学出版会	201701	1
4258	なぜ中国企業は人材の流出をプラスに変えられるのか	勁草書房	201902	1
4259	個性を活かす人材マネジメント	勁草書房	201609	1
4260	ケーススタディ優良・成長企業の人事戦略	税務経理協会	201509	1
4261	人材育成ハンドブック	ダイヤモンド社	201904	1
4262	日本の人事システム	同文舘出版	201907	1

4263	グローバル経営のエグゼクティブ・マネジメント	中央経済社	201311	1
4264	高齢社員の人事管理	中央経済社	201409	1
4265	これからの人材マネジメント	中央経済社	201511	1
4266	障害者雇用とディスアビリティ・マネジメント	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4267	戦後賃金の軌跡	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4268	チェーンストアの労使関係	中央経済グループパブリッシング	201702	1
4269	日本的雇用制度はどこへ向かうのか	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4270	働き方改革をすすめる「ホワイトカラー資格」	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201802	1
4271	多様化する雇用形態の人事管理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4272	若年者の早期離職	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
4273	日本企業の採用革新	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4274	「自分ごと」だと人は育つ	日本経済新聞出版社	201401	1
4275	シニア人材マネジメントの教科書	日本経済新聞出版社	201505	1
4276	日本の人事を科学する	日本経済新聞出版社	201706	1
4277	名著17冊の著者との往復書簡で読み解く人事の成り立ち	白桃書房	201810	1
4278	グローバリズムと共感の時代の人事制度	白桃書房	201511	1
4279	採用面接評価の科学	白桃書房	201611	1
4280	中国の現場からみる日系企業の人事・労務管理	白桃書房	201511	1
4281	人事の統計分析	ミネルヴァ書房	201306	1
4282	戦後日本の人事労務管理	ミネルヴァ書房	201811	1
4283	人事管理	有斐閣	201806	1
4284	組織のなかで人を育てる	有斐閣	201604	1
4285	人材育成ハンドブック	金子書房	201903	1
4286	個別的労使関係と人事労務管理	晃洋書房	201612	1
4287	人材革命	社会評論社	201904	1
4288	グローバル人事改革の挫折と再生	京都大学学術出版会	201803	1
4289	続・企業内研修にすぐ使えるケーススタディ	経団連出版	201810	1
4290	人事コンピテンシー	生産性出版	201308	1
4291	人事労務管理事典	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201512	1
4292	プロジェクト現場のメンタルサバイバル術	鹿島出版会	201510	1
4293	人事能力のイノベーション5原則	産業能率大学出版部	201412	1
4294	女性の視点で見直す人材育成	ダイヤモンド社	201808	1
4295	戦略採用	東京堂出版	201411	1
4296	人事よ、ススメ!	碩学舎(発売:中央経済社)	201502	1
4297	女性マネージャー育成講座	生産性出版	201604	1
4298	オーセンティック・リーダーシップ	ダイヤモンド社	201905	1
4299	チームワークの教科書	ダイヤモンド社	201903	1
4300	グロービスMBAリーダーシップ 新版	ダイヤモンド社	201404	1
4301	リーダーシップの教科書	ダイヤモンド社	201810	1
4302	サーバントであれ	英治出版	201602	1
4303	グロービス流リーダー基礎力10	東洋経済新報社	201511	1
4304	リーダーシップからフォロワーシップへ	CCCメディアハウス	201801	1
4305	「未踏の時代」のリーダー論	日本経済新聞出版社	201903	1
4306	上手な教え方の教科書	技術評論社	201508	1
4307	志を育てる	東洋経済新報社	201905	1
4308	これからのマネジャーの教科書	東洋経済新報社	201607	1
4309	未来を構想し、現実を変えていくイノベーターシップ	東洋経済新報社	201603	1
4310	再生型リーダーシップ論	同文舘出版	201803	1
4311	松下幸之助と稲盛和夫に学ぶリーダーシップの本質	中央経済社	201412	1
4312	経営の作法	日本経済新聞出版社	201309	1
4313	フォロワーが語るリーダーシップ	有斐閣	201612	1
4314	True　Northリーダーたちの羅針盤	生産性出版	201709	1
4315	源泉	英治出版	201302	1
4316	シンクロニシティ 増補改訂版	英治出版	201302	1
4317	リーダーシップ・マスター	英治出版	201307	1
4318	優れたリーダーは、なぜ「立ち止まる」のか	英治出版	201408	1
4319	行動探求	英治出版	201602	1
4320	日野原重明のリーダーシップ論	冨山房インターナショナル	201706	1
4321	ポジティブ・コーチングの教科書	草思社	201604	1
4322	マインドマップ・リーダーシップ	ダイヤモンド社	201312	1
4323	リーダーシップの本質	ダイヤモンド社	201507	1
4324	マネジャーの教科書	ダイヤモンド社	201709	1
4325	人が育つ仕組みをつくれ!	東洋経済新報社	201403	1
4326	リーダーシップの哲学	東洋経済新報社	201506	1
4327	トヨタ式リーダー育成法	日本経済新聞出版社	201408	1
4328	いつかリーダーになる君たちへ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201512	1
4329	リーダーの基準	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201702	1
4330	エンゲージド・リーダー	英治出版	201602	1
4331	「だから女はダメなんだ」と言われない女性リーダーの心得	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201410	1
4332	[新訳]最前線のリーダーシップ	英治出版	201810	1
4333	ヒト・仕事・職場のマネジメント:人的資源管理の理論と展開	ミネルヴァ書房	201610	1
4334	ビジネスパーソンのためのアサーション入門	金剛出版	201605	1
4335	国際人的資源管理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201607	1
4336	人的資源管理	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201601	1
4337	女性リーダーを組織で育てるしくみ:先進企業に学ぶ継続就業・能力発揮の有効策	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201409	1
4338	多様な人材のマネジメント	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201403	1
4339	人的資源管理の基本	文眞堂	201506	1
4340	人的資源管理入門	文眞堂	201403	1
4341	新しい人事労務管理	有斐閣	201510	1

4342	入門組織行動論	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201403	1
4343	業種別人事制度. 2	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201409	1
4344	ものづくりは人づくり	白桃書房	201412	1
4345	グローバル職人になろう!:日本人の技術と知恵が世界で求められている	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201305	1
4346	めざそう!ホワイト企業:経営者のための労務管理改善マニュアル	旬報社	201711	1
4347	女性活躍のための労務管理Q&A164:セクハラ・男女差別・産休育休・ポジティブ・アクション	労働新聞社	201707	1
4348	社長!その労務管理はアウトです!:もめない会社の労働法入門	労働調査会	201702	1
4349	ベンチャー経営を支える法務ハンドブック:起業・資本政策・ファイナンス・労務管理・IPO法務	レクシスネクシス・ジャパン	201604	1
4350	労務管理・風評対策Q&A:「ブラック企業」と呼ばせない!	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201603	1
4351	働き方改革の経済学:少子高齢化社会の人事管理	日本評論社	201709	1
4352	「人事管理論」再考:多様な人材が求める社会的報酬とは	生産性出版	201609	1
4353	はじめての人事管理:ライブ講義	泉文堂	201503	1
4354	社員の多様化をいかす人事管理の3つの戦略:「これからの雇用処遇研究会」報告書	日本生産性本部生産性労働情報センター	201311	1
4355	雇用ボーダーレス時代の最適人事管理マニュアル	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201007	1
4356	リスク・コントロール・セルフ・アセスメント:組織を強くするリスクマネジメントと内部統制浸透の推進ツール	同文舘出版	201512	1
4357	内部統制の知識	日本経済新聞出版社	201503	1
4358	図解ひとめでわかる内部統制	東洋経済新報社	201404	1
4359	クレーム対応の全技術:こんなアドバイスがほしかった!	かんき出版	201605	1
4360	食品の異物混入時におけるお客様対応:適切なクレーム対応を行うための手引き	日科技連出版社	201505	1
4361	すぐ分かる食品クレーム対応ハンドブック	商業界	201412	1
4362	店長とスタッフのためのクレーム対応基本と実践	同文舘出版	201404	1
4363	現場の悩みを知り尽くしたプロが教えるクレーム対応の教科書:心が折れないための21の実践テクニック	ダイヤモンド社	201403	1
4364	クレーム対応のやり方がわかる本:一番つかえる	日本実業出版社	201212	1
4365	事例に学ぶ苦情・クレーム対応の勘所:初動対応のポイントと金融ADR	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201206	1
4366	クレーム対応の技と心得:お客様との妥協点は必ずある	CCCメディアハウス	201203	1
4367	どうしてくれる!?店長1万人のクレーム対応術:37のトラブルから学ぶクレーム対応術	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201110	1
4368	飲食業クレーム対応のコツ100	柴田書店	200902	1
4369	飲食店の品質管理のしくみがわかる本:ビジュアル図解	同文舘出版	201706	1
4370	経営学とリスクマネジメントを学ぶ:生活から経営戦略まで	法律文化社	201412	1
4371	リスクマネジメントの教科書:50の事例に学ぶ"不祥事"への対応マニュアル	東洋経済新報社	201410	1
4372	リスクマネジメントの真髄:現場・組織・社会の安全と安心	成山堂書店	201704	1
4373	リスクマネジメントの本質	同文舘出版	201704	1
4374	戦略的リスクマネジメントで会社を強くする	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201702	1
4375	ビジネス・レジリエンス思考法:リスクマネジメントによる危機克服と成長	同文舘出版	201607	1
4376	戦略思考のリスクマネジメント:業績向上につながる5つの危機管理力の磨き方	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
4377	食品産業で働く人の実践!コンプライアンス:企業の社会的責任から職場の倫理問題まで	PHP研究所	201509	1
4378	マーケティング倫理が企業を救う!	生産性出版	201409	1
4379	企業倫理リスクのマネジメント:ソフト・コントロールによる倫理力と持続力の向上	同文舘出版	201409	1
4380	「良心」から企業統治を考える:日本的経営の倫理	東洋経済新報社	201408	1
4381	企業倫理を考える:日本の伝統文化から経営実践まで	八千代出版	201211	1
4382	ファイナンスこそが最強の意思決定術である。	CCCメディアハウス	201709	1
4383	ファイナンスのための統計学:統計的アプローチによる評価と意思決定	東京図書	201605	1
4384	実況live企業ファイナンス入門講座:ビジネスの意思決定に役立つ財務戦略の基本	ダイヤモンド社	200802	1
4385	キャッシュフローで考えよう!意思決定の管理会計	創成社	201804	1
4386	経営意思決定のための財務分析―利益とキャッシュの実践管理	中央経済	201304	1
4387	よくわかる企業論	ミネルヴァ書房	201609	1
4388	ベンチャー企業経営論	税務経理協会	201505	1
4389	アントレプレナーシップ教科書	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201603	1
4390	社会人基礎力を養うアントレプレナーシップ:起業家精神を考える12のストーリー	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201609	1
4391	アントレプレナーの経営学. 1	慶応義塾大学出版会	201603	1
4392	アントレプレナーの経営学. 2	慶応義塾大学出版会	201603	1
4393	アントレプレナーの経営学. 3	慶応義塾大学出版会	201603	1
4394	中小企業・ベンチャー企業論:グローバルと地域のはざまで	有斐閣	201405	1
4395	イノベーション論入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201503	1
4396	製品開発の「見える化」99	日本能率協会マネジメントセンター	201410	1
4397	デザイン重視の製品開発マネジメント:製品開発とブランド構築のインタセクション	白桃書房	201008	1
4398	アントシアニンの科学:生理機能・製品開発への新展開	建帛社	200904	1
4399	ペルソナ戦略:マーケティング、製品開発、デザインを顧客志向にする	ダイヤモンド社	200703	1
4400	「農企業」のアントレプレナーシップ:攻めの農業と地域農業の堅持	昭和堂(京都)	201612	1
4401	アントレプレナーの教科書:シリコンバレー式イノベーション・プロセス	翔泳社	201601	1
4402	スタートアップ・ビジネス:起業のプランニングから起業後のマネジメントまで	創成社	201710	1
4403	輝く女性起業家16人	カナリアコミュニケーションズ	201711	1
4404	ミレニアル起業家の新モノづくり論	光文社	201709	1
4405	あなたもできるワインの輸入販売:独立・起業を目指すワイン通の方へ	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201706	1
4406	図解&事例で学ぶ起業・開店の教科書:小さな会社とお店の始め方	マイナビ出版	201706	1
4407	使える!資金繰り表の作り方:(起業・成長・衰退・再生)会社のステージに合わせた経営管理を	旬報社	201705	1
4408	会社のつくり方:経営学の理論に基づく起業	創成社	201703	1
4409	起業家のためのマーケティングバイブル	同友館	201703	1
4410	協会ビジネスでゼロをイチにする新しい起業のかたち!	秀和システム	201703	1
4411	自分で企業をつくり、育てるための経営学入門:起業戦略を考える	文眞堂	201701	1
4412	幸せの種をまく人生:福井発・「59歳の起業」と「夢への挑戦」	PHP研究所	201702	1
4413	起業のマトリクス:売上アップに必要な「打ち手」が一目でわかる	日本実業出版社	201701	1
4414	イノベーションで社会を変えたい人のための起業家とつくった起業の教科書	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
4415	何がベンチャーを急成長させるのか:経営チームのダイナミズム	中央経済グループパブリッシング	201709	1
4416	アントレプレナーの戦略論:事業コンセプトの創造と展開	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201504	1
4417	アントレプレナーシップ入門:ベンチャーの創造を学ぶ	有斐閣	201312	1
4418	ヒット商品を生み出す最良最短の方法:商品開発者1000人の実践から引き出した24の秘訣	こう書房	201612	1
4419	焼肉店. 第24集	旭屋出版	201608	1
4420	商品開発学:商品はこうしてつくる	日本販路コーディネータ協会出版局(発売:JRC)	201602	1

4421	くたばれベンチャー！モノづくりニッチで起業：零細だから成功する。売れる隙間商品開発のススメ！	秀和システム	201603	1
4422	コンセプトのつくり方：たとえば商品開発にも役立つ電通の発想法	朝日新聞出版	201603	1
4423	これからのマーケティングに役立つ、サービス・デザイン入門：商品開発・サービスに革新を巻き起こす、顧客目線のビジネス戦略	ビー・エヌ・エヌ新社	201510	1
4424	eビジネス&マーケティングの教科書：情報化社会におけるビジネスの捉え方	学文社	201605	1
4425	eビジネスの教科書	創成社	201603	1
4426	ネットビジネス進化論：eビジネスからクラウド，ソーシャルメディアへ	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201502	1
4427	パクリ経済：コピーはイノベーションを刺激する	みすず書房	201511	1
4428	サービス・スタートアップ：イノベーションを加速するサービスデザインのアプローチ	早川書房	201511	1
4429	地方イノベーション：強い地方こそが日本の明日を創る	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201702	1
4430	日本流イノベーション：日本企業の特性を活かす成功方程式	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売：ダイヤモンド社)	201701	1
4431	地域創生イノベーション：企業家精神で地域の活性化に挑む	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201610	1
4432	チェンジ・ワーキング：イノベーションを生み出す組織をつくる	翔泳社	201711	1
4433	ザ・ビジネスモデルイノベーション：成功企業にみる事業革新の流儀	ダイヤモンド社	201711	1
4434	イノベーション・マネジメント入門：マネジメント・テキスト	日本経済新聞出版社	201710	1
4435	サービスイノベーションの海外展開：日本企業の成功事例とその要因分析	東洋経済新報社	201709	1
4436	リクルート流イノベーション研修全技法：次世代リーダーを育て、新規事業を生み出す	ディスカヴァー・トゥエンティワン	201708	1
4437	ジョブ理論：イノベーションを予測可能にする消費のメカニズム	ハーパーコリンズ・ジャパン	201708	1
4438	イノベーションを起こす組織：革新的サービス成功の本質	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201707	1
4439	マーケティング・マインドとイノベーション	白桃書房	201707	1
4440	10年後の働き方：「こんな仕事、聞いたことない！」からイノベーション	インプレス	201707	1
4441	実践するオープンイノベーション	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201705	1
4442	カフェのフード300：カフェ開業、新商品開発のヒントが満載！	旭屋出版	201407	1
4443	飲・食企業の的を外さない商品開発：ニーズ発掘のモノサシは環境と健康	カナリアコミュニケーションズ	201406	1
4444	成功する新商品開発プロジェクトのすすめ方	同文舘出版	201406	1
4445	地域の美味しいものづくり：農商工連携・6次産業化による商品開発、販路開拓とその支援	同友館	201311	1
4446	チェーンストアの商品開発：これからの核商品企画と「売れ筋」づくりの基本	ダイヤモンド・フリードマン社(発売：ダイヤモンド社)	201002	1
4447	Cafe´ sweets. vol. 107	柴田書店	201001	1
4448	プロダクトデザイン：商品開発に関わるすべての人へ	ボーンデジタル	200907	1
4449	商品企画のための統計分析：Rによるヒット商品開発手法	オーム社	200903	1
4450	市場を拓くマーケティング・エクササイズ：賑わう市場・売れる商品開発のための物語創り入門	生産性出版	200810	1
4451	衝動買いしてもらう21の法則：お店の店長・スタッフ、メーカーの営業・商品開発など、マーケティングに携わる人が読む本	クロスメディア・パブリッシング(発売：インプレス)	200810	1
4452	Bakery book. vol. 2	フード・ビジネス(発売：柴田書店)	200805	1
4453	小池芳子の手づくり食品加工コツのコツ. 4	農山漁村文化協会	200703	1
4454	商品開発戦略シナリオ：ヒット商品を生む「8×8図解シート」	かんき出版	200703	1
4455	セブンーイレブンおでん部会：ヒット商品開発の裏側	朝日新聞出版	200703	1
4456	メニューが飲食店を救う！：商品開発からメニュー表までーメニューのすべてを変える本	こう書房	200612	1
4457	これだけは知っておきたい「資金繰り」の基本と常識：中小企業経営者・個人事業主・起業家のための日本一「資金繰り」がわかる本	フォレスト出版	201507	1
4458	未来をつくる起業家：日本発スタートアップの失敗と成功20ストーリー	クロスメディア・パブリッシング(発売：インプレス)	201511	1
4459	小さな会社を強くする衝撃のブランド力：かけ出しの起業家に伝えたい！地道な努力がブランドを	金園社	201407	1
4460	新事業開発スタートブック：あなたの会社にイノベーションを起こす	日本実業出版社	201508	1
4461	新事業開発が「つまらん！」：4つの壁を突破する戦略はこれだ！	言視舎	201504	1
4462	統計の見方・使い方が面白いほどわかる本：問題解決・新規事業開発のための"最強の武器"を使いこなすポイント35	KADOKAWA	201307	1
4463	はじめての新事業開発マニュアル	海文堂出版	200910	1
4464	新製品・新事業開発の進め方：顧客価値創造の体系的アプローチ	同文舘出版	200902	1
4465	野中郁次郎ナレッジ・フォーラム講義録	東洋経済新報社	201807	1
4466	マネジメントの理論と系譜	同文舘出版	201903	1
4467	働きがいの人材マネジメント	晃洋書房	201609	1
4468	ものづくり生産現場の社会システム	文眞堂	201709	1
4469	MBAのナレッジ・マネジメント	文眞堂	201802	1
4470	ドラッカーの実践マネジメント教室	ダイヤモンド社	201401	1
4471	ひるまないリーダー	翔泳社	201403	1
4472	プロスポーツクラブのマネジメント	東洋経済新報社	201304	1
4473	シティプロモーション	同文舘出版	201705	1
4474	シティプロモーションでまちを変える	彩流社	201612	1
4475	地域ブランドとシティプロモーション	東京法令出版	201805	1
4476	シティプロモーションとシビックプライド事業の実践	東京法令出版	201903	1
4477	ヘルスプロモーション	聖学院大学出版会	201602	1
4478	食をプロデュースする匠たち	大学教育出版	201110	1
4479	「あ、それ欲しい！」と思わせる広告コピーのことば辞典	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201703	1
4480	榎本卓朗の仕事	CCCメディアハウス	201604	1
4481	小杉幸一の仕事	CCCメディアハウス	201604	1
4482	藤田純平の仕事	CCCメディアハウス	201711	1
4483	小野勇介の仕事	CCCメディアハウス	201711	1
4484	コピーライターほぼ全史	日本経済新聞出版社	201905	1
4485	ロングセラー商品のデザインはここが違う！	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201311	1
4486	広告倫理の構築論	創英社(三省堂書店)	201702	1
4487	広告倫理のすすめ	創英社(三省堂書店)	201407	1
4488	広告をナメたらアカンよ。	宣伝会議	201609	1
4489	CMを科学する	宣伝会議	201604	1
4490	拡張するテレビ	宣伝会議	201608	1
4491	日本の歴史的広告クリエイティブ100選	宣伝会議	201711	1
4492	Communication Shift	羽鳥書店	201403	1
4493	売れる広告	朝日新聞出版	201605	1
4494	会社を救う広報とは何か	彩流社	201409	1
4495	パブリック・リレーションズの歴史社会学	岩波書店	201701	1
4496	女と夜と死の広告学	晃洋書房	201601	1
4497	新興国市場のファイナンス分析	中央経済社(発売：中央経済グループパブ	201903	1
4498	「高く売る」戦略	同文舘出版	201406	1
4499	商品と社会	同文舘出版	201503	1

4500	製品開発と市場創造	白桃書房	201606	1
4501	グローバル製品開発戦略	有斐閣	201404	1
4502	製品開発の現地化	有斐閣	201512	1
4503	NPOのためのIT活用講座	学芸出版社(京都)	201409	1
4504	PB商品戦略の変遷と展望	晃洋書房	201602	1
4505	広告のあけぼの	日本経済評論社	201305	1
4506	広告会社の国際知識移転と再創造	文眞堂	201902	1
4507	新製品コンセプト開発におけるデザインの役割	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201403	1
4508	デジタル・クリエイティビティ	翔泳社	201308	1
4509	広告ビジネス次の10年	翔泳社	201405	1
4510	デザインマネジメント	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201407	1
4511	「失敗」からひも解くシティプロモーション:なにが「成否」をわけたのか	第一法規出版	201710	1
4512	SHOP Branding:人気店のプロモーションデザイン	アルファ企画(発売:現代企画室)	201601	1
4513	地方型消費行動とプロモーション「30の成功法則」:日本人の約72%は「地方」に住んでいる。	泉文堂	201408	1
4514	リスティング広告成功の法則:Googleアドワーズ& Yahoo!プロモーション	ソーテック社	201304	1
4515	市場創造のプロモーション技法:B2B市場における新規顧客開拓	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201211	1
4516	世界のプロモーションツール:ターゲットに伝わる180のデザイン事例	ビー・エヌ・エヌ新社	201112	1
4517	PROMOTIONAL ILLUSTRATION:イラストでひきだすプロモーションデザイン	アルファ企画(発売:現代企画室)	201603	1
4518	事例に学ぶスマホアプリマーケティングの鉄則87:企画からプロモーション、分析、マネタイズまで	KADOKAWA	201601	1
4519	プロモーションのための「動画活用術」:動画を活かせばもっとビジネスを拡大できる!	玄光社	201205	1
4520	セールス・プロモーションの実際	日本経済新聞出版社	201112	1
4521	統合プロモーション企画入門:SPの新基準	宣伝会議	200304	1
4522	毎日の発信に役立つWebプロモーションのネタ出しノート:お金より頭を使って商品・サービスを広める方法	翔泳社	201609	1
4523	ネットプロモーション教本:頼られるWeb担当者になる!	マイナビ出版	201407	1
4524	Q&A商標法律相談の基本:商品名検討からプロモーションまで	第一法規出版	201902	1
4525	販促・PR・プロモーションネット戦略のやさしい教科書。:小さな予算で最大限に知名度と成果を上げる6つの宣伝	エムディエヌコーポレーション(発売:インプレス)	201904	1
4526	現代のマーケティング戦略. 2	有斐閣	200408	1
4527	プロモーション効果分析	朝倉書店	200211	1
4528	Twitterカンバセーション・マーケティング:ビジネスを成功に導く"会話"の正体	日本経済新聞出版社	201608	1
4529	Twitter広告運用ガイド	翔泳社	201607	1
4530	SNS活用→集客のオキテ:Facebook、Twitter、LINE@、ブログ	ソシム	201401	1
4531	ソーシャルメディアクチコミ分析入門:Twitter/ブログ/掲示板…に秘められた生活者	SBクリエイティブ	201309	1
4532	プロが教えるWebマーケティング&集客・販促一完全ガイドブック一:Facebookページ/Twitter/LINE@	SBクリエイティブ	201308	1
4533	トコトン使って売上を上げる!LINE@活用術:1通で60万円売れる居酒屋驚きの集客法	セルバ出版(発売:創英社(三省堂書店))	201610	1
4534	コストゼロでも効果が出る! LINE@集客・販促ガイド	翔泳社	201710	1
4535	LINEビジネス活用の極意100	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201706	1
4536	いちばんやさしいLINEビジネスコネクトの教本:人気講師が教える双方向マーケティング実践	インプレス	201609	1
4537	ホテルのサービス・マーケティング	柴田書店	200501	1
4538	入門クラウドファンディング:スタートアップ、新規プロジェクト実現のための資金調達法	日本実業出版社	201403	1
4539	デジタルで変わるセールスプロモーション基礎	宣伝会議	201703	1
4540	デジタルで変わる宣伝広告の基礎	宣伝会議	201609	1
4541	広報・PR論:パブリック・リレーションズの理論と実際	有斐閣	201409	1
4542	現代広告論〔第3版〕	有斐閣	201704	1
4543	ケースで学ぶマーケティング	ミネルヴァ書房	201402	1
4544	実践的グローバル・マーケティング	ミネルヴァ書房	201703	1
4545	よくわかる現代マーケティング	ミネルヴァ書房	201706	1
4546	価値づくりマーケティング:需要創造のための実践知	丸善出版	201404	1
4547	地場産業の高価格ブランド戦略:朝日酒造・スノーピーク・ゼニス・ウブロに見る感性価	晃洋書房	201505	1
4548	マーケティング・オン・ビジネス:基礎からわかるマーケティングと経営	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201512	1
4549	現代マーケティングの論理	成文堂	201503	1
4550	エリア・マーケティングアーキテクチャー	税務経理協会	201706	1
4551	ダイバーシティとマーケティング	宣伝会議	201703	1
4552	デジタルで変わるマーケティング基礎	宣伝会議	201610	1
4553	マーケティング理論の焦点:企業・消費者・交換	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201701	1
4554	マーケティング論	白桃書房	201703	1
4555	入門/マーケティング論	八千代出版	201706	1
4556	マーケティング論	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201703	1
4557	グローバル・マーケティング戦略	有斐閣	201704	1
4558	マーケティング戦略	有斐閣	201612	1
4559	ケースに学ぶマーケティング	有斐閣	201508	1
4560	入門・マーケティング戦略	有斐閣	201609	1
4561	世界中に販路を拡げる海外Webマーケティングの教科書	日本実業出版社	201610	1
4562	Webデザイン良質見本帳:目的別に探せて、すぐに使えるアイデア集	SBクリエイティブ	201706	1
4563	WebデザインのためのPhotoshop+Illustrator	エクスナレッジ	201703	1
4564	ずーっと売れるWEBの仕組みのつくりかた	厚有出版	201711	1
4565	小さな会社ではじめてWeb担当になった人のGoogleアナリティクス超入門	秀和システム	201708	1
4566	小さな会社のWeb担当者・ネットショップ運営者のためのWebサイトのつくり方・運:売上・集客が1.5倍UPするプロの技101	ソーテック社	201708	1
4567	緑茶のマーケティング:"茶葉ビジネス"から"リラックス・ビジネス"へ	農山漁村文化協会	200809	1
4568	マーケティング・コンセプトを問い直す:状況の思考による顧客志向	有斐閣	201205	1
4569	「顧客との共同プロジェクト」の組織論:顧客志向組織の探求	ブイツーソリューション(発売:星雲社)	201106	1
4570	地域活性化のための観光みやげマーケティング:熊本のケーススタディ	大阪公立大学共同出版会	201701	1
4571	グローバル・ブランド・イメージ戦略:異なる文化圏ごとにマーケティングの最適化を探る	白桃書房	201610	1
4572	これ、いったいどうやったら売れるんですか?:身近な疑問からはじめるマーケティング	SBクリエイティブ	201610	1
4573	マーケティングのすゝめ:21世紀のマーケティングとイノベーション	中央公論新社	201610	1
4574	SNSマーケティングのやさしい教科書。:Facebook・Twitter・Instagram	エムディエヌコーポレーション(発売:インプレス)	201610	1
4575	新流通・マーケティング入門	成山堂書店	201706	1
4576	グローバル・マーケティング零	白桃書房	201705	1
4577	ハッキング・マーケティング:実験と改善の高速なサイクルがイノベーションを次々と生み出す	翔泳社	201705	1
4578	北陸に学ぶマーケティング	五絃舎	201703	1

4579	マーケティング基礎読本	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201704	1
4580	成功する起業家はこう考える:マインド、マーケティング、モチベーションの原則	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201704	1
4581	コーズ・リレーテッド・マーケティング:社会貢献をマーケティングに活かす戦略	北樹出版	201704	1
4582	マーケティング用語図鑑	新星出版社	201702	1
4583	マーケティングのための統計分析	オーム社	201711	1
4584	サブスクリプション・マーケティング:モノが売れない時代の顧客との関わり方	英治出版	201711	1
4585	駅・まち・マーケティング:駅ビルの事業システム革新	同友館	201710	1
4586	最新マーケティングの教科書. 2018	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201711	1
4587	もうモノは売らない:「恋をさせる」マーケティングが人を動かす	東洋館出版社	201710	1
4588	デジタルマーケティングの教科書:5つの進化とフレームワーク	東洋経済新報社	201709	1
4589	いちばんやさしいデジタルマーケティングの教本:人気講師が教えるメディアと販促の新しい基礎	インプレス	201709	1
4590	御社の商品が売れない本当の理由:「実践マーケティング」による解決	光文社	201709	1
4591	仕事に使えるクチコミ分析:テキストマイニングと統計学をマーケティングに活用する	技術評論社	201709	1
4592	図解でわかる!マーケティング	秀和システム	201709	1
4593	ビジュアルマーケティングの基本	日本経済新聞出版社	201708	1
4594	攻めるロングセラー:パインアメ「中の人」の心得	クロスメディア・パブリッシング(発売:インプレス)	201708	1
4595	「あなた」という商品を高く売る方法:キャリア戦略をマーケティングから考える	NHK出版	201708	1
4596	図解よくわかるこれからのWEBマーケティング:なるほど!これでわかった	同文舘出版	201708	1
4597	挑戦者たちに学ぶデジタルマーケティング:ブランディング・地域活性から新市場開拓まで「洞察とアイデア」で課題解決した32の事例	パイインターナショナル	201707	1
4598	すぐ実践!驚異のマーケティング術	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201706	1
4599	大不況時代の新消費者ビジネス:アメリカに学ぶニュートレンド	日本経済新聞出版社	200908	1
4600	最新「消費行動」マーケティングがよ〜くわかる本:最新「消費者心理」マーケティング入門	秀和システム	201007	1
4601	デザインイノベーション:デザイン戦略の次の一手	翔泳社	201005	1
4602	人口減少社会のマーケティング:新市場を創る9つの消費行動	生産性出版	200307	1
4603	ネットからリアルへO2Oの衝撃:決済、マーケティング、消費行動…すべてが変わる!	CCCメディアハウス	201307	1
4604	消費者心理のしくみ:ヒット商品を生む!	同文舘出版	201005	1
4605	知識ゼロからの売れる消費者心理学	幻冬舎	201102	1
4606	外部マーケティング資源としての消費者行動:市場の異質性から競争優位を獲得する	有斐閣	201512	1
4607	現代消費者行動論	創成社	201505	1
4608	ソロモン消費者行動論. 上	丸善出版	201501	1
4609	ソロモン消費者行動論. 中	丸善出版	201501	1
4610	ソロモン消費者行動論. 下	丸善出版	201501	1
4611	情報化社会におけるマーケティング:消費者行動とロジスティクスにおけるデータ活用	白桃書房	201403	1
4612	類似性の構造と判断:他者との比較が消費者行動を変える	有斐閣	201310	1
4613	消費者行動の多国間分析:原産国イメージとブランド戦略	千倉書房	201209	1
4614	消費者行動論:マーケティングとブランド構築への応用	有斐閣	201205	1
4615	イノベーションの消費者行動	成文堂	201203	1
4616	消費者行動論:購買心理からニューロマーケティングまで	八千代出版	201204	1
4617	国際的消費者行動論:マーケティング戦略策定へのインパクト	九州大学出版会	201005	1
4618	攻めの集客で成功する!!飲食店勝利の方程式	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201804	1
4619	儲かる飲食店に変わる「Googleマイビジネス」超集客術	日本実業出版社	201804	1
4620	これからの飲食店マネジメントの教科書:採る・育てる・定着させる	同文舘出版	201802	1
4621	小さな会社が大手企業と戦う極意:チーズビジネスで学んだ経営のヒント	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201707	1
4622	黒霧島物語:宮崎の弱小蔵元が焼酎王者になるまで	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201506	1
4623	ゼロから始める個性派ベーカリー:新発想でつくるこれからの繁盛店	グラフィック社	201607	1
4624	繁盛するベーカリーのためのBREAD MAGAZINE. 3	旭屋出版	201612	1
4625	ブランドのコラボは何をもたらすか:午後の紅茶×ポッキーが4年続く理由	宣伝会議	201802	1
4626	デジタル時代の基礎知識『SNSマーケティング』:「つながり」と「共感」で利益を生み出す新しいルール	翔泳社	201802	1
4627	「3つのF」が価値になる!:SNS消費時代のモノの売り方	日本経済新聞出版社	201802	1
4628	コンテンツの多様性	白桃書房	201311	1
4629	ブランディングの科学	朝日新聞出版	201807	1
4630	ブランド評価手法	朝倉書店	201411	1
4631	リテールファイナンスのIT戦略	金融財政事情研究会(発売:きんざい)	201305	1
4632	未来洞察のための思考法	勁草書房	201605	1
4633	ウソはバレる	ダイヤモンド社	201606	1
4634	テクノロジー経営の教科書	ダイヤモンド社	201906	1
4635	ニッチ	東洋経済新報社	201301	1
4636	なぜ、あの「音」を聞くと買いたくなるのか	東洋経済新報社	201602	1
4637	コトラーの「予測不能時代」のマネジメント	東洋経済新報社	201803	1
4638	ザ・ファッション・ビジネス	同文舘出版	201508	1
4639	消費者行動論	同文舘出版	201803	1
4640	サービス社会のマネジメント	同文舘出版	201812	1
4641	“美”のブランド物語	碩学舎(発売:中央経済社)	201512	1
4642	消費者行動論	中央経済社	201503	1
4643	集客の教科書	中央経済社	201502	1
4644	コトラー世界都市間競争	碩学舎(発売:中央経済社)	201510	1
4645	フランスの流通・政策・企業活動	中央経済社	201509	1
4646	ブランドと脳のパズル	中央経済グループパブリッシング	201609	1
4647	ブランド・コミュニティ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201907	1
4648	コトラー8つの成長戦略	碩学舎(発売:中央経済社)	201305	1
4649	インストア・マーチャンダイジング	日本経済新聞出版社	201608	1
4650	ブランディング7つの原則	日本経済新聞出版社	201707	1
4651	IT技術者の能力限界の研究	日本評論社	201702	1
4652	贅沢の法則	白桃書房	201711	1
4653	わかりやすい消費者行動論	白桃書房	201304	1
4654	リサーチ・ビジョン	白桃書房	201603	1
4655	グローバル戦略市場経営	白桃書房	201709	1
4656	ソロモン消費者行動論 ハードカバー版	丸善出版	201501	1
4657	北欧型サービス志向のマネジメント	ミネルヴァ書房	201306	1

4658	新・流通と商業	有斐閣	201612	1
4659	ブランド戦略論	有斐閣	201712	1
4660	アメリカに日本のマンガを輸出する	有斐閣	201903	1
4661	そのクチコミは効くのか	有斐閣	201812	1
4662	買物行動と感情	有斐閣	201903	1
4663	ブランド価値創造戦略に求められるもの	晃洋書房	201603	1
4664	消費行動	晃洋書房	201811	1
4665	ジオビジネス	古今書院	201403	1
4666	AI時代の企業経営	彩流社	201807	1
4667	キャズム ver. 2	翔泳社	201410	1
4668	消費者行動研究と方法	千倉書房	201311	1
4669	企業金融における価値共創	千倉書房	201705	1
4670	企業成長と価格行動	千倉書房	201706	1
4671	Tap　スマホで買ってしまう9つの理由	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201811	1
4672	世代×性別×ブランドで切る！ 第4版	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201403	1
4673	リレーションシップのマネジメント	文真堂	201403	1
4674	広報の仕掛け人たち	宣伝会議	201603	1
4675	日系食品企業の海外販売戦略	農林統計出版	201811	1
4676	確率思考の戦略論	KADOKAWA	201605	1
4677	「行動観察」の基本	ダイヤモンド社	201312	1
4678	ディズニーこころをつかむ9つの秘密	ダイヤモンド社	201305	1
4679	最強のコピーライティングバイブル	ダイヤモンド社	201604	1
4680	明日は、ビジョンで拓かれる	碩学舎(発売:中央経済社)	201502	1
4681	ビッグデータ分析Excel新機能で簡単に！	日本経済新聞出版社	201403	1
4682	「ごきぶりホイホイ」生みの親大塚正富のヒット塾	日本経済新聞出版社	201811	1
4683	創発する営業	丸善出版	201401	1
4684	ユーザーファースト	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201305	1
4685	パーソナルデータの教科書	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201408	1
4686	ゾーンマネジメント	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201707	1
4687	ビジネス・フォー・パンクス	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201609	1
4688	ストーリー・ウォーズ	英治出版	201312	1
4689	兵神装備が進める中小ものづくり企業のブランド戦略	日経BPコンサルティング(発売:日経BPマーケティン)	201610	1
4690	体験デザインブランディング	宣伝会議	201505	1
4691	プラトンとナード	マイナビ出版	201906	1
4692	ウェブデータの機械学習	講談社	201608	1
4693	Excelでわかるディープラーニング超入門【RNN・DQN編】	技術評論社	201905	1
4694	Excelでわかる機械学習超入門	技術評論社	201907	1
4695	発見・創発できる人工知能OTTER	近代科学社	201808	1
4696	機械学習のエッセンス	SBクリエイティブ	201809	1
4697	フリーライブラリで学ぶ機械学習入門	秀和システム	201703	1
4698	現場で使える！Python機械学習入門:機械学習アルゴリズムの理論と実践	翔泳社	201905	1
4699	現場で使える！Python深層学習入門	翔泳社	201906	1
4700	おうちで学べる人工知能のきほん	翔泳社	201711	1
4701	最強囲碁AIアルファ碁解体新書	翔泳社	201707	1
4702	機械学習図鑑	翔泳社	201904	1
4703	はじめての人工知能	翔泳社	201902	1
4704	試して学ぶ機械学習入門	マイナビ出版	201904	1
4705	AlphaZero深層学習・強化学習・探索人工知能プログラミング実践入門	ボーンデジタル	201906	1
4706	Java人工知能プログラミング	三恵社	201609	1
4707	C＃人工知能プログラミング	三恵社(発売:JRC)	201803	1
4708	はじめての深層学習プログラミング	技術評論社	201701	1
4709	今すぐしたい！機械学習・深層学習(ディープラーニング)画像認識プログラミングレシピ	秀和システム	201906	1
4710	あたらしい人工知能の教科書	翔泳社	201612	1
4711	画像処理・機械学習プログラミング	マイナビ出版	201706	1
4712	AIと日本の雇用	日本経済新聞出版社	201811	1
4713	IoTは日本企業への警告である	ダイヤモンド社	201511	1
4714	IoTの衝撃	ダイヤモンド社	201609	1
4715	人工知能	ダイヤモンド社	201609	1
4716	IoT時代のプラットフォーム競争戦略	中央経済社	201602	1
4717	IoT時代の競争分析フレームワーク	中央経済グループパブリッシング	201607	1
4718	IoTで激変する日本型製造業ビジネスモデル	日刊工業新聞社	201612	1
4719	IoTで変わるのは製造業だけじゃない	日刊工業新聞社	201705	1
4720	イノベーション・ドライバーズ	白桃書房	201606	1
4721	IoT時代の情報通信政策	白桃書房	201701	1
4722	IoT時代のアライアンス戦略	白桃書房	201704	1
4723	AIが変えるクルマの未来	NTT出版	201712	1
4724	IoTビジネスをなぜ始めるのか？	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201605	1
4725	スマートロジスティクス	エヌ・ティー・エス	201803	1
4726	AIにできること、できないこと	日本評論社	201902	1
4727	近未来のコア・テクノロジー	翔泳社	201810	1
4728	データ・ドリブン・エコノミー	ダイヤモンド社	201904	1
4729	AI入門講座	東京堂出版	201811	1
4730	図解入門最新人工知能がよ～くわかる本	秀和システム	201607	1
4731	デフレーミング戦略	翔泳社	201907	1
4732	成功するIoT	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201608	1
4733	AI時代の勝者と敗者	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201606	1
4734	イヤなやつほど仕事がデキる	日本経済新聞出版社	201904	1
4735	アルバイトから学ぶ仕事入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201904	1
4736	好きなようにしてください	ダイヤモンド社	201602	1

4737	グロービス流ビジネス基礎力10	東洋経済新報社	201408	1
4738	ファシリテーションの教科書	東洋経済新報社	201411	1
4739	異文化理解力	英治出版	201508	1
4740	クリエイティブのつかいかた	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201604	1
4741	セレモニー・イベント学へのご招待	晃洋書房	201901	1
4742	0ベース思考	ダイヤモンド社	201502	1
4743	社会人のための伝える力	産業能率大学出版部	201305	1
4744	社会人のための問題解決力	産業能率大学出版部	201307	1
4745	基本フレームワーク50	ダイヤモンド社	201511	1
4746	意思決定の教科書	ダイヤモンド社	201903	1
4747	アイデアは交差点から生まれる	阪急コミュニケーションズ	201409	1
4748	サービスを制するものはビジネスを制する	東洋経済新報社	201310	1
4749	グッドワークス!	東洋経済新報社	201409	1
4750	グローバルで働く技術	中央経済社	201309	1
4751	なぜ「あれ」は流行るのか?	日本経済新聞出版社	201309	1
4752	なぜ、わかっていても実行できないのか	日本経済新聞出版社	201401	1
4753	仕事の決断プロセス	白桃書房	201412	1
4754	プロデューサーシップ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201411	1
4755	グローバル人材に贈るプロジェクトマネジメント	関西学院大学出版会	201307	1
4756	中堅・中小企業のビジネス・イノベーション	関西学院大学出版会	201409	1
4757	わかる!　イベント・プロデュース	戎光祥出版	201704	1
4758	ビジネス実務総論	樹村房	201703	1
4759	10年後、生き残る理系の条件	朝日新聞出版	201601	1
4760	イノベーションの発想技術	日本経済新聞出版社	201302	1
4761	デザインブレインマッピング	丸善出版	201903	1
4762	アイデア発想法と協同作業支援	共立出版	201405	1
4763	バリアバリュー	新潮社	201603	1
4764	新しい広報の教科書	朝日新聞出版	201409	1
4765	GE世界基準の仕事術	新潮社	201403	1
4766	アルゴリズム思考術	早川書房	201710	1
4767	P&G流世界のどこでも通用する人材の条件	ダイヤモンド社	201306	1
4768	ストーリーで学ぶ戦略思考入門	ダイヤモンド社	201309	1
4769	最少人数で最強組織をつくる	ダイヤモンド社	201403	1
4770	プロフェッショナル・ファシリテーター	ダイヤモンド社	201407	1
4771	組織が動くシンプルな6つの原則	ダイヤモンド社	201410	1
4772	世界標準の思考ツールが一気にわかる戦略フレームワーク25	ダイヤモンド社	201603	1
4773	図解基本ビジネス分析ツール50	ダイヤモンド社	201606	1
4774	キラー・クエスチョン	阪急コミュニケーションズ	201310	1
4775	意識をデザインする仕事	阪急コミュニケーションズ	201404	1
4776	最強のシナリオプランニング	東洋経済新報社	201310	1
4777	ワーク・ルールズ!	東洋経済新報社	201508	1
4778	成功する練習の法則	日本経済新聞出版社	201306	1
4779	問題解決フレームワーク大全	日本経済新聞出版社	201508	1
4780	考える仕事がスイスイ進む「フレームワーク」のきほん	翔泳社	201403	1
4781	まず、のび太を探そう!	翔泳社	201405	1
4782	「考え方・伝え方」のきほん	翔泳社	201409	1
4783	デザイン思考のつくりかた	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201605	1
4784	INNOVATION　PATH	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
4785	システム×デザイン思考で世界を変える	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201403	1
4786	共感クリエーション	ワークスコーポレーション	201309	1
4787	日本人が海外で最高の仕事をする方法	英治出版	201311	1
4788	101デザインメソッド	英治出版	201502	1
4789	イノベーションは日々の仕事のなかに	英治出版	201409	1
4790	デザインコンサルタントの仕事術	英治出版	201411	1
4791	英文自己PRと推薦状	税務経理協会	201605	1
4792	パラレル・ライティング入門	大修館書店	201904	1
4793	書くための勇気	晶文社	201904	1
4794	編集とはどのような仕事なのか 新版	トランスビュー	201410	1
4795	起業家と投資家の軌跡	中央経済社	201312	1
4796	大学発ベンチャー起業家の「熟達」研究	中央経済グループパブリッシング	201703	1
4797	起業家精神と多国籍企業の歴史	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201809	1
4798	〈起業〉という幻想	白水社	201709	1
4799	社会起業家が〈農〉を変える	ミネルヴァ書房	201506	1
4800	図表でみる起業活動	明石書店	201305	1
4801	慶應SFCの起業家たち	慶応義塾大学出版会	201306	1
4802	地域と社会を変えた起業家たち	慶応義塾大学出版会	201402	1
4803	起業論再考	晃洋書房	201509	1
4804	地域に根差してみんなの力で起業する	彩流社	201806	1
4805	ベンチャー起業家社会の実現	ナカニシヤ出版	201405	1
4806	文系の僕はテレビ視聴の革命めざし家電メーカーを起業した	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
4807	発想の転換で新領域を開拓した続・7人の起業家	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201409	1
4808	日本の起業家精神	文真堂	201403	1
4809	日本復活の鍵起業工学	冨山房インターナショナル	201603	1
4810	夢を追いかける起業家たち	西村書店(新潟)	201703	1
4811	起業への挑戦	海と月社	201610	1
4812	スタートアップ入門	東京大学出版会	201904	1
4813	超起業読本	産業能率大学出版部	201306	1
4814	アイデア・エバリュエーション	九州大学出版会	201809	1
4815	スタートアップ・ウェイ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201805	1

4816	20代の起業論	ダイヤモンド社	201308	1
4817	ユニクロ監査役が書いた伸びる会社をつくる起業の教科書	ダイヤモンド社	201309	1
4818	模擬起業	CCCメディアハウス	201503	1
4819	GILT	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
4820	図解リーン・スタートアップ成長戦略	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201710	1
4821	ビレッジプライド:「0円起業」の町をつくった公務員の物語	ブックマン社	201811	1
4822	口コミ集客で「一生愛される起業家」になる方法	セルバ出版(発売:創英社(三省堂書店))	201811	1
4823	初心者女性起業家のためのスキマ時間にサクッとできる集客術:月30万円以上を楽しく稼げる	同友館	201902	1
4824	入門起業の科学	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201903	1
4825	失敗しない起業55の法則:相談件数No.1のプロが教える	日本能率協会マネジメントセンター	201906	1
4826	起業する前に読む本:志ある仕事のための実践知	芙蓉書房出版	201902	1
4827	起業家に贈るマーケティングの詩50選:稼ぐ社長からのメッセージ	リーブル出版	201903	1
4828	成功する起業家は「居場所」を選ぶ:最速で事業を育てる環境をデザインする方法	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201904	1
4829	クルマ1台で起業する はじめよう!移動販売	同文舘出版	201908	1
4830	起業と経営の基本知識がわかる本:弁護士による実践書	自由国民社	201902	1
4831	食品業界の撫子:ビジネスで夢を実現した女性達	日本食糧新聞社	201212	1
4832	食の安全は北海道から:コープさっぽろ寄附講座「フードビジネス特論」酪農学.1	中西出版	200912	1
4833	食の安全は北海道から:コープさっぽろ寄附講座「フードビジネス特論」酪農学.2	中西出版	201012	1
4834	フードサービスの教科書	創成社	201704	1
4835	現代フードサービス論	創成社	201506	1
4836	フードサービス店長法律ハンドブック:すぐ使える100設問	商業界	201306	1
4837	フードサービスの課題とクックチルの活用法:飲食店、惣菜から給食分野まで	幸書房	201210	1
4838	フードサービス業チェーン化入門	柴田書店	200912	1
4839	絵でみる食糧ビジネスのしくみ	日本能率協会マネジメントセンター	200808	1
4840	多国籍アグリビジネスと農業・食料支配	明石書店	201610	1
4841	人を幸せにする食品ビジネス学入門	オーム社	201610	1
4842	ビジネスと食事のマナー:おもてなしの心をはぐくむ	優しい食卓	201202	1
4843	ワインビジネス:ブドウ畑から食卓までつなぐグローバル戦略	昭和堂(京都)	201012	1
4844	アグリビジネスの新たな展開:豊かな食生活への貢献	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201003	1
4845	グッドフード、グレートビジネス!:サンフランシスコ・ベイエリアの独立系フードビジネス	クロニクルブックス・ジャパン(発売:徳間書店)	201701	1
4846	フードビジネスのための最新飲食業の法律問題と実務マニュアル:事業者必携	三修社	201608	1
4847	本当は"おいしい"フードビジネス:100年先も面白い成長モデル	ダイヤモンド社	201510	1
4848	戦場と孤独のフードビジネスを生き抜く	クロスメディア・パブリッシング(発売:インプレス)	201510	1
4849	フードビジネス実用事典:飲食関連の基本用語を分かりやすく解説	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201304	1
4850	フードビジネスのマネジメントがわかる本:数字に強い店長が育つ!!	柴田書店	201107	1
4851	フードビジネスの基礎知識:フードビジネスコーディネーターの必須条件	ちょうえい出版	201104	1
4852	肥満と飢餓:世界フード・ビジネスの不幸のシステム	作品社	201009	1
4853	養殖マグロビジネスの経済分析:フードシステム論によるアプローチ	成山堂書店	200803	1
4854	食料産業クラスターと地域ブランド:食農連携と新しいフードビジネス	農山漁村文化協会	200703	1
4855	フードビジネス成功ノート	同友館	200609	1
4856	食の仕事。夢にかける88人:フードビジネス・コーディネーターの現場	ジャパン・フードコーディネーター・スクー(発売:群羊社)	200501	1
4857	食品市場の展開と地域フードビジネス	東京農業大学出版会	200404	1
4858	フードビジネスプロ店長ハンドブック:店長次第で売上はぐんぐん伸び	あさ出版	200312	1
4859	フードビジネス・コーディネーター77人:食の仕事の現場	万来舎	200309	1
4860	フードビジネスコーディネート:FBCの基礎と実践	建帛社	200210	1
4861	開発輸入とフードビジネス	農林統計協会	199701	1
4862	フード・マーケティング論	筑波書房	201604	1
4863	知っておきたい食・農・環境:はじめの一歩	昭和堂(京都)	201604	1
4864	食・農・環境の新時代:課題解決の鍵を学ぶ	昭和堂(京都)	201604	1
4865	キーワードで読みとく現代農業と食料・環境	昭和堂(京都)	201703	1
4866	消費行動とフードシステムの新展開	農林統計協会	200702	1
4867	都市のフードデザート問題:ソーシャル・キャピタルの低下が招く街なかの「食の砂漠」	農林統計協会	201701	1
4868	パッケージド・アグロフード・マーケティング:生産・販売履歴にみる安全・環境・ブランド化	白桃書房	200903	1
4869	食と環境:問われている日本のフードシステム	晃洋書房	200807	1
4870	ファッションビジネス戦略的ブランドマネジメント:キャズムを越えて	晃洋書房	201704	1
4871	オーガニック食品ビジネス実践ハンドブック	日本食糧新聞社	201003	1
4872	食材の科学:菜食とスーパーフードの魅力再発見	日経ナショナルジオグラフィック社(発売:日経BPマーケティン)	201612	1
4873	フードツーリズムのすすめ:スローライフを楽しむために	フレグランスジャーナル社	201611	1
4874	クラウド・リスク・マネジメント	同文舘出版	201601	1
4875	クラウドファンディング革命:日本最大級Makuakeが仕掛ける!/面白いアイデアに1億円集まる時代	PHP研究所	201711	1
4876	ゼロからの経営戦略	ミネルヴァ書房	201612	1
4877	経営戦略概論:戦略理論の潮流と体系	産業能率大学出版部	201603	1
4878	コア・テキスト経営統計学	新世社(渋谷区)(発売:サイエンス社)	201505	1
4879	逆転の競争戦略:競合企業の強みを弱みに変えるフレームワーク	生産性出版	201403	1
4880	1からの戦略論	碩学舎(発売:中央経済グループパブ)	201603	1
4881	経営戦略入門	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201509	1
4882	経営戦略:論理性・創造性・社会性の追求	有斐閣	201603	1
4883	影響力の武器:なぜ、人は動かされるのか	誠信書房	201407	1
4884	リーダーシップの探求:変化をもたらす理論と実践	早稲田大学出版部	201708	1
4885	賢い組織は「みんな」で決める:リーダーのための行動科学入門	NTT出版	201609	1
4886	シェアド・リーダーシップ:チーム全員の影響力が職場を強くする	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201612	1
4887	スピリチュアル経営のリーダーシップ:働きがいのある最高の組織づくりに向けて	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201702	1
4888	パフォーマンスを生み出すグローバルリーダーの育成:ケースシミュレーションにもとづくコンピテンシー学習	白桃書房	201503	1
4889	意思決定論:選択のメカニズム	白桃書房	201409	1
4890	スティーブ・ジョブズ.2	東京電機大学出版局	201704	1
4891	スティーブ・ジョブズ.3	東京電機大学出版局	201704	1
4892	スティーブ・ジョブズ:青春の光と影	東京電機大学出版局	201410	1
4893	社会を変えるリーダーになる:「超・利己主義」的社会参加のすすめ	明石書店	201408	1
4894	ポジティブ・リーダーシップ	草思社	201509	1

4895	LEADERSHIP2030:リーダーの未来を変える6つのメガトレンド	生産性出版	201508	1
4896	女性のためのリーダーシップ術:コーチング	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201405	1
4897	マッキンゼーが教える科学的リーダーシップ:リーダーのもっとも重要な道具とは何か	ダイヤモンド社	201710	1
4898	スモール・リーダーシップ:チームを育てながらゴールに導く「協調型」リーダー	翔泳社	201709	1
4899	最難関のリーダーシップ:変革をやり遂げる意志とスキル	英治出版	201709	1
4900	国連で学んだ修羅場のリーダーシップ	文藝春秋	201708	1
4901	カルロス・ゴーンの経営論:グローバル・リーダーシップ講座	日本経済新聞出版社	201702	1
4902	組織を動かす無敵のチカラ:ミッションリーダーシップ	小学館	201612	1
4903	経営幹部仕事の哲学:世界最高リーダーシップ育成機関が教える	日本能率協会マネジメントセンター	201610	1
4904	ハーバードのリーダーシップ講義:「自分の殻」を打ち破る	CCCメディアハウス	201608	1
4905	文化を超えるグローバルリーダーシップ:優れたCEOと劣ったCEOの行動スタイル	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201608	1
4906	プロフェッショナルリーダーシップ:結果を出す意志とスキル	東洋経済新報社	201605	1
4907	リーダーシップ開発の基本:効果的なリーダー育成プログラムを作る	ヒューマンバリュー(発売:JRC)	201302	1
4908	世界は君を待っている!:MBA留学とグローバルリーダーシップ	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201303	1
4909	ふたたび世界で勝つために:グローバルリーダーの条件	日本経済新聞出版社	201511	1
4910	クリエイターズ・コード:並外れた起業家たちに共通する6つのエッセンシャル・	日本実業出版社	201609	1
4911	世界で勝てる人:トップグローバル企業のリーダーが選ぶ	すばる舎	201406	1
4912	キッコーマンのグローバル経営:日本の食文化を世界に	生産性出版	200710	1
4913	ニュースコレクション 日本外食新聞年鑑:外食業界人に必要なニュースをコレクションする!!. 2017	外食産業新聞社	201803	1
4914	外食業・究極の成功セオリー	エフビー	201802	1
4915	銀座のバーがウイスキーを70円で売れるワケ	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201508	1
4916	カスタマー・マニア!:世界最大のファストフード企業を再生させた顧客サービス戦略	ダイヤモンド社	201003	1
4917	接客人生	文芸社	201908	1
4918	はじめての「衛生管理」:パートさんにも読ませたい	商業界	201907	1
4919	大きな傘に守られて:小さなスーパーの創業物語	モラロジー研究所(発売:広池学園事業部	201906	1
4920	ゆめタウンの男:戦後ヤミ市から生まれたスーパーが年商七〇〇〇億円になるまで	プレジデント社	201906	1
4921	コンビニ商法契約の罠ーファミマ元オーナーの体験記	本の泉社	201905	1
4922	売れる店、強い店勝ち残るスーパー:残してゆきたい10項目	文芸社	201903	1
4923	コンビニドリーム:街と人と響き合うオーナー10人の仕事	朝日新聞出版	201903	1
4924	老舗百貨店の接客法:松坂屋の史料が語る店員の"心得"	風媒社	201903	1
4925	スーパーマーケットのブランド論	千倉書房	201902	1
4926	丸く正しい商いを:愛され続けるスーパー「丸正」の100年	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201901	1
4927	百貨店の進化	日本経済新聞出版社	201901	1
4928	スーパーマーケットの便利帖:LDK特別編集	晋遊舎	201901	1
4929	消費者視点の小売イノベーション:オムニ・チャネル時代の食品スーパー	有斐閣	201811	1
4930	ドン・キホーテだけが、なぜ強いのか?	PHP研究所	201811	1
4931	日本の百貨店史:地方・女子店員、高齢化	日本経済評論社	201810	1
4932	ウォルマートのグローバル・マーケティング戦略	創成社	201809	1
4933	儲かる「個店力最大化」のすすめ方:3~100店チェーン企業のための/人時売上倍増の実務と多店舗展開の成功戦略	エベレスト出版(発売:星雲社)	201809	1
4934	コンビニオーナーになってはいけない:便利さの裏側に隠された不都合な真実	旬報社	201809	1
4935	商業動態統計年報. 平成29年	経済産業調査会	201808	1
4936	こうして店は潰れた:地域土着スーパー「やまと」の教訓	商業界	201808	1
4937	とくし丸のキセキ:ザッソー・ベンチャー移動スーパー	西日本出版社	201808	1
4938	ハワイスーパーマーケット(得)完全ガイド:2019ー20	ダイヤモンド・ビッグ社(発売:ダイヤモンド社)	201808	1
4939	ショッピングセンター用語辞典	学文社	201807	1
4940	おいしいものだけを売る:奇跡のスーパー「まるおか」の流儀	商業界	201807	1
4941	ルミネは、なぜ選ばれるのか?	日本能率協会マネジメントセンター	201805	1
4942	闘う商人 中内功:ダイエーは何を目指したのか	岩波書店	201804	1
4943	ホームセンター名鑑. 2018	日本ホームセンター研究所	201803	1
4944	ローソン1万3000店の結論!元気スタッフの育て方	プレジデント社	201803	1
4945	繁盛店はここが違う!"儲かる"総菜売場のつくり方	ダイヤモンド・リテイルメディア(発売:ダイヤモンド社)	201801	1
4946	食は愛:添加物なし、厳選素材、徹底的に品質にこだわるスーパ	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201801	1
4947	セブンーイレブン 金の法則:ヒット商品は「ど真ん中」をねらえ	朝日新聞出版	201801	1
4948	なぜ銀座のデパートはアジア系スタッフだけで最高のおもてなしを実現できるのか!?:価値観の違うメンバーを戦力化するための17のルール	IBCパブリッシング	201801	1
4949	「投資家」にも「経営者」にも小さな飲食店は最強の生き抜く力:飲食店のプロのバックアップで売上の4割の利益も可能	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201801	1
4950	戦略思考の魅力度ブランディング:企業価値を高める「魅力」の磨き方と伝え方	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201801	1
4951	「売れる商品」の原動力:インナーブランディングの思想	論創社	201607	1
4952	マネタイズ戦略:顧客価値提案にイノベーションを起こす新しい発想	ダイヤモンド社	201712	1
4953	驚きがブレイクスルーをもたらす:「リープ・フロッギング」の発想戦略	マグロウヒル・エデュケーション(発売:日本経済新聞出版社)	201311	1
4954	発明家に学ぶ発想戦略:イノベーションを導くひらめきとブレークスルー	翔泳社	201307	1
4955	戦略「脳」を鍛える:BCG流戦略発想の技術	東洋経済新報社	200311	1
4956	ビジネスモデル・イノベーション―未来志向の経営革新戦略	中央経済社	201803	1
4957	Real Innovation Mind―3年先が読めない時代の生き残り戦略	現代書林	201804	1
4958	賢者のコインランドリー投資:「S級立地戦略」で突き抜ける	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201806	1
4959	すごい立地戦略:街は、ビジネスヒントの宝庫だった	PHP研究所	201703	1
4960	立地は怖くない:失敗しない立地判定と売上予測の技術	商業界	201906	1
4961	繁盛店は路地裏にあり!:悪立地・低予算でも繁盛する飲食店必勝バイブル	翔泳社	201707	1
4962	野村證券第2事業法人部	講談社	201702	1
4963	農村型事業とアメリカ資本主義の胎動	東京大学出版会	201306	1
4964	商品開発のための心理学	勁草書房	201501	1
4965	オーラルヒストリー電気通信事業法	勁草書房	201512	1
4966	通信事業者選択の経済分析	勁草書房	201606	1
4967	現代の観光事業論	税務経理協会	201407	1
4968	事業継続のためのマネジメント	成山堂書店	201706	1
4969	事業用不動産等のマーケット分析と評価	清文社	201512	1
4970	グロービスMBA事業戦略	ダイヤモンド社	201301	1
4971	水道事業の経営改革	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201711	1
4972	経営戦略としての事業継続マネジメント	東洋経済新報社	201303	1
4973	高収益事業の創り方	東洋経済新報社	201507	1

4974	特別目的事業体と連結会計基準	同文館出版	201503	1
4975	事業戦略策定ガイドブック	同文館出版	201607	1
4976	ロングヒット商品開発	同文館出版	201806	1
4977	事業継続計画による企業分析	中央経済社	201312	1
4978	事業部制の業績測定	中央経済社	201402	1
4979	1からの観光事業論	碩学舎(発売:中央経済社)	201603	1
4980	事業承継とバイアウト. 続　製造業編	中央経済社	201603	1
4981	BtoB事業のための成分ブランディング	中央経済グループパブリッシング	201607	1
4982	新しい上下水道事業	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201807	1
4983	アトツギよ！ベンチャー型事業承継でカベを突き破れ！	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201901	1
4984	続・事業再生とバイアウト	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201812	1
4985	日本の国際開発援助事業	日本評論社	201402	1
4986	最新／航空事業論	日本評論社	201612	1
4987	新規事業開発のマネジメント	白桃書房	201302	1
4988	小売商業の事業継承	白桃書房	201303	1
4989	事業承継のジレンマ	白桃書房	201605	1
4990	企業家活動でたどる日本の金融事業史	白桃書房	201303	1
4991	日本鉄道業の事業戦略	白桃書房	201510	1
4992	水道事業経営の基本	白桃書房	201512	1
4993	国際政治のなかの国際保健事業	ミネルヴァ書房	201404	1
4994	現代中小企業の海外事業展開	ミネルヴァ書房	201404	1
4995	事業創成	有斐閣	201404	1
4996	日本における保健婦事業の成立と展開	風間書房	201302	1
4997	東アジアの産業発展と水産食品企業の事業転換	晃洋書房	201803	1
4998	事業再生の迅速化	商事法務	201408	1
4999	事業承継と地域産業の発展	新評論	201303	1
5000	新たな事業価値の創造	QBS出版(発売:九州大学出版会)	201607	1
5001	新規事業のビジネス・プランニング	千倉書房	201304	1
5002	戦前病院社会事業史	ドメス出版	201601	1
5003	営農経済事業イノベーション戦略論	筑波書房	201802	1
5004	事業再生と銀行	昭和堂(京都)	201302	1
5005	共済事業とはなにか	日本経済評論社	201312	1
5006	植民地事業持株会社論	日本経済評論社	201502	1
5007	事業創造のロジック	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201401	1
5008	ライフスタイルを形成した鉄道事業	芙蓉書房出版	201408	1
5009	豊田家紡織事業の経営史	文真堂	201507	1
5010	原子力発電企業と事業経営	文真堂	201609	1
5011	発想を事業化するイノベーション・ツールキット	英治出版	201505	1
5012	事業機会と付加価値の拡大を実現する経営管理の実践入門	ビーシーシー(発売:渓水社(広島))	201301	1
5013	地域観光事業のススメ方	大学教育出版	201712	1
5014	技術革新と情報システム開発事業	三恵社	201309	1
5015	地域エネルギー発電所事業化の最前線	現代人文社(発売:大学図書)	201310	1
5016	農業・農村における社会貢献型事業論	農林統計出版	201608	1
5017	事業承継入門. 1	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201402	1
5018	事業承継入門. 2	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201402	1
5019	事業継承入門. 4	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201603	1
5020	ベンチャービジネス研究. 4　事業スタートアップの新展開－ESG・物流管理・地域金融・事業	追手門学院大学出版会(発売:丸善出版)	201903	1
5021	最強の商品開発:イノベーションを確実に収益化する9原則	中央経済社(発売:中央経済グループパブ	201803	1
5022	地域水産物を活用した商品開発と衛生管理:6次産業化必携！！	幸書房	201411	1
5023	年金改革の基礎知識	信山社出版	201604	1
5024	中央銀行が終わる日	新潮社	201603	1
5025	破綻するアメリカ	岩波書店	201712	1
5026	石油と日本	新潮社	201505	1
5027	環境の経済史	岩波書店	201406	1
5028	日本型新自由主義とは何か	岩波書店	201612	1
5029	マルクス資本論	KADOKAWA	201807	1
5030	マーケット・デザイン	講談社	201502	1
5031	アダム・スミス	講談社	201705	1
5032	反グローバリズムの克服	新潮社	201410	1
5033	ハイエク	中央公論新社	201304	1
5034	世界恐慌	筑摩書房	201309	1
5035	賃上げはなぜ必要か	筑摩書房	201402	1
5036	分断社会を終わらせる	筑摩書房	201601	1
5037	雇用は契約	筑摩書房	201803	1
5038	三井・三菱・住友・芙蓉・三和・一勧	KADOKAWA	201706	1
5039	採用学	新潮社	201605	1
5040	なぜ日本企業は勝てなくなったのか	新潮社	201703	1
5041	世界史を創ったビジネスモデル	新潮社	201705	1
5042	公益法人・NPO法人と地域	文眞堂	201811	1
5043	資本主義日本の地域構造	東京大学出版会	201802	1
5044	日本の地域別生産性と格差	東京大学出版会	201808	1
5045	産業集積地域の構造変化と立地政策	東京大学出版会	201803	1
5046	進化するアメリカ産業と地域の盛衰	御茶の水書房	201903	1
5047	地域経済循環分析の手法と実践	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201907	1
5048	地方創生のための地域金融機関の役割	中央経済社(発売:中央経済グループパブ)	201803	1
5049	地域公共交通の活性化・再生と公共交通条例	日本評論社	201702	1
5050	熊本地震と地域産業	日本評論社	201808	1
5051	中国の地域開発政策の変容	日本評論社	201903	1
5052	米州の貿易・開発と地域統合	法律文化社	201709	1

5053	地域社会の創生と生活経済	ミネルヴァ書房	201703	1
5054	日米地域銀行の存続と再編	ミネルヴァ書房	201804	1
5055	地域産業のイノベーションシステム	学芸出版社(京都)	201902	1
5056	コミュニティビジネスで拓く地域と福祉	ナカニシヤ出版	201803	1
5057	北海道／地域産業と中小企業の未来	新評論	201708	1
5058	アジア太平洋地域のメガ市場統合	中央大学出版部	201703	1
5059	日本の産業立地と地域構造	多賀出版	201712	1
5060	近代日本の地域工業化と下請制	京都大学学術出版会	201702	1
5061	グローカル時代の地域研究	日本経済評論社	201702	1
5062	近代日本の地域発展と鉄道	日本経済評論社	201811	1
5063	戦後日本の地域金融:バンカーたちの挑戦	日本経済評論社	201905	1
5064	アジア共同体構想と地域協力の展開	文眞堂	201803	1
5065	メコン地域開発とアジアダイナミズム	文眞堂	201901	1
5066	近代中国東北地域の綿業	大学教育出版	201703	1
5067	地域観光と国際化	くんぷる	201902	1
5068	国境を越える市民社会地域に根ざす市民社会	桜井書店(文京区本郷)	201703	1
5069	地域金融復権のカギ「地方創生ファンド」	東洋経済新報社	201903	1
5070	地域商業の底力を探る	白桃書房	201703	1
5071	中部地域有力卸売企業・伊藤伊の展開	ミネルヴァ書房	201903	1
5072	現代の産業・企業と地域経済	晃洋書房	201805	1
5073	地域物流市場の新課題	成文堂	201703	1
5074	地域産業の「現場」を行く	新評論	201712	1
5075	中国グローバル市場に生きる村	鹿島出版会	201508	1
5076	食のコト消費に魅せられる人々	日本経済新聞社産業地域研究所(発売:日	201506	1

5076

【整備予定図書の食関連図書一覧】

資料15

NO.	書名	出版社	刊行年月	点数
1	泡盛の文化誌:沖縄の酒をめぐる歴史と民俗	ボーダーインク	201601	1
2	北欧とコーヒー	青幻舎	201507	1
3	ビールの世界史こぼれ話	ジョルダン(新宿区)	201307	1
4	ワインの歴史	原書房	201511	1
5	ウイスキー粋人列伝	文藝春秋	201306	1
6	Creative Drink:バリスタが創造する、新しいコーヒーの世界	旭屋出版	201612	1
7	ウイスキー:琥珀の誘惑に身を任せる愉悦	エイ出版社	201603	1
8	コーヒー:本当に美味しい珈琲はどこだ?	エイ出版社	201603	1
9	日本茶:本当においしいお茶は何が違う?	エイ出版社	201602	1
10	日本酒:世界が注目する日本酒の全て	エイ出版社	201602	1
11	醇な酒のたのしみ	雄山閣	201307	1
12	酒	法政大学出版局	201508	1
13	酒から見た古の出雲	今井印刷(発売:今井出版)	201511	1
14	酒が語るアメリカ裏面史	洋泉社	201506	1
15	紅茶の文化史	平凡社	201302	1
16	世界最高の日本酒:SAKE COMPETITION 2017	ぴあ	201709	1
17	日英対訳ときめきの日本酒:手軽に愉しむためのビギナーズガイド	文芸社	201708	1
18	日本酒のペアリングがよくわかる本:もっとおいしく!もっと楽しく!	シンコーミュージック・エンタテイメント	201707	1
19	ロバート・パーカー・ワイン・アドヴォケートが認めた世界が憧れる日本酒78	CCCメディアハウス	201702	1
20	全国の日本酒大図鑑. 西日本編	マイナビ出版	201608	1
21	全国の日本酒大図鑑. 東日本編	マイナビ出版	201608	1
22	日本酒の基礎知識:知りたいことが初歩から学べるハンドブック	新星出版社	201512	1
23	図説ビール	河出書房新社	201711	1
24	麦酒伝来:森鴎外とドイツビール	中央公論新社	201711	1
25	歴史を変えた6つの飲物:ビール、ワイン、蒸留酒、コーヒー、茶、コーラが語るもうひとつの世界史	楽工社	201706	1
26	もっと知りたい!クラフトビール:Discover Japan GASTRONOMI	エイ出版社	201708	1
27	〔キキ〕酒師必携	柴田書店	199904	1
28	日本ソムリエ協会教本. 2017	日本ソムリエ協会(発売:飛鳥出版)	201703	1
29	No. 1ソムリエが語る、新しい日本酒の味わい方	SBクリエイティブ	201603	1
30	必携ワイン速習ブック:ソムリエ・ワインアドバイザー・ワインエキスパート	原書房	201412	1
31	Cocktail StyleBook:人気バーテンダーが提案。珠玉のカクテルと、その考え	旭屋出版	201607	1
32	重鎮バーテンダーが紡ぐスタンダード・カクテル	スタジオタッククリエイティブ	201512	1
33	バーテンダーハンドブック:プロの技術と知識がわかる	ナツメ社	201203	1
34	新バーテンダーズマニュアル	柴田書店	201110	1
35	リンゴのお酒シードルをつくる:ミードとフルーツビールも	農山漁村文化協会	201509	1
36	シングルモルト&ウイスキー完全バイブル	ナツメ社	201709	1
37	改訂世界ウイスキー大図鑑	柴田書店	201706	1
38	ジャパニーズウィスキー:第二創世記	スタジオタッククリエイティブ	201705	1
39	ラム酒大全:定番銘柄100本の全知識	誠文堂新光社	201701	1
40	プレミアムテキーラ	駒草出版	201209	1
41	テキーラ大鑑	廣済堂出版	201207	1
42	おうちでワイン:料理とワイン組み合わせメソッド	ぴあ	201707	1
43	イタリアワイン:プロフェッショナルのためのイタリアワインマニュアル. 2017年版	ワイン王国(発売:ステレオサウンド)	201707	1
44	WINE+RESTAURANT:ビストロ・バル・レストラン…ワイン業態の繁盛店をつくる本. Vol. 2	旭屋出版	201706	1
45	チリワイン	ガイアブックス	201707	1
46	自然派ワイン入門	エクスナレッジ	201706	1
47	ワインがおいしいフレンチごはん	リトル・モア	201705	1
48	Sherry:Unfolding the Mystery of	志學社	201704	1
49	ジョージアのクヴェヴリワインと食文化:母なる大地が育てる世界最古のワイン伝統製法	誠文堂新光社	201704	1
50	厳選日本ワイン&ワイナリーガイド	世界文化社	201704	1
51	人気タヴェルナが教えるワインに合う旨いおつまみ	旭屋出版	201703	1
52	日本のワイン99本	プレジデント社	201703	1
53	葡萄酒物語:ワインをめぐるとっておきの17話	小学館	201411	1
54	闘う葡萄酒:都農ワイナリー伝説	平凡社	201301	1
55	葡萄酒の戦略:ワインはいかに世界を席巻するか	東洋経済新報社	201010	1
56	ワインの地図帳:"アペラシオンと格付け"を合わせて学ぶ	美術出版社	201604	1
57	私の体をつくった美味しい料理とワイン:アムール・ドゥ・ラ・キュイジーン	風詠社(発売:星雲社)	201602	1
58	銀座レカン総料理長高良康之のお宝ワインレシピ:ワイン好きシェフが教えるフレンチおつまみ60皿	ワイン王国(発売:ステレオサウンド)	201612	1
59	科学者が書いたワインの秘密:身体にやさしいワイン学	PHP研究所	201611	1
60	イタリアワインの教科書:基礎知識からDOCG&DOC最新情報までイタリアワインのコンプリートブック	イカロス出版	201610	1
61	WINE + RESTAURANT:ビストロ・バル・レストラン…ワイン業態の繁盛店をつくる本	旭屋出版	201609	1
62	ワインの香り:日本のワインアロマホイール&アロマカードで分かる!	虹有社	201710	1
63	ワイン基礎用語集:ワイン講師陣がセレクト。試験、仕事に役立つ3000	柴田書店	201710	1
64	地図で識る世界のワイン:ソムリエ・ワインエキスパート試験対応	講談社ビーシー(発売:講談社)	201708	1
65	酒の起源:最古のワイン、ビール、アルコール飲料を探す旅	白揚社	201803	1
66	ワイン・シャンパンに合う料理:フレンチバルの技とアイデア	旭屋出版	201803	1
67	農家が教えるドリンク・ジュース・スムージー	農山漁村文化協会	201802	1
68	ロゴでブランディング:フード&ドリンク、ファッション、IT、カルチャー業	グラフィック社	201803	1
69	Berry BOOK:ベリーのお菓子とドリンク60レシピ	パルコ出版	201708	1
70	進化するBAR:BY DRINK PLANET	柴田書店	201606	1
71	アシストバルールの競争戦略:バジルシードドリンクはこうして生まれた	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201601	1
72	ハーブティー図鑑:植物の力で癒やす、正す 厳選110種類のハーブティ	主婦の友社	201509	1
73	人気カフェ・バリスタのユニークドリンク:「個性」あふれるドリンクレシピ117	旭屋出版	201505	1
74	人気バル・居酒屋の創作ドリンク:ドリンクも創作が売れる時代!	旭屋出版	201403	1
75	ニュー・スタンダード・ドリンク102:プロが教える基本テクニックとバリエーション	柴田書店	201309	1

76	アイスドリンク＆フローズンドリンク	旭屋出版	201305	1
77	アイスドリンク＆ホットドリンク:cafe's recipe 114	旭屋出版	201207	1
78	シェーカーズスタイル－四季:人気カフェが創るオリジナルドリンクの全て	旭屋出版	201104	1
79	BEVERAGE GUIDE:飲料商品ガイド. 2017	産経広告社	201707	1
80	緑茶の事典	柴田書店	200510	1
81	お抹茶のすべて:宇治抹茶問屋4代目が教える	誠文堂新光社	201503	1
82	人気のカクテル:ザ・プロフェッショナルメニュー／スタンダードから業種別カクテル作りまで	旭屋出版	201707	1
83	世界のウィスキー:厳選150本	スタジオタッククリエイティブ	201712	1
84	世界が認めた日本のウイスキー	エクスナレッジ	201711	1
85	中国茶の教科書:体にいい効能と茶葉の種類、飲み方、すべてがわかる	誠文堂新光社	201211	1
86	中国茶事典	勉誠出版	200711	1
87	ビジュアルスペシャルティコーヒー大事典	日経ナショナルジオグラフィック社(発売:日経BPマーケティン)	201805	1
88	ブリューコーヒーテクニック:「各種の抽出器具と抽出法」	旭屋出版	201710	1
89	基礎から学ぶ紅茶のすべて:美味しくするテクニックから歴史や産地の話まで	誠文堂新光社	201611	1
90	スペシャルティコーヒー物語:最高品質コーヒーを世界に広めた人々	楽工社	201802	1
91	コールドチェーン	晃洋書房	201306	1
92	水産・食品化学実験ノート	恒星社厚生閣	201903	1
93	現代フランス料理科学事典	講談社	201503	1
94	最新食品学	講談社	201603	1
95	The Kitchen as Laboratory	講談社	201706	1
96	エッセンシャル食品化学	講談社	201812	1
97	食と微生物の事典	朝倉書店	201707	1
98	食物科学概論 改訂版	朝倉書店	201403	1
99	コンパクト食品学	朝倉書店	201503	1
100	食品の安全性	朝倉書店	201810	1
101	食品学	朝倉書店	201404	1
102	食品学	朝倉書店	201703	1
103	臨床調理	医歯薬出版	201501	1
104	臨床調理 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠	医歯薬出版	201603	1
105	標準食品学総論	医歯薬出版	201603	1
106	標準食品学各論[食品学]. 2	医歯薬出版	201809	1
107	食育入門	共立出版	201403	1
108	保健・栄養系学生のための健康管理概論	光生館	201310	1
109	食品機能学	光生館	201603	1
110	よくわかる暮らしのなかの食品添加物	光生館	201603	1
111	食べ物と健康	光生館	201703	1
112	加熱調理のシミュレーション	光生館	201309	1
113	機能性食品学	コロナ社	201703	1
114	ひと目でわかる食べ物のしくみとはたらき図鑑	創元社(大阪)	201901	1
115	市販食用塩データブック. 2019年版	成山堂書店	201904	1
116	新ビジュアル食品成分表	大修館書店	201606	1
117	食べ物と健康. 4 調理学－食品の調理と食事設計	中山書店	201810	1
118	食べ物と健康 食品の安全	南江堂	201812	1
119	食べ物と健康食品の科学	南江堂	201801	1
120	塩と砂糖と食品保存の科学	日刊工業新聞社	201403	1
121	トコトンやさしい食品添加物の本	日刊工業新聞社	201504	1
122	臨床栄養学	朝倉書店	201704	1
123	低栄養対策パーフェクトガイド	医歯薬出版	201906	1
124	栄養・運動で予防するサルコペニア	医歯薬出版	201806	1
125	近森栄養ケアマニュアル	医歯薬出版	201304	1
126	近森栄養ケア Case Study	医歯薬出版	201305	1
127	子どもの食と栄養 改訂第2版	診断と治療社	201411	1
128	コンパクト臨床栄養学	朝倉書店	201411	1
129	目でみる臨床栄養学UPDATE	医歯薬出版	201504	1
130	栄養食事療法の実習	医歯薬出版	201603	1
131	スポーツを楽しむための栄養・食事計画	光生館	201608	1
132	栄養薬理学	建帛社	201604	1
133	スタディ応用栄養学	建帛社	201805	1
134	ステップアップ臨床栄養管理演習	建帛社	201704	1
135	栄養・スポーツ系の運動生理学	南江堂	201810	1
136	新スポーツ栄養学	嵯峨野書院	201607	1
137	市民からアスリートまでのスポーツ栄養学	八千代出版	201503	1
138	カラースポーツ・運動栄養学大事典	西村書店(新潟)	201802	1
139	栄養管理ビジュアルガイド	学研メディカル秀潤社(発売:学研プラス)	201809	1
140	臨床栄養ディクショナリー 改訂5版	メディカ出版	201412	1
141	栄養管理をマスターする	文光堂	201408	1
142	コンパクト栄養学	南江堂	201709	1
143	栄養管理・食事指導エキスパートガイド	南山堂	201501	1
144	栄養素ぷらすまいなす調整レシピ300	メディカ出版	201602	1
145	栄養指導にすぐ活かせるイラスト機能性成分入門	メディカ出版	201702	1
146	少人数部門で最大限の効果を引き出す管理栄養士・栄養士の実践マネジメント	メディカ出版	201802	1
147	栄養教諭養成におけるカリキュラム開発研究	風間書房	201502	1
148	栄養教諭論	建帛社	201905	1
149	アスリートのための栄養・食事ガイド 第3版	第一出版(千代田区)	201402	1
150	栄養と遺伝子のはなし 第3版	技報堂出版	201402	1
151	臨床栄養にすぐ活かせるイラスト生化学入門	メディカ出版	201301	1
152	エッセンシャル栄養教育論 第3版	医歯薬出版	201403	1
153	新臨床栄養学	医歯薬出版	201604	1
154	臨床栄養学. 基礎	医歯薬出版	201301	1

155	機能性野菜の科学	日刊工業新聞社	201605	1
156	小麦粉の科学	日刊工業新聞社	201709	1
157	大豆の科学	日刊工業新聞社	201807	1
158	食と健康	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201803	1
159	未開封の包装史:青果包装100年の歩み	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201701	1
160	食品包装入門	日本食糧新聞社	201609	1
161	食料の世界地図	丸善出版	200908	1
162	食品の消費と流通	建帛社	201602	1
163	フード・ウォーズ:食と健康の危機を乗り越える道	コモンズ	200905	1
164	食料経済	培風館	199704	1
165	現代の食とアグリビジネス	有斐閣	200405	1
166	フードシステム学叢書. 第1巻	農林統計出版	201606	1
167	フードシステム学叢書. 第2巻	農林統計出版	201606	1
168	フードシステム学叢書. 第3巻	農林統計出版	201408	1
169	フードシステム学叢書. 第4巻	農林統計出版	201407	1
170	フードシステム学叢書. 第5巻	農林統計出版	201606	1
171	現代社会における食・環境・健康	養賢堂	200609	1
172	食生活の中の野菜:料理レシピと家計からみたその歴史と役割	養賢堂	201308	1
173	食品の流通経済学	農林統計出版	201311	1
174	世界の食料・日本の食料	養賢堂	201004	1
175	牛肉と日本人:和牛礼讃	農山漁村文化協会	199203	1
176	PACKAGE Illustration:食品／飲料／日用品／雑貨	アルファ企画(発売:現代企画室)	201611	1
177	おいしいコーヒーの経済論:「キリマンジャロ」の苦い現実	太田出版	201204	1
178	オーガニックラベルの裏側:21世紀食品産業の真実	春秋社	201411	1
179	環境の社会学	有斐閣	200911	1
180	水の環境学:人との関わりから考える	名古屋大学出版会	201108	1
181	ビジネスと環境	建帛社	200710	1
182	食とたねの未来をつむぐ:わたしたちのマニフェスト	大月書店	201007	1
183	食と農のいま	ナカニシヤ出版	201106	1
184	食の安全と環境:「気分のエコ」にはだまされない	日本評論社	201004	1
185	食のリスク学:氾濫する「安全・安心」をよみとく視点	日本評論社	201001	1
186	シティ・ファーマー:世界の都市で始まる食料自給革命	白水社	201412	1
187	さらば、食料廃棄:捨てない挑戦	春秋社	201303	1
188	食育の力:食育・農育・教育	光生館	201004	1
189	私たちの食と健康:食生活の諸相	三共出版	201703	1
190	山里のごちそう話:食・詩・風土再考	ふきのとう書房(発売:星雲社)	200302	1
191	畑で野菜をつまみ食い:「モノづくり」に詩のこころ	ふきのとう書房(発売:星雲社)	200112	1
192	国民健康・栄養の現状:平成25年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より.〔平成25年〕	第一出版(千代田区)	201612	1
193	VDT作業における労働衛生管理:ガイドラインと解説	中央労働災害防止協会	200205	1
194	食品ロスの経済学	農林統計出版	201505	1
195	食料経済	建帛社	200103	1
196	食料流通問題の新展開	筑波書房	201701	1
197	新食生活プランナーになる本:食品流通業の安全と安心を守るプロフェッショナル	商業界	201410	1
198	全国食品流通総覧. 2018年版	日本食糧新聞社	201710	1
199	食品流通実勢マップ. 2017～2018	日本食糧新聞社	201707	1
200	体系流通論	白桃書房	201605	1
201	新流通論	創成社	201404	1
202	食品工場の工程管理	日刊工業新聞社	201307	1
203	食品工場の生産性2倍	日刊工業新聞社	201609	1
204	激安食品の落とし穴	KADOKAWA	201510	1
205	食品微生物学の基礎	講談社	201309	1
206	日本食品大事典 第3版	医歯薬出版	201306	1
207	嚥下食ピラミッドによる レベル別市販食品250 第2版	医歯薬出版	201309	1
208	日本食品成分表 2015年版(七訂) 本表編	医歯薬出版	201602	1
209	日本食品成分表七訂アミノ酸・脂肪酸・炭水化物編	医歯薬出版	201608	1
210	腎臓病食品交換表	医歯薬出版	201609	1
211	日本食品成分表2017 本表編	医歯薬出版	201703	1
212	食事管理のための日常食品成分表	医歯薬出版	201708	1
213	日本食品成分表2018	医歯薬出版	201802	1
214	嚥下調整食学会分類2013に基づく市販食品300. 2018年データ更新版	医歯薬出版	201809	1
215	腎臓病食品交換表による三連カードでらくらく選べる腎臓病・透析の献立	医歯薬出版	201907	1
216	食品分析	共立出版	201305	1
217	食品表示法ガイドブック	ぎょうせい	201605	1
218	食品学	光生館	201303	1
219	食品包装の科学	日刊工業新聞社	201603	1
220	「健康食品」のことがよくわかる本	日本評論社	201601	1
221	遺伝子組み換え食品の真実	白水社	201303	1
222	食品分析学	培風館	201507	1
223	栄養素でわかる食品と健康	培風館	201604	1
224	食品の成分と機能を学ぶ	羊土社	201510	1
225	食品学	羊土社	201603	1
226	食品学各論	化学同人	201604	1
227	食べ物と健康. 1 食品成分を理解するための基礎	化学同人	201604	1
228	基礎からの食品・栄養学実験 改訂	建帛社	201404	1
229	食品加工学	建帛社	201509	1
230	食品微生物学	建帛社	201603	1
231	食品機能学	建帛社	201604	1
232	食品学. 1	建帛社	201609	1
233	食品学. 2	建帛社	201609	1

234	食べ物と健康．1　食品の化学と機能	建帛社	201705	1
235	食べ物と健康．2　食品の成分と加工	建帛社	201705	1
236	食品因子による栄養機能制御	建帛社	201505	1
237	日本食品標準成分表分析マニュアル・解説．2015年版（七訂）	建帛社	201602	1
238	腎臓病の食品早わかり	女子栄養大学出版部	201802	1
239	加工食品には秘密がある	草思社	201404	1
240	食べ物と健康．1　食品学・食品機能学	第一出版（千代田区）	201706	1
241	食べ物と健康．3　食品加工学・調理学	第一出版（千代田区）	201901	1
242	健康・機能性食品の基原植物事典	中央法規出版	201611	1
243	食品表示基準対応早わかり栄養成分表示Q＆A	中央法規出版	201706	1
244	食品安全検定テキスト中級	中央法規出版	201807	1
245	食品表示基準対応早わかり食品表示Q＆A	中央法規出版	201809	1
246	糖尿病食事療法のための食品交換表 第2版	文光堂	201501	1
247	イラストでわかる！特定保健用食品と医薬品	文光堂	201608	1
248	食品の科学総論	理工図書	201303	1
249	ゲノム操作食品の争点	緑風出版	201712	1
250	ゲノム操作・遺伝子組み換え食品入門	緑風出版	201906	1
251	情報社会における食品異物混入対策最前線	エヌ・ティー・エス	201511	1
252	進化する食品高圧加工技術	エヌ・ティー・エス	201306	1
253	いままで知らなかった本当の食育：食育基本法のねらいと実践のすすめ方	東山書房	200705	1
254	“食育基本法”学校で取り組むQA事典	明治図書出版	200608	1
255	Q＆A早わかり食育基本法	大成出版社	200512	1
256	服部幸應の“かしこい食育”：子どもたちがもっと健康になるためのヒント集	明治図書出版	200705	1
257	心を満たす食心を枯らす食：お母さん社長が提案する「食育コミュニケーション」	経済界	200512	1
258	よくわかる栄養教諭：食育の基礎知識	同文書院	201604	1
259	素材たっぷり！食育手帖CD－ROM．イラスト・写真編	東山書房	201508	1
260	食育ってなぁに？：子どもが育つ親も育つ魔法の食活	文芸社	201508	1
261	食べることは生きること：食育実践ハンドブック	東京都社会福祉協議会	201403	1
262	子どもの食生活：栄養・食育・保育	ななみ書房	201803	1
263	食育早わかり図鑑（3巻セット）：CD－ROM付き	群羊社	201802	1
264	子どもと学ぶ日本の伝統食材：味わうレシピから食育に役立つ活動例まで	メイト（北区）（発売：アド・グリーン企画出）	201708	1
265	幼児期からの食育早わかり図鑑：遊びと対話から生まれる「食の学び」 CD－ROM付	群羊社	201711	1
266	大豆の学校	オーガニックヴィレッジジャパン（発売：キラジェンヌ）	201709	1
267	エビデンスで差がつく食育	光生館	201709	1
268	食育の本：「食育」のすべてがわかる！	オーガニックヴィレッジジャパン（発売：キラジェンヌ）	201707	1
269	情動と食：適切な食育のあり方	朝倉書店	201703	1
270	ビュイゼ子どものための味覚教育．食育入門編	講談社	201611	1
271	生化学	東京化学同人	201403	1
272	食品加工貯蔵学	東京化学同人	201603	1
273	給食経営管理論	東京化学同人	201609	1
274	食品学：栄養機能から加工まで	共立出版	201802	1
275	食べ物と健康．2	中山書店	201801	1
276	食べ物と健康．1	中山書店	201801	1
277	食品学．2	南江堂	201709	1
278	食品学．1	南江堂	201709	1
279	公衆栄養学概論	講談社	201606	1
280	食品学各論：食べ物と健康、食品と衛生	講談社	201604	1
281	食品学総論：食べ物と健康，食品と衛生	講談社	201603	1
282	公衆栄養学	講談社	201502	1
283	NEXT応用栄養学実習	講談社	201312	1
284	栄養科学の歴史	講談社	201309	1
285	基礎統計学	講談社	201209	1
286	栄養生化学：人体の構造と機能	講談社	201203	1
287	食育・食生活論：社会・環境と健康	講談社	201111	1
288	基礎有機化学	講談社	201005	1
289	食品安全・衛生学実験	講談社	201004	1
290	基礎化学	講談社	201003	1
291	栄養カウンセリング論	講談社	200903	1
292	カラー版ビジュアル治療食300：栄養成分別・病態別栄養食事療法	医歯薬出版	201704	1
293	食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表	群羊社	201706	1
294	食品学実験書	医歯薬出版	201703	1
295	健康を考えた食品学実験	アイ・ケイコーポレーション	201409	1
296	カロリーダウンのコツ早わかり：FOOD　&　COOKING　DATA	女子栄養大学出版部	201803	1
297	最新早わかりインデックス食材＆料理カロリーブック：七訂食品成分表対応	主婦の友社	201709	1
298	食品の科学知識	ニュートンプレス	201611	1
299	食品成分表：便利な　2018　分冊2	女子栄養大学出版部	201802	1
300	食品安全性辞典	共立出版	201011	1
301	早わかり目でみる食品＆食材成分事典：ファストフード・ファミレス・定番料理・食材のすべて	主婦の友社	201605	1
302	オールガイド食品成分表．2018	実教出版	201802	1
303	タックスヘイブンに迫る	新日本出版社	201409	1
304	消費者行動のモデル	朝倉書店	201407	1
305	なぜ、日本人はモノを買わないのか？	東洋経済新報社	201308	1
306	1からの消費者行動	碩学舎（発売：中央経済社）	201601	1
307	消費者行動の実証研究	中央経済社（発売：中央経済グループパブ	201901	1
308	リサーチ・クリップ大全．2012／10～2013／9	日本経済新聞社産業地域研究所（発売：日本経済新聞出版社）	201312	1
309	こだわりと日本人	白桃書房	201301	1
310	日本の消費者はなぜタフなのか	有斐閣	201312	1
311	コンカレント・カンパニー	晃洋書房	201807	1
312	消費者購買意思決定とクチコミ行動	千倉書房	201706	1

313	シズルワードの現在	B・M・FT出版部	201512	1
314	発酵食の歴史	原書房	201902	1
315	発酵と醸造の疑問50	成山堂書店	201906	1
316	発酵と醸造のいろは	エヌ・ティー・エス	201710	1
317	Excelで学ぶ食品微生物学	オーム社	201512	1
318	トコトンやさしい発酵の本	日刊工業新聞社	201605	1
319	10種でわかる世界のチーズ	日本経済新聞出版社	201401	1
320	食品微生物学	東京化学同人	201503	1
321	こうじ、味噌、納豆、テンペ、甘酒	農山漁村文化協会	201109	1
322	絵でわかる麹のひみつ	講談社	201502	1
323	麹	法政大学出版局	200707	1
324	醸造・発酵食品の事典	朝倉書店	201001	1
325	食品微生物. 1(基礎編)	幸書房	201203	1
326	食品微生物の生態:微生物制御の全貌	中央法規出版	201102	1
327	食品微生物学辞典	中央法規出版	201004	1
328	天然発酵の世界	築地書館	201503	1
329	発酵・醸造食品の最新技術と機能性	シーエムシー出版	200607	1
330	発酵・醸造食品の最新技術と機能性. 2	シーエムシー出版	201110	1
331	発酵・醸造食品の最前線	シーエムシー出版	201502	1
332	発酵はマジックだ	日本経済新聞出版社	201411	1
333	食品衛生学	講談社	201609	1
334	食品・環境の衛生検査	朝倉書店	201404	1
335	公衆衛生実践キーワード	医学書院	201410	1
336	新食品衛生学要説 第7版	医歯薬出版	201402	1
337	フランス公衆衛生史	学術出版会(発売:日本図書センター)	201405	1
338	衛生試験法・注解. 2015	金原出版	201503	1
339	公衆衛生倫理	勁草書房	201511	1
340	公衆衛生学	光生館	201404	1
341	食べ物と健康. 3 食品衛生学ー食品の安全と衛生管理	中山書店	201901	1
342	原子力災害の公衆衛生	南山堂	201401	1
343	学生のための現代公衆衛生	南山堂	201601	1
344	エビデンスにもとづく公衆衛生学	培風館	201706	1
345	衛生と近代	法政大学出版局	201704	1
346	公衆衛生	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201903	1
347	衛生学	化学同人	201409	1
348	新食品衛生学	学文社	201403	1
349	管理栄養士・栄養士のための食品安全・衛生学	学文社	201403	1
350	公衆衛生学	学文社	201905	1
351	食品衛生学実験	建帛社	201502	1
352	食品衛生学	建帛社	201609	1
353	公衆衛生学	建帛社	201903	1
354	図解入門よくわかる公衆衛生学の基本としくみ	秀和システム	201808	1
355	食品衛生学	第一出版(千代田区)	201903	1
356	食品衛生の歴史と科学	中央法規出版	201308	1
357	食品衛生検査法 ビジュアル版	中央法規出版	201311	1
358	大量調理施設衛生管理のポイント	中央法規出版	201808	1
359	平成30年食品衛生法等改正の解説	中央法規出版	201811	1
360	食品衛生学	東京化学同人	201903	1
361	公衆衛生学	同文書院	201604	1
362	公衆衛生学入門 第4版	昭和堂(京都)	201412	1
363	米国の国立衛生研究所NIH	丸善プラネット(発売:丸善出版)	201607	1
364	医療職のための公衆衛生・社会医学	医学評論社	201603	1
365	医療職のための公衆衛生・社会医学	テコム出版事業部	201802	1
366	微生物コントロールによる食品衛生管理	エヌ・ティー・エス	201301	1
367	公衆衛生の論点	左右社	201904	1
368	学校環境衛生管理マニュアル	日本学校保健会(発売:丸善出版)	201808	1
369	衛生動物学の進歩. 第2集	三重大学出版会	201603	1
370	衛生動物をめぐる生物学	アドスリー(発売:丸善出版)	201711	1
371	食品保存の便利帳:昔ながらの知恵で簡単ストック!	宝島社	201611	1
372	食品産業のイノベーションモデル:高付加価値化と収益化による地方創生	創成社	201610	1
373	知っておきたい!食品表示の見方:新しくなった食品表示の「種類別名称」や「添加物」を徹底解説	宝島社	201702	1
374	放射線安全基準の最新科学:福島の避難区域と食品安全基準	勉誠出版	201701	1
375	誤解だらけの「食の安全」	日本経済新聞出版社	201407	1
376	農薬と食の安全・信頼:Q&Aから農薬と食の安全性を科学的に考える	日本植物防疫協会	201403	1
377	食品の安全と衛生:管理栄養士・栄養士	樹村房	201403	1
378	子どもが食べる危険な食品と安全な食品:25品目のアレルギー物質を分かりやすく表示. 2014年度最新版	海王社	201405	1
379	食安全性学	放送大学教育振興会(発売:NHK出版)	201403	1
380	外食産業資料集:食の安全・安心に向けて. 2013年版	食の安全・安心財団	201312	1
381	食品の安全と放射性汚染:子どもとくらしの明日のために	日本生活協同組合連合会(発売:コープ出版)	201312	1
382	Q&A食品輸入ハンドブック:食品を安全に輸入するために	中央法規出版	201311	1
383	食べ物と健康食品の安全	南江堂	201304	1
384	食の安全性:産地偽装から風評被害まで	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201303	1
385	食の安全・安心とセンシング:放射能問題から植物工場まで	共立出版	201210	1
386	その食べ物、偽物です!:安心・安全のために知っておきたいこと	早川書房	201707	1
387	一般衛生管理による食品安全マネジメント	幸書房	201704	1
388	無肥料栽培を実現する本:ビギナーからプロまで全ての食の安全を願う人々へ	マガジンランド	201704	1
389	屠殺:監禁畜舎・食肉処理場・食の安全	緑風出版	201612	1
390	遺伝子組み換え食品入門:必要か不要か?安全か危険か?	緑風出版	201609	1
391	進めよう職場の安全衛生:食料品製造業編	中央労働災害防止協会	201608	1

392	わかりやすい食物と健康. 4	三共出版	201603	1
393	イラスト食品の安全性	東京教学社	201604	1
394	最新食品工場の衛生管理がよ～くわかる本:河岸式管理法で食の安全・安心を守る！	秀和システム	201603	1
395	食品の安全と安心. 講座1	幸書房	201502	1
396	食品の安全と安心. 講座2	幸書房	201502	1
397	市場と安全:水産物流通、卸売市場の再編及び食の安全	連合出版	201501	1
398	食品衛生小六法. 平成30年版	新日本法規出版	201711	1
399	腸管出血性大腸菌O157の食中毒を知ろう	日本食品衛生協会	201708	1
400	食べ物と健康. 3	建帛社	201709	1
401	食品衛生学:食の安全性を理解するために	化学同人	201708	1
402	新食品衛生学要説:食べ物と健康・食品と衛生. 2017年版	医歯薬出版	201703	1
403	新版食品衛生学:管理栄養士国家試験改定ガイドライン対応	建帛社	201702	1
404	食品衛生学:栄養科学イラストレイテッド	羊土社	201702	1
405	戦前期日本の食品衛生問題	専修大学出版局	201602	1
406	異物混入対策とフードディフェンス:食品衛生7Sで実現する！	日刊工業新聞社	201508	1
407	寄生虫の食中毒を知ろう	日本食品衛生協会	201412	1
408	現場がみるみる良くなる食品衛生7S活用事例集. 6	日科技連出版社	201402	1
409	実践に役立つ！食品衛生管理入門	講談社	201411	1
410	ケータリングのためのISO／TS22002－2:2013の実践的解釈:ケータリングのための食品安全衛生管理手法を中心として	幸書房	201406	1
411	清涼飲料水のHACCP:衛生管理計画の作成と実践	中央法規出版	201508	1
412	食品安全性をめぐるWTO通商紛争:ホルモン牛肉事件からGMO事件まで	農山漁村文化協会	200711	1
413	食品の安全と品質確保:日米欧の制度と政策	農山漁村文化協会	200603	1
414	図解食品衛生学:食べ物と健康, 食の安全性	講談社	201603	1
415	マクドナルド失敗の本質:賞味期限切れのビジネスモデル	東洋経済新報社	201502	1
416	食品添加物の使用基準便覧	日本食品衛生協会	201801	1
417	食品添加物表示ポケットブック:含:添加物使用基準一覧. 平成29年版	日本食品添加物協会	201706	1
418	感染制御と予防衛生. Vol. 2 No. 1(2018	メディカルレビュー社	201804	1
419	お客様 従業員 家族をノロウイルス食中毒・感染症からまもる！！:その知識と対策	日本食品衛生協会	201709	1
420	絵でわかる食中毒の知識	講談社	201511	1
421	新・食品衛生学	恒星社厚生閣	201803	1
422	早わかり食品衛生法:食品衛生法逐条解説	日本食品衛生協会	201803	1
423	食品衛生学	化学同人	201709	1
424	食品衛生学実験:安全をささえる衛生検査のポイント	みらい	201612	1
425	健康食品取扱マニュアル	薬事日報社	201612	1
426	解剖生理学 改訂第2版	羊土社	201410	1
427	スポーツ栄養学	化学同人	201905	1
428	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 1 基礎栄養学	メディックメディア	201807	1
429	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 2 人体の構造と機能／臨床栄養学. 1	メディックメディア	201807	1
430	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 3 人体の構造と機能／臨床栄養学. 2	メディックメディア	201807	1
431	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 4 人体の構造と機能／臨床栄養学 3	メディックメディア	201904	1
432	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 5 応用栄養学	メディックメディア	201906	1
433	栄養士・管理栄養士のためのなぜ？どうして？. 6 給食経営管理論	メディックメディア	201810	1
434	スポーツ栄養学	東京大学出版会	201710	1
435	健康と医療福祉のための栄養学	医歯薬出版	201812	1
436	健康・栄養データを読む力は「生活・仕事力」をアップさせる	光生館	201811	1
437	読んで効くタウリンのはなし	成山堂書店	201611	1
438	糖尿病作って食べて学べるレシピ	医学書院	201503	1
439	応用栄養学実習	講談社	201504	1
440	好きになる栄養学	講談社	201503	1
441	献立作成の基本と実践	講談社	201403	1
442	基礎栄養学	講談社	201501	1
443	栄養教育論実習	講談社	201501	1
444	スポーツ・運動栄養学	講談社	201501	1
445	新・臨床栄養学	講談社	201601	1
446	臨床栄養学概論	講談社	201608	1
447	新・栄養学総論	講談社	201611	1
448	健康管理概論	講談社	201702	1
449	応用栄養学	講談社	201612	1
450	臨床栄養学実習	講談社	201703	1
451	分子栄養学	講談社	201803	1
452	栄養教育論	講談社	201807	1
453	管理栄養士・栄養士のためのやさしく学べる！EBN入門	講談社	201902	1
454	給食経営管理論	講談社	201903	1
455	公衆栄養学	講談社	201902	1
456	調理学実習	講談社	201904	1
457	栄養機能化学	朝倉書店	201503	1
458	ヨーグルトの事典	朝倉書店	201604	1
459	基礎をかためる生物・生化学	朝倉書店	201404	1
460	コンパクト基礎栄養学	朝倉書店	201303	1
461	コンパクト応用栄養学	朝倉書店	201603	1
462	コンパクト公衆栄養学	朝倉書店	201604	1
463	基礎栄養学	朝倉書店	201704	1
464	応用栄養学	朝倉書店	201704	1
465	生化学・基礎栄養学	朝倉書店	201709	1
466	栄養教育論	朝倉書店	201703	1
467	ライフスタイル改善の成果を導くエンパワーメントアプローチ	朝倉書店	201709	1
468	スマート栄養管理術123	医歯薬出版	201401	1
469	応用栄養学栄養マネジメント演習・実習	医歯薬出版	201502	1
470	応用栄養学	医歯薬出版	201503	1

471	食品安全法制と市民の安全・安心	第一法規出版	201902	1
472	栄養士・管理栄養士のための栄養指導論	学建書院	201903	1
473	食品衛生入門：過去・現在・未来の視点で読み解く	近代科学社Digital(発売：近代科学社)	201902	1
474	公衆栄養学概論．2019／2020	同文書院	201904	1
475	栄養・健康データハンドブック．2019／2020	同文書院	201904	1
476	食品学実験・実習：食品分析・食品加工・食品鑑別・食の安全	青山社(相模原)	201904	1
477	栄養関係法規集	建帛社	201907	1
478	食品衛生小六法．2019年版	新日本法規出版	201811	1
479	公衆栄養学：地域・国・国際レベルでの栄養マネジメント．2019年版	医歯薬出版	201902	1
480	食育の場をどうデザインするか	女子栄養大学出版部	201902	1
481	食生活アドバイザー公式重要用語辞典：実施団体による唯一の公式参考書	日本能率協会マネジメントセンター	201904	1
482	コンパクト公衆衛生学	朝倉書店	201803	1
483	公衆衛生学	学文社	201505	1
484	スタンダード衛生・公衆衛生	学建書院	201703	1
485	酒類入門	日本食糧新聞社	200411	1
486	食商品学入門：焼きいもからグルメツアーまで	日本食糧新聞社	200307	1
487	珈琲入門：コーヒーからコーヒー飲料まで	日本食糧新聞社	200509	1
488	特定保健用食品入門	日本食糧新聞社	200611	1
489	納豆入門	日本食糧新聞社	200912	1
490	加工海苔入門	日本食糧新聞社	200912	1
491	新わかめ入門	日本食糧新聞社	201002	1
492	雑穀入門	日本食糧新聞社	201012	1
493	缶詰入門	日本食糧新聞社	201011	1
494	惣菜入門	日本食糧新聞社	201109	1
495	スープ入門	日本食糧新聞社	201110	1
496	塩入門	日本食糧新聞社	201109	1
497	菓子入門	日本食糧新聞社	201308	1
498	食用油脂入門	日本食糧新聞社	201308	1
499	豆腐入門	日本食糧新聞社	201405	1
500	冷凍食品入門	日本食糧新聞社	201404	1
501	氷温食品入門	日本食糧新聞社	201505	1
502	わかめ入門	日本食糧新聞社	201506	1
503	レトルト食品入門	日本食糧新聞社	201508	1
504	漬物入門	日本食糧新聞社	201508	1
505	ハム・ソーセージ入門	日本食糧新聞社	201508	1
506	乾めん入門	日本食糧新聞社	201605	1
507	紅茶入門	日本食糧新聞社	201607	1
508	自動販売機入門	日本食糧新聞社	201609	1
509	雑穀・精麦入門	日本食糧新聞社	201710	1
510	THE CHEF'S MANUAL：調理技術と食材知識の赤本	エイ出版社	201804	1
511	日本の食材図鑑：見て楽しい！読んでおいしい！	新星出版社	201804	1
512	今ある食材で作る毎日おかず：夕ごはんの献立がすぐ決まる	女子栄養大学出版部	201803	1
513	色と食材の食事術：食材の色から栄養がわかる！	エイ出版社	201802	1
514	乳の科学	朝倉書店	201511	1
515	油脂の科学	朝倉書店	201510	1
516	魚介の科学	朝倉書店	201507	1
517	チョコレートの科学	朝倉書店	201505	1
518	肉の機能と科学	朝倉書店	201504	1
519	ゴマの機能と科学	朝倉書店	201501	1
520	干物の機能と科学	朝倉書店	201412	1
521	漬物の機能と科学	朝倉書店	201410	1
522	小麦の機能と科学	朝倉書店	201409	1
523	茶の機能と科学	朝倉書店	201303	1
524	酢の機能と科学	朝倉書店	201211	1
525	大豆の機能と科学	朝倉書店	201207	1
526	果実の機能と科学	朝倉書店	201112	1
527	日本一の塩屋が選んだ塩101：あわせる食材がわかる・味わいデータつき	小学館	201512	1
528	料理上手になる食材のきほん	世界文化社	201702	1
529	健康食品・サプリ[成分]のすべて	同文書院	201907	1
530	減塩のすべて	南江堂	201905	1
531	モヤモヤ解消！栄養療法にもっと強くなる	羊土社	201402	1
532	臨床栄養全史	羊土社	201903	1
533	酒のやめ方講座	社会評論社	201709	1
534	エッセンシャル臨床栄養学	医歯薬出版	201604	1
535	新版日本食品大事典	医歯薬出版	201703	1
536	新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論	医歯薬出版	201703	1
537	社会・環境と健康	南江堂	201703	1
538	事例・症例に学ぶ栄養管理 改訂2版	南山堂	201408	1
539	臨床栄養学実習	建帛社	201609	1
540	ライフステージ別栄養管理・実習	建帛社	201703	1
541	臨床栄養学	同文書院	201405	1
542	臨床栄養学実習献立集	同文書院	201704	1
543	臨床病態栄養学 第3版	文光堂	201310	1
544	実践栄養カウンセリング	メディカ出版	201404	1
545	食生活	八千代出版	201503	1
546	ロス医療栄養科学大事典	西村書店(新潟)	201811	1
547	食品法入門	農林統計出版	201806	1
548	症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト	医歯薬出版	201503	1
549	応用栄養学 栄養マネジメント演習	医歯薬出版	201703	1

550	給食施設のための献立作成マニュアル	医歯薬出版	201604	1
551	ライフステージ実習栄養学	医歯薬出版	201703	1
552	栄養管理プロセス	医歯薬出版	201709	1
553	臨床栄養学実習	医歯薬出版	201806	1
554	給食経営管理論実習　給食の運営の実際と給食経営管理の場合．10巻	医歯薬出版	201609	1
555	PDCAによる給食マネジメント実習	医歯薬出版	201802	1
556	栄養教育論　理論と実践．第7巻	医歯薬出版	201304	1
557	栄養学実践用語集	医歯薬出版	201408	1
558	健康栄養学 第2版	共立出版	201410	1
559	ライフステージ栄養学	光生館	201503	1
560	ライフステージ栄養学実習書	光生館	201503	1
561	最新臨床栄養学	光生館	201802	1
562	公衆栄養学	光生館	201903	1
563	栄養教育論	光生館	201503	1
564	栄養教育実習・演習	光生館	201503	1
565	栄養教育・指導	光生館	201503	1
566	給食経営管理論	光生館	201503	1
567	食生活論	光生館	201503	1
568	臨床栄養学	南江堂	201903	1
569	給食経営管理論	南江堂	201903	1
570	基礎栄養学	南山堂	201503	1
571	公衆栄養学実習　学内編	南山堂	201803	1
572	公衆栄養学実習　学外編	南山堂	201803	1
573	トコトンやさしいアミノ酸の本	日刊工業新聞社	201703	1
574	食健康科学	放送大学教育振興会(発売：NHK出版)	201503	1
575	分子栄養学	羊土社	201406	1
576	応用栄養学	羊土社	201410	1
577	臨床栄養学	羊土社	201603	1
578	基礎栄養学	羊土社	201611	1
579	基礎化学	羊土社	201712	1
580	有機化学	羊土社	201906	1
581	公衆栄養学実習	化学同人	201603	1
582	食べ物と健康．1	化学同人	201604	1
583	運動生理学	化学同人	201811	1
584	栄養カウンセリング論	化学同人	201507	1
585	栄養教育論	化学同人	201604	1
586	基礎栄養学	化学同人	201604	1
587	栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎	化学同人	201701	1
588	公衆栄養学	化学同人	201709	1
589	応用栄養学	化学同人	201709	1
590	人体の構造・機能・疾病	学文社	201403	1
591	応用栄養学	学文社	201503	1
592	給食経営管理論	学文社	201604	1
593	調理学	学文社	201603	1
594	臨床栄養学	学文社	201604	1
595	基礎栄養学	学文社	201702	1
596	栄養教育論	学文社	201809	1
597	生化学・分子生物学 第2版	建帛社	201303	1
598	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	建帛社	201601	1
599	栄養学総論	建帛社	201502	1
600	健康づくりの栄養学 第2版	建帛社	201409	1
601	マスター栄養教育論	建帛社	201504	1
602	生化学	建帛社	201609	1
603	基礎栄養学	建帛社	201502	1
604	栄養指導論	建帛社	201504	1
605	マスター応用栄養学	建帛社	201504	1
606	栄養と健康	建帛社	201503	1
607	栄養教育論演習	建帛社	201504	1
608	運動生理・栄養学	建帛社	201504	1
609	臨床栄養学．2	建帛社	201509	1
610	応用栄養学	建帛社	201602	1
611	栄養教育論	建帛社	201603	1
612	臨床栄養学．1	建帛社	201603	1
613	カレント栄養教育論	建帛社	201605	1
614	マスター栄養教育論実習	建帛社	201605	1
615	栄養教育・指導実習	建帛社	201604	1
616	ステップアップ臨地・郊外実習	建帛社	201604	1
617	応用栄養学実習書	建帛社	201610	1
618	人体の構造と機能	建帛社	201702	1
619	栄養士養成課程のための栄養学実験実習・演習	建帛社	201611	1
620	応用栄養学実習	建帛社	201702	1
621	給食の運営－栄養管理・経営管理－	建帛社	201709	1
622	応用栄養学概論	建帛社	201711	1
623	臨床栄養学概論	建帛社	201802	1
624	臨地実習ガイドブック	建帛社	201712	1
625	社会福祉概論	建帛社	201802	1
626	新版臨床栄養学	建帛社	201801	1
627	臨床栄養管理	建帛社	201804	1
628	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち．2	建帛社	201802	1

629	臨床栄養学	建帛社	201802	1
630	公衆栄養学	建帛社	201804	1
631	感染と生体防御	建帛社	201809	1
632	疾病の成り立ち	建帛社	201811	1
633	給食経営管理論	建帛社	201903	1
634	脂肪の功罪と健康	建帛社	201301	1
635	最新栄養学 第10版	建帛社	201405	1
636	栄養・食糧学用語辞典	建帛社	201505	1
637	食事摂取基準による栄養管理・給食管理	建帛社	201504	1
638	管理栄養士・栄養士の教育	建帛社	201503	1
639	非栄養素の分子栄養学	建帛社	201705	1
640	栄養関係法規集	建帛社	201707	1
641	子どもの「食べる楽しみ」を支援する	建帛社	201808	1
642	臨床栄養管理ポケット辞典	建帛社	201712	1
643	消化管からみた健康・栄養	建帛社	201805	1
644	食を支えるキッチングッズ	建帛社	201808	1
645	東日本大震災ボランティアによる支援と仮設住宅	建帛社	201405	1
646	佐々木敏のデータ栄養学のすすめ	女子栄養大学出版部	201802	1
647	実践臨床栄養学実習	第一出版	201403	1
648	サービングサイズ栄養素量100	第一出版(千代田区)	201711	1
649	これからの栄養教育論	第一出版(千代田区)	201504	1
650	給食経営管理用語辞典	第一出版(千代田区)	201511	1
651	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち．2　解剖生理学・病理学	第一出版(千代田区)	201603	1
652	基礎から学ぶ成長曲線と肥満度曲線を用いた栄養食事指導	第一出版(千代田区)	201809	1
653	日本人の食事摂取基準(2015年版)の実践・運用	第一出版(千代田区)	201609	1
654	「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル	第一出版(千代田区)	201808	1
655	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち．1　生化学	第一出版(千代田区)	201901	1
656	食べ物と健康	第一出版(千代田区)	201703	1
657	基礎栄養学	第一出版(千代田区)	201705	1
658	応用栄養学	第一出版(千代田区)	201705	1
659	臨床栄養学．1　総論	第一出版(千代田区)	201704	1
660	給食経営管理論	第一出版(千代田区)	201705	1
661	栄養管理プロセス	第一出版(千代田区)	201809	1
662	めざせ！栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション	第一出版(千代田区)	201812	1
663	公衆栄養学	第一出版(千代田区)	201903	1
664	栄養教育論	第一出版(千代田区)	201904	1
665	疾患・病態別臨床栄養学	第一出版(千代田区)	201903	1
666	解剖生理学・病理学	第一出版(千代田区)	201904	1
667	社会・環境と健康	東京化学同人	201404	1
668	解剖・生理学	東京化学同人	201601	1
669	疾病の成り立ち	東京化学同人	201503	1
670	調理学	東京化学同人	201603	1
671	応用栄養学	東京化学同人	201504	1
672	栄養教育論	東京化学同人	201604	1
673	臨床栄養学	東京化学同人	201712	1
674	公衆栄養学	東京化学同人	201505	1
675	基礎栄養学	東京化学同人	201904	1
676	栄養学概論	同文書院	201303	1
677	栄養教育論	同文書院	201304	1
678	食べ物と健康 改訂版	同文書院	201403	1
679	現場で役立つ公衆栄養学実習	同文書院	201503	1
680	基礎栄養学	同文書院	201604	1
681	公衆栄養学実習	同文書院	201608	1
682	公衆栄養学概論	同文書院	201604	1
683	栄養指導論	同文書院	201804	1
684	給食の運営管理論	同文書院	201803	1
685	栄養教育論実習・演習	ドメス出版	201704	1
686	学校栄養士の労働	筑波書房	201803	1
687	管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学	文光堂	201612	1
688	栄養学の基本	マイナビ出版	201603	1
689	生物・解剖生理学	理工図書	201303	1
690	病態と病理	理工図書	201401	1
691	栄養教育と健康の科学	理工図書	201403	1
692	応用栄養の科学	理工図書	201409	1
693	栄養代謝学	理工図書	201609	1
694	実践に役立つ栄養指導事例集	理工図書	201801	1
695	核酸の分子栄養学	エヌ・ティー・エス	201905	1
696	わかりやすい栄養学	ヌーヴェルヒロカワ	201503	1
697	病院給食と地産地消	大学教育出版	201502	1
698	新ウェルネス栄養学	大阪大学出版会	201503	1
699	体力学	化学同人	201402	1
700	アスリートの栄養アセスメント	第一出版(千代田区)	201712	1
701	親子で学ぶスポーツ栄養	八千代出版	201904	1
702	調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル	学建書院	201109	1
703	調理場という戦場:「コート・ドール」斉須政雄の仕事論	幻冬舎	200604	1
704	調理師ライセンスの取り方:シェフ・板前・調理人へのパスポート	成美堂出版	199401	1
705	調理師という人生を目指す君に	ダイヤモンド・ビジネス企画(発売:ダイヤモンド社)	201309	1
706	調理師のための飲食店経営読本	同友館	201207	1
707	新調理学	光生館	201503	1

708	食べ物と健康．4	三共出版	201503	1
709	映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス	学際企画	201503	1
710	調理．1	実教出版	201503	1
711	調理．2	実教出版	201503	1
712	健康・調理の科学：おいしさから健康へ	建帛社	201603	1
713	「焼とり」「焼とん」調理技術	旭屋出版	201510	1
714	省力化と豊かさ実現！スチコンレシピ集＆活用術：スチコン調理の決定版	食品産業新聞社	201706	1
715	基礎調理学	講談社	201703	1
716	流れと要点がわかる調理学実習：豊富な献立と説明	光生館	201703	1
717	和食の魚料理のおいしさを探る：科学で見る伝統的調理法	成山堂書店	201411	1
718	シャルキュトリー教本：フランスの食文化が生んだ肉加工品の調理技法	誠文堂新光社	201409	1
719	イラストでみるはじめての大量調理	学建書院	201409	1
720	日本料理野菜調理ハンドブック：基本の下処理・切り方・味つけ	柴田書店	201608	1
721	調理科学	建帛社	201609	1
722	フランス人は、3つの調理法で野菜を食べる。	誠文堂新光社	201609	1
723	給食のための基礎からの献立作成：大量調理の基本から評価まで	建帛社	201605	1
724	たのしい調理：基礎と実習	医歯薬出版	201604	1
725	新フローチャートによる調理実習	地人書館	201604	1
726	基礎から学ぶ調理実習	オーム社	201402	1
727	和菓子の魅力：素材特性とおいしさ	建帛社	201212	1
728	お米とごはんの科学	建帛社	201208	1
729	野菜をミクロの眼で見る	建帛社	201205	1
730	だしの秘密：みえてきた日本人の嗜好の原点	建帛社	200909	1
731	加熱上手はお料理上手：なぜ？に答える科学の目	建帛社	200906	1
732	調理と食品の官能評価	建帛社	201205	1
733	調理師試験予想問題集．2019年度版	一ツ橋書店	201804	1
734	調理師試験問題と解答．2018年版	第一出版（千代田区）	201804	1
735	調理師読本．2018年版	第一出版（千代田区）	201803	1
736	調理科学実験	建帛社	201804	1
737	誰でも1回で味が決まるロジカル調理：おいしく感じる塩分濃度は血液とほぼ同じ1％	主婦の友社	201805	1
738	寿司屋が教える魚のさばき方：さばき技から調理術までプロの手仕事完全網羅	＝出版社	201803	1
739	新ポケット食品・調理実験辞典	幸書房	201803	1
740	資格ガイド調理師：目で見てわかる図解テキスト．’18年版	成美堂出版	201803	1
741	進化する刺身料理：魅力を高める刺身の料理づくりと調理技術	旭屋出版	201802	1
742	調理師試験重要項目：大きい文字でスラスラ読める！．’18年版	成美堂出版	201801	1
743	栄養調理六法．平成30年版	新日本法規出版	201710	1
744	シェフに学ぶスーパーフード大麦の調理法：フレンチ、イタリアン、中国料理、パン、お菓子のレシピ	旭屋出版	201704	1
745	その調理、9割の栄養捨ててます！	世界文化社	201703	1
746	Oyster Bar ＆ 貝料理専門店の技アリ貝料理：絶品レシピ90品、きほんの調理と知識	旭屋出版	201702	1
747	食品加工・保蔵学	講談社	201707	1
748	食品加工学と実習・実験	光生館	201608	1
749	新しい食品加工学	南江堂	201712	1
750	食べ物と健康．2 知っておきたい食品素材と加工の基礎	化学同人	201603	1
751	食品加工学実習テキスト	建帛社	201303	1
752	食物学．2 食品材料と加工，貯蔵・流通技術	建帛社	201709	1
753	食品加工が一番わかる	技術評論社	201509	1
754	ミルクの歴史	原書房	201405	1
755	ビールの歴史	原書房	201408	1
756	タマゴの歴史	原書房	201409	1
757	コメの歴史	原書房	201504	1
758	豚肉の歴史	原書房	201506	1
759	バーボンの歴史	原書房	201601	1
760	オリーブの歴史	原書房	201604	1
761	ソーセージの歴史	原書房	201609	1
762	ナッツの歴史	原書房	201608	1
763	バナナの歴史	原書房	201611	1
764	脂肪の歴史	原書房	201610	1
765	サラダの歴史	原書房	201612	1
766	タマネギとニンニクの歴史	原書房	201704	1
767	カクテルの歴史	原書房	201705	1
768	メロンとスイカの歴史	原書房	201706	1
769	ホットドッグの歴史	原書房	201707	1
770	トウガラシの歴史	原書房	201708	1
771	キャビアの歴史	原書房	201709	1
772	トリュフの歴史	原書房	201710	1
773	ハチミツの歴史	原書房	201712	1
774	ブランデーの歴史	原書房	201711	1
775	海藻の歴史	原書房	201801	1
776	風味は不思議	原書房	201803	1
777	ニシンの歴史	原書房	201804	1
778	ジンの歴史	原書房	201805	1
779	バーベキューの歴史	原書房	201806	1
780	トウモロコシの歴史	原書房	201807	1
781	ラム酒の歴史	原書房	201808	1
782	ピクルスと漬け物の歴史	原書房	201809	1
783	ジビエの歴史	原書房	201810	1
784	牡蛎の歴史	原書房	201811	1
785	ロブスターの歴史	原書房	201812	1
786	ウオッカの歴史	原書房	201901	1

787	キャベツと白菜の歴史	原書房	201904	1
788	コーヒーの歴史	原書房	201905	1
789	テキーラの歴史	原書房	201906	1
790	ラム肉の歴史	原書房	201907	1
791	日本茶の図鑑	マイナビ出版	201707	1
792	ちいさな酒蔵33の物語	人文書院	201509	1
793	ブルゴーニュのグラン・クリュ	白水社	201312	1
794	新しいワインの科学	河出書房新社	201411	1
795	最新ワイン学入門	河出書房新社	201607	1
796	マット・クレイマー、ワインを語る	白水社	201501	1
797	ウイスキーの歴史	原書房	201505	1
798	スペインワイン図鑑	原書房	201512	1
799	世界のシードル図鑑	原書房	201701	1
800	ワインの味の科学	エクスナレッジ	201801	1
801	カーボカウントでよくわかる炭水化物量ハンドブック	技術評論社	201607	1
802	ワインの真実	作品社	201406	1
803	ビール大全	楽工社	201708	1
804	四季の皿野菜料理：日本料理・中国料理・フランス料理・イタリア料理	柴田書店	200704	1
805	ドゥニ・リュッフェル・フランス料理感動の味わい：笑顔を忘れた日本の素材への語りかけ．1（トゥレトゥールと郷土料理編）	イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画	201507	1
806	人気シェフの新・サラダ料理：フレンチ●イタリアン●和食●中国料理	旭屋出版	201403	1
807	ベルーの和食：やわらかな多文化主義	慶応義塾大学出版会	201704	1
808	砂糖の帝国：日本植民地とアジア市場	東京大学出版会	201709	1
809	砂糖の社会史	原書房	201702	1
810	砂糖入門	日本食糧新聞社	201607	1
811	砂糖の歴史	原書房	201601	1
812	日本と世界の塩の図鑑：日本と世界の塩245種類の効果的な使いわけ方、食材との組み合わせ方	あさ出版	201611	1
813	農家が教える発酵食の知恵：漬け物、なれずし、どぶろく、ワイン、酢、甘酒、ヨーグルト、チーズ	農山漁村文化協会	201002	1
814	これからの調理学実習：基本手法から各国料理・行事食まで	オーム社	201402	1
815	帝国ホテルレセゾンの季節の食材とフランス料理：ティエリー・ヴォワザンの料理哲学とその仕事	誠文堂新光社	201704	1
816	HOME　PARTY：料理と器と季節の演出	世界文化社	201606	1
817	食と器伝え残したい季節の料理：和洋の器に盛りつけて	優しい食卓	201507	1
818	実践むきもの教本：華やぎと季節感を演出する料理用むきもの150種	柴田書店	200507	1
819	ピッツァナポレターナS．T．G．：ピッツァ職人の技術と知識ピッツェリアの料理	柴田書店	201310	1
820	焼き肉を食べる前に。：絵本作家がお肉の職人たちを訪ねた	解放出版社	201604	1
821	世界に広がる日本の職人：アジアでうけるサービス	筑摩書房	201709	1
822	雑穀の社会史	吉川弘文館	201112	1
823	アジアの里山食生活図鑑	柏書房	201402	1
824	〈食〉から読み解くドイツ近代史	ミネルヴァ書房	201503	1
825	チョコレートの帝国	みすず書房	201205	1
826	赤米のたどった道：もうひとつの日本のコメ	吉川弘文館	201605	1
827	オールカラー世界台所博物館	柏書房	200902	1
828	鯨と捕鯨の文化史	名古屋大学出版会	199407	1
829	井家の経営：24時間営業の組織エスノグラフィー	法律文化社	201503	1
830	グルメなポップコーンのレシピ40：POP！	グラフィック社	201407	1
831	ベジタブル・カッティングの技法書：各種ベジタブルのカット・盛り付け・選び方から、カラ	誠文堂新光社	201306	1
832	フルーツ・カッティングの技法書：各種フルーツのカット・盛り付け・選び方から、端材の	誠文堂新光社	201012	1
833	日本料理基礎から学ぶ器と盛り付け	柴田書店	200902	1
834	ソースの歴史	原書房	201605	1
835	人気店の創作料理＋創作ドリンク：居酒屋・バル・ダイニング話題のメニューが続々！	旭屋出版	201405	1
836	フランス郷土料理の発想と組み立て：ビオワインの生産者15人がつくる50品のレシピ	誠文堂新光社	201409	1
837	世界のスパイス＆ハーブ料理：各国の食卓を再現するおいしいレシピ集	HANA(発売：インプレス)	201408	1
838	繁盛店は料理と言葉でつくる：すぐにできて売れるキャッチコピー	日経BP社(発売：日経BPマーケティン)	201407	1
839	家庭で作れる北欧料理	河出書房新社	201411	1
840	ナポリ野菜料理：南イタリア、美味の知恵	柴田書店	201502	1
841	魚屋三代目の魚料理教室	エイ出版社	201412	1
842	釜浅商店の「料理道具」案内：創業明治41年	PHP研究所	201503	1
843	秘伝のたれ：人気料理人7名のとっておき万能調味料	主婦と生活社	201507	1
844	燻製調味料でつくる絶品料理：魔法のひとふりで感動の美味しさ	扶桑社	201507	1
845	家庭で作れる南インドのカレーとスパイス料理	河出書房新社	201507	1
846	プロフェッショナルの料理写真：美味しさを伝えるコツと技	玄光社	201506	1
847	マレーシアのおいしい家庭料理：いつもの食材でつくる本格マレーシアごはん	マイナビ出版	201505	1
848	トルコのパンと粉ものとスープ：粉もの文化の地に受け継がれる、素朴で味わい深い料理	誠文堂新光社	201511	1
849	世界のホットサラダレシピ：世界各地から届いたあたたかい野菜料理とアレンジメニュー85品	誠文堂新光社	201511	1
850	イタリア肉料理の技術：肉の持ち味を活かす、火の入れ方、調理法。	旭屋出版	201510	1
851	フランス内臓料理：ABATS	旭屋出版	201602	1
852	刺身の料理と盛りつけ：新しい日本料理	旭屋出版	201603	1
853	ビストロ・バルの技アリスピード料理：早くて旨い・仕込みが巧い105品	旭屋出版	201602	1
854	クミン料理の発想と組み立て：スパイス調合家が提案する、個性ある使い方とレシピ	誠文堂新光社	201602	1
855	ドイツ修道院のハーブ料理：中世の聖女、ヒルデガルトの薬草学をひもとく	誠文堂新光社	201601	1
856	琉球王朝の料理と食文化	琉球新報社	201602	1
857	江戸前魚食大全：日本人がとてつもなくうまい魚料理にたどりつくまで	草思社	201605	1
858	すごい塩：長生きできて、料理もおいしい！	あさ出版	201605	1
859	超かんたん梅酒・梅干し・梅料理	創森社	201605	1
860	日本料理店のだし図鑑	柴田書店	201605	1
861	ホシハナヴィレッジのおいしいタイ料理	主婦の友社	201605	1
862	チーズの料理	東京書籍	201605	1
863	ピッツァ窯料理の調理技術	旭屋出版	201603	1
864	マリネ＆マリネ：マリネの技法とマリネの料理91品	旭屋出版	201606	1
865	「小鉢の料理」大全：魅力のお通し・前菜・酒の肴に仕立てる	旭屋出版	201607	1

866	最新フランス料理:日常の料理から本格派まで	旭屋出版	201607	1
867	鍋の料理と前肴:新しい日本料理	旭屋出版	201610	1
868	肉の旅:まだ見ぬ肉料理を求めて全国縦断!	イカロス出版	201608	1
869	メキシコ料理Tepitoレシピブック:iAMAMOS LA COMIDA MEXICAN	パルコ出版	201607	1
870	世界のおばあちゃん料理	河出書房新社	201611	1
871	世界の豆料理:中東、アフリカ、米大陸、ヨーロッパ、アジアの郷土色	誠文堂新光社	201610	1
872	旬を楽しむ地魚料理の本	講談社	201610	1
873	circusのどこにもない定食:アジアからインド、ロシア、和風まで料理でめぐる大陸	誠文堂新光社	201610	1
874	肉の火入れ:フランス料理のテクニック	柴田書店	201702	1
875	タタールで一番辛い料理	幻冬舎メディアコンサルティング(発売:幻冬舎)	201701	1
876	江戸料理大全:将軍も愛した当代一の老舗料亭300年受け継がれる八百善の献立、調理技術から歴史まで	誠文堂新光社	201701	1
877	現代解釈のイタリア料理:食材の特性を活かす、イタリア料理の新展開	旭屋出版	201612	1
878	ラフカディオ・ハーンのクレオール料理読本	CCCメディアハウス	201703	1
879	日本料理のコツ. 1	KADOKAWA	201703	1
880	フランス料理の歴史. 1	KADOKAWA	201703	1
881	魚料理の教科書	新星出版社	201702	1
882	アメリカ南部の野菜料理:知られざる南部の家庭料理の味と食文化	誠文堂新光社	201705	1
883	築地居留地の料理人:宣教師マダム・ペリーの料理レシピ126	清風堂書店	201705	1
884	肉:肉を制するものが料理を制する	=出版社	201705	1
885	新装版イタリア料理の教科書:知っておきたいイタリアンの基本と、アンティパストか	新星出版社	201704	1
886	京料理の文化史	思文閣出版	201703	1
887	トルコ料理大全:家庭料理、宮廷料理の調理技術から食材、食文化まで。	誠文堂新光社	201704	1
888	南インド料理とミールス	柴田書店	201707	1
889	日系料理:和食の新しいスタイル	エクスナレッジ	201706	1
890	料理の科学:加工・加熱・調味・保存のメカニズム	SBクリエイティブ	201706	1
891	料理書のデザイン:いま知っておきたい100冊"おいしさ"を伝える見せ方とアイデア	誠文堂新光社	201707	1
892	おいしい雑草料理:レシピと薬効メモ	サンルクス(発売:サンクチュアリ・パブ)	201707	1
893	信州の料理人、海を渡る。:La brise soufflee de Naga	オフィスエム	201710	1
894	マンガ餃子屋と高級フレンチでは、どちらが儲かるか?:できるビジネスパーソンになるための管理会計入門!	ダイヤモンド社	200804	1
895	素材の力を引き出す包丁の使い方	ナツメ社	201504	1
896	包丁と研ぎハンドブック:包丁と砥石の種類、研ぎ方がわかる	誠文堂新光社	201502	1
897	包丁入門:研ぎと砥石の基本がわかる	柴田書店	201501	1
898	包丁と砥石大全:種類と製作過程/研ぎと切れ味/砥石の採掘/選び方/	誠文堂新光社	201408	1
899	包丁の教科書	新星出版社	201604	1
900	西洋料理のコツ	KADOKAWA	201709	1
901	西洋料理料飲接遇サービス技法	職業訓練教材研究会	201702	1
902	本当に旨いたまご料理の作り方100:西洋料理から中国・エスニック、和食・日本の家庭料理	イカロス出版	201611	1
903	カタカナで引く西洋料理単語帳:必要十分・1600単語	柴田書店	201006	1
904	西洋料理の食卓作法	キクロス出版(発売:BABジャパン)	200809	1
905	東京フレンチ興亡史:日本の西洋料理を支えた料理人たち	角川書店(発売:KADOKAWA)	200812	1
906	戦争がつくった現代の食卓:軍と加工食品の知られざる関係	白揚社	201707	1
907	チーズ入門	日本食糧新聞社	201704	1
908	スパイス入門. 改訂4版	日本食糧新聞社	201703	1
909	ヒットを育てる!食品の機能性マーケティング:売れるものにはワケもシカケもある	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201704	1
910	外食入門	日本食糧新聞社	201710	1
911	漬け物大全:世界の発酵食品探訪記	講談社	201710	1
912	アルコール熟成入門	日本食糧新聞社	201707	1
913	食品サンプルの誕生	筑摩書房	201707	1
914	つくってみよう!発酵食品:食べものが大へんしん!発酵のひみつ	ほるぷ出版	201611	1
915	三つ星シェフの味付けの魔法	エクスナレッジ	201607	1
916	焼肉の技術:大評判店の「肉の切り方」「味付け」「提供法」	旭屋出版	201501	1
917	プロ仕込み包丁テクニック図解	大泉書店	199911	1
918	肉料理:各種の肉に適した仕込みが決め手!	旭屋出版	201307	1
919	トラスパレンテのパンづくり:イタリア仕込みのパンーレシピと考え方	誠文堂新光社	201008	1
920	うまいウイスキーの科学:熟成でおいしくなる理由は?仕込みによって味はどう変わる?	SBクリエイティブ	201006	1
921	料理人が教える魚の捌き方と仕込み	成美堂出版	200411	1
922	調理場1年生からのミザンプラス講座:フランス料理の素材の下処理	柴田書店	201203	1
923	基礎からわかるフランス料理:下処理から調理技法まで基礎を詳しく解説	柴田書店	200904	1
924	一流料理店の厨房:最高の料理をもてなす、料理店の厨房設計	グラフィック社	201509	1
925	厨房設計の知識:これだけは知っておきたい	鹿島出版会	201306	1
926	美味しいまかない料理:名店の厨房で見つけた 自分でカンタンに作れる!	PHP研究所	201006	1
927	ルネサンス料理の饗宴:ダ・ヴィンチの厨房から	原書房	200904	1
928	厨房の奇人たち:熱血イタリアン修行記	白水社	200807	1
929	四川飯店陳建一が提案する大人の厨房	近代映画社	200806	1
930	大統領の料理人:厨房からのぞいたホワイトハウス11年	ベストセラーズ	200805	1
931	愛する「日本茶」の本:基礎知識から最新カフェまで日本茶の"いま"を完全網羅	笠倉出版社	201512	1
932	食と農の社会学:生命と地域の視点から	ミネルヴァ書房	201405	1
933	フェアトレードを学ぶ人のために	世界思想社	201106	1
934	迫り来る食糧危機:食の「安全」保障を考える	大学教育出版	201505	1
935	ヨーグルトとブルガリア:生成された言説とその展開	東方出版(大阪)	201210	1
936	食の科学と生活	建帛社	201112	1
937	食文化論	建帛社	199509	1
938	焼肉の誕生	雄山閣	201103	1
939	老舗の伝統と〈近代〉:家業経営のエスノグラフィー	吉川弘文館	201410	1
940	料理と帝国:食文化の世界史紀元前2万年から現代まで	みすず書房	201605	1
941	食と消費者の権利:食品添加物、遺伝子組換え食品を例として	オブアワーズ	200910	1
942	食の安全と安心:見える表示・見えない表示	オブアワーズ	201103	1
943	食べることの心理学:食べる, 食べない, 好き, 嫌い	有斐閣	200508	1
944	味わいの認知科学:舌の先から脳の向こうまで	勁草書房	201110	1

945	宮中のシェフ、鶴をさばく:江戸時代の朝廷と庖丁道	吉川弘文館	201205	1
946	家庭料理の近代	吉川弘文館	201211	1
947	日本酒の近現代史:酒造地の誕生	吉川弘文館	201505	1
948	美食家の誕生:グリモと〈食〉のフランス革命	名古屋大学出版会	201401	1
949	トウモロコシの世界史:神となった作物の9000年	悠書館	201502	1
950	コーヒーのグローバル・ヒストリー:赤いダイヤか、黒い悪魔か	ミネルヴァ書房	201002	1
951	カツオとかつお節の同時代史:ヒトは南へ、モノは北へ	コモンズ	200411	1
952	世界の紅茶:400年の歴史と未来	朝日新聞出版	201202	1
953	日本人の食生活史	光生館	198801	1
954	ファッションフード、あります。:はやりの食べ物クロニクル1970－2010	紀伊國屋書店	201303	1
955	料理の起源	吉川弘文館	201211	1
956	ヌードルの文化史	柏書房	201107	1
957	図説英国紅茶の歴史	河出書房新社	201405	1
958	世界の食べもの:食の文化地理	講談社	201305	1
959	世界を食べよう!:東京外国語大学の世界料理	東京外国語大学出版会(発売:JRC)	201510	1
960	西洋菓子日本のあゆみ	朝文社	201302	1
961	石川・富山ふるさと食紀行:愛蔵版	北国新聞社	201308	1
962	戦下のレシピ:太平洋戦争下の食を知る	岩波書店	201507	1
963	体にいい食べ物はなぜコロコロと変わるのか	ベストセラーズ	201406	1
964	台所に敗戦はなかった:戦前・戦後をつなぐ日本食	青弓社	201508	1
965	大衆めし激動の戦後史:「いいモノ」食ってりゃ幸せか?	筑摩書房	201310	1
966	地元菓子	新潮社	201305	1
967	中国・韓国やきものと茶文化をめぐる旅	淡交社	201506	1
968	中世の食生活:断食と宴	法政大学出版局	201502	1
969	敦煌の飲食文化:敦煌歴史文化絵巻	東方書店	201307	1
970	謎のアジア納豆:そして帰ってきた〈日本納豆〉	新潮社	201604	1
971	日本の仕事着:日本常民文化研究所調査報告	日本図書センター	201305	1
972	日本の食と酒	講談社	201401	1
973	日本の食の近未来	思文閣出版	201303	1
974	日本の食文化史:旧石器時代から現代まで	岩波書店	201511	1
975	日本めん食文化の一三〇〇年	農山漁村文化協会	201412	1
976	日本人の「食」、その知恵としきたり:なぜ、切れやすい年越しそばが長寿の象徴なのか	海竜社	201411	1
977	日本人の食性:食性分析による日本人像の探究	敬文舎	201407	1
978	日本人の道具	産業編集センター	201505	1
979	箸の作法	同時代社	201305	1
980	箸はすごい	柏書房	201606	1
981	醗酵と食文化:類人猿と人類の分岐点	郁朋社	201510	1
982	番茶と庶民喫茶史	吉川弘文館	201503	1
983	秘められた和食史	新泉社	201609	1
984	被差別のグルメ	新潮社	201510	1
985	武将メシ:戦国時代、『食』はひとつの武器であった	宝島社	201303	1
986	復活のアグー:琉球に生きる島豚の歴史と文化	ボーダーインク	201602	1
987	平成の家族と食	晶文社	201512	1
988	米国人一家、おいしい東京を食べ尽くす	エクスナレッジ	201405	1
989	味噌の民俗:ウチミソの力	大河書房	201607	1
990	民具・民俗・歴史:常民の知恵と才覚	慶友社	201310	1
991	民具学の歴史と方法	慶友社	201410	1
992	油谷これくしょん. 第1集(「酒」「煙草」編)	イズミヤ出版	201301	1
993	和食とはなにか:旨みの文化をさぐる	KADOKAWA / 角川学芸出版	201405	1
994	和食に恋して:和食文化考	春秋社	201509	1
995	和食は福井にあり:鯖街道からコシヒカリまで	平凡社	201502	1
996	〈図説〉朝食の歴史	原書房	201403	1
997	「和食」って何?	筑摩書房	201505	1
998	「和食と日本人」おもしろ雑学:誰かに話したくなる!	大和書房	201603	1
999	1日1杯の味噌汁が体を守る	日本経済新聞出版社	201601	1
1000	NY民主主義食:ニューヨークの食事情	食糧経済通信社	201511	1
1001	Wrapping with fabric:your complete guide to fu	タトル出版	201411	1
1002	あのメニューが生まれた店	平凡社	201311	1
1003	アメリカは食べる。:アメリカ食文化の謎をめぐる旅	作品社	201508	1
1004	イタリア食文化こぼれ話	文流(発売:丸善出版)	201304	1
1005	いま、なぜ食の思想か:豊食・飽食・崩食の時代	社会評論社	201501	1
1006	インドカレー伝	河出書房新社	201603	1
1007	おいしい琵琶湖八珍:文化としての湖魚食	サンライズ出版(彦根)	201502	1
1008	おはしのおはなし:自分の箸と出会うため	WAVE出版	201412	1
1009	おべんとうと日本人	草思社	201510	1
1010	オレンジの歴史	原書房	201607	1
1011	お菓子を彩る偉人列伝	ビジネス教育出版社	201602	1
1012	お食辞解	文藝春秋	201509	1
1013	お茶の歴史	原書房	201401	1
1014	カフェと日本人	講談社	201410	1
1015	カムイチェプ×雪化粧@地域食堂	藤女子大学人間生活学部(発売:六耀社)	201303	1
1016	カレーの歴史	原書房	201308	1
1017	カレーライスと日本人	講談社	201508	1
1018	カレーライスの誕生	講談社	201303	1
1019	カンボジア山村の救荒食:ヤムイモから見た食の自給の歴史と現在	風響社	201410	1
1020	キッチンの歴史:料理道具が変えた人類の食文化	河出書房新社	201401	1
1021	キノコの歴史	原書房	201401	1
1022	こめ語り:Wa2	優しい食卓	201403	1
1023	サンドイッチの歴史	原書房	201507	1

1024	しずおか港町の海ごはん	静岡新聞社	201306	1
1025	シベリア先住民の食卓:食べものから見たシベリア先住民の暮らし	東海大学出版部	201603	1
1026	ジャガイモの歴史	原書房	201406	1
1027	すごい！日本の食の底力:新しい料理人像を訪ねて	光文社	201504	1
1028	スープの歴史	原書房	201407	1
1029	セイロンコーヒーを消滅させた大英帝国の野望:貴族趣味の紅茶の陰にタミル人と現地人の奴隷労働	合同フォレスト(発売:合同出版)	201302	1
1030	チーズと文明	築地書館	201306	1
1031	チョコレートの散歩道:魅惑の味のルーツを求めて	エレガントライフ	201302	1
1032	ドイツ夫は牛丼屋の夢を見る	講談社	201603	1
1033	なごや飲食夜話. 2幕目	中日新聞社	201408	1
1034	なぜ酒豪は北と南に多いのか	日本経済新聞出版社	201608	1
1035	ナチスのキッチン:「食べること」の環境史	共和国(発売:トランスビュー)	201607	1
1036	ニッポン定番メニュー事始め	彩流社	201309	1
1037	パイナップルの歴史	原書房	201509	1
1038	はちみつとチーズ読本	朝文社	201307	1
1039	バナナが高かったころ:聞き書き高度経済成長期の食とくらし2	グローバル社会を歩く研究会(発売:新泉社)	201302	1
1040	ペルシア王は「天ぷら」がお好き？:味と語源でたどる食の人類史	早川書房	201509	1
1041	むしくいノート:びっくり！たのしい！おいしい！昆虫食のせかい	カンゼン	201311	1
1042	モツの歴史	原書房	201512	1
1043	やきとりと日本人:屋台から星付きまで	光文社	201412	1
1044	ヨーグルトと暮らす人々:そぼくですてきなブルガリアを旅したら	カザン	201304	1
1045	ランチタイムが楽しみなフランス人たち	産業編集センター	201510	1
1046	リンゴの歴史	原書房	201510	1
1047	移民の宴:日本に移り住んだ外国人の不思議な食生活	講談社	201509	1
1048	英国一家、フランスを食べる	飛鳥新社	201506	1
1049	英国一家、ますます日本を食べる	亜紀書房	201405	1
1050	英国一家、日本を食べる	亜紀書房	201304	1
1051	煙草と珈琲:その伝播史	いなほ書房(発売:星雲社)	201503	1
1052	絵でみる江戸の食ごよみ:江戸っ子の食と暮らし	廣済堂出版	201403	1
1053	喫茶の歴史:茶薬同源をさぐる	大修館書店	201501	1
1054	居酒屋の誕生:江戸の呑みだおれ文化	筑摩書房	201408	1
1055	居酒屋ほろ酔い考現学	祥伝社	201412	1
1056	鯨料理の文化史	エンタイトル出版(発売:星雲社)	201305	1
1057	江戸あじわい図譜	青蛙房	201605	1
1058	江戸っ子が好んだ日々の和食	第三文明社	201605	1
1059	江戸の健康食:日本人の知恵と工夫を再発見	河出書房新社	201604	1
1060	江戸の献立	新潮社	201301	1
1061	江戸の食と暮らし:長屋の晩飯から将軍が好んだ豪華料理まで－	洋泉社	201312	1
1062	江戸の食と暮らし:和食の原点は江戸にあり	洋泉社	201608	1
1063	江戸の食に学ぶ:幕末長州藩の栄養事情	臨川書店	201504	1
1064	江戸の食大図鑑:和食の原点は江戸にあり！	洋泉社	201504	1
1065	江戸の食卓に学ぶ:江戸庶民の“美味しすぎる”知恵	ワニ・プラス(発売:ワニブックス)	201506	1
1066	江戸の食文化:和食の発展とその背景	小学館	201405	1
1067	江戸川柳で読み解くお酒	山愛書院(発売:星雲社)	201503	1
1068	江戸前の素顔:遊んだ・食べた・釣りをした	文藝春秋	201406	1
1069	江戸服飾史	青蛙房	201602	1
1070	麹巡礼:おいしい麹と出会う9つの旅	集英社	201304	1
1071	再考ふなずしの歴史	サンライズ出版(彦根)	201606	1
1072	私の思い出。あの日あの味:88人が紡いだ昭和・平成の食の風景	東海教育研究所(発売:東海大学出版部)	201603	1
1073	酒と肴の文化地理:大分の地域食をめぐる旅	原書房	201404	1
1074	小泉武夫のミラクル食文化論	亜紀書房	201305	1
1075	小泉武夫食のベストエッセイ集	IDP出版	201502	1
1076	食と儀礼をめぐる地球の旅:先住民文化からみたシベリアとアメリカ	東北大学出版会	201410	1
1077	食と文化:時空をこえた食卓から	北海道大学出版会	201503	1
1078	食の人類史:ユーラシアの狩猟・採集、農耕、遊牧	中央公論新社	201603	1
1079	食の多様性	勉誠出版	201402	1
1080	食の地図:旅に出たくなる	帝国書院	201608	1
1081	食の日韓論:ボクらは同じものを食べている	三五館	201602	1
1082	食の文化史:絵で読む事典	日本図書センター	201404	1
1083	食の歴史:100のレシピをめぐる人々の物語	柊風舎	201601	1
1084	食べかた上手だった日本人:よみがえる昭和モダン時代の知恵	岩波書店	201508	1
1085	食べる	青土社	201309	1
1086	食べること考えること	共和国(発売:トランスビュー)	201406	1
1087	食学入門:食べるヒト・食べるモノ・食べるコト	光生館	201410	1
1088	食卓から覗く中華世界とイスラーム:福建のフィールドノートから	めこん	201303	1
1089	食文化・味覚雑誌目次総覧	日外アソシエーツ(発売:紀伊國屋書店日外アソ)	201502	1
1090	食味往来:食べものの道	中央公論新社	201501	1
1091	ラーメン技術教本:人気店に学ぶ、スープ、自家製麺、トッピング	柴田書店	201608	1
1092	カリスマフード:肉・乳・米と日本人	春秋社	201701	1
1093	洋食:文明開化の香りに惹きつけられて	エイ出版社	201602	1
1094	野菜:野菜の知識と美味しい食べ方	エイ出版社	201612	1
1095	カレー:スパイスが織り成す香りの魔法	エイ出版社	201612	1
1096	パン:おいしいパンを作る方法	エイ出版社	201612	1
1097	ラーメン:忘れられない“一杯”がここにある	エイ出版社	201705	1
1098	カフェ:癒しの時間をくれるお気に入りの空間	エイ出版社	201705	1
1099	魚の文化史	講談社	201601	1
1100	魚と日本人:食と職の経済学	岩波書店	201610	1
1101	日本のすごい食材	文藝春秋	201711	1
1102	江戸の魚食文化:川柳を通して	雄山閣	201701	1

1103	魚っ食いのための珍魚食べ方図鑑	緑書房(中央区)	201707	1
1104	砂糖の通った道:菓子から見た社会史	弦書房	201112	1
1105	食べ物	冨山房	199501	1
1106	わかりやすい真空調理レシピ:日本料理フランス料理中国料理	柴田書店	200709	1
1107	食品の裏側. 2(実態編)	東洋経済新報社	201404	1
1108	新食品開発入門	創英社(三省堂書店)	201902	1
1109	カフェの教科書:客が絶えないカフェの秘密を教えます	エイ出版社	201511	1
1110	つながるカフェ:コミュニティの〈場〉をつくる方法	学芸出版社(京都)	201606	1
1111	ウィーンの優雅なカフェ&お菓子:ヨーロッパ伝統菓子の源流	世界文化社	201604	1
1112	カフェをはじめる人の本:自分らしいお店のつくり方をおしえます	成美堂出版	201703	1
1113	古民家カフェを開こう:無理せず日商3万円、年間売上1,000万円!	KADOKAWA	201612	1
1114	カフェインの真実:賢く利用するために知っておくべきこと	白揚社	201612	1
1115	世界の個性派カフェ&レストラン	パイインターナショナル	201610	1
1116	世界5大陸のフードショップブランディング	パイインターナショナル	201704	1
1117	古民家カフェ&レストラン:古民家、蔵や学校などを改修したカフェ&レストラン	ザメディアジョンプレス(発売:ザメディアジョン)	201704	1
1118	DIYで、カフェをはじめました。	雷鳥社	201702	1
1119	ワールド・カフェから始める地域コミュニティづくり:実践ガイド	学芸出版社(京都)	201711	1
1120	菓子店パン店開業読本	柴田書店	201710	1
1121	無形文化遺産ウィーンのカフェハウス:その魅力のすべて	河出書房新社	201710	1
1122	家族ではじめる、小さなカフェ:夫婦・親子で開業した18のカフェ	旭屋出版	201709	1
1123	飲食店のおもてなし接客サービス教本:お客様の心をつかんで離さない	旭屋出版	201403	1
1124	繁盛飲食店の販促サービス140:ローコストで、すぐに使える成功事例が満載	旭屋出版	201105	1
1125	飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK:挨拶からクレーム処理まで、各場面の接客がよくわかる	旭屋出版	201010	1
1126	小売・サービス・飲食業のためのパート・アルバイト「採用・戦力化・定着化」マニュア	同文館出版	200902	1
1127	繁盛飲食店の3ステップ接客サービスお客様の気持ちをくみとる法則	こう書房	200806	1
1128	客をつかむ!飲食店の現代流接客サービス:マニュアルサービスから「ストーリーサービス」の時代	旭屋出版	200703	1
1129	楽しく覚える飲食店の接客サービス教本	旭屋出版	200208	1
1130	小さな飲食店・レストランのサービス改造マニュアル	明日香出版社	200002	1
1131	食ビジネスのおもてなし学	学文社	201501	1
1132	Cafe´ sweets. vol. 109	柴田書店	201003	1
1133	フードサービス攻めのメニュー戦略	商業界	200712	1
1134	フードサービス接客テキスト. 実践編	日本コンサルタントグループ	200511	1
1135	フードサービス攻めの組織・人財育成	商業界	200307	1
1136	近代日本のフードチェーン:海外展開と地理学	海青社	201803	1
1137	フード・マイレージ:あなたの食が地球を変える	日本評論社	201801	1
1138	フードの仕事(図書館用)	小峰書店	201704	1
1139	給食経営管理論:新しい時代のフードサービスとマネジメント	化学同人	201604	1
1140	茶懐石美しい盛りつけのポイント	淡交社	201510	1
1141	懐石料理の調理技術	旭屋出版	201202	1
1142	季節の茶懐石:京都・辻留	世界文化社	201005	1
1143	懐石入門	柴田書店	200911	1
1144	すぐわかる茶の湯の懐石道具	東京美術	200902	1
1145	料理屋の茶懐石料理:四季の献立	旭屋出版	200806	1
1146	煮物とみりんの本	柴田書店	201409	1
1147	焼き物と塩の本	柴田書店	201311	1
1148	日本料理味つけ便利帳:だしたれ合せ調味料386	柴田書店	201012	1
1149	日本料理祝儀不祝儀ハンドブック:婚礼・法事の料理と仕来り	柴田書店	201009	1
1150	日本料理の食卓作法	キクロス出版(発売:BABジャパン)	201001	1
1151	日本料理材料別献立便利帳	柴田書店	200911	1
1152	調理法別 日本料理	NHK出版	200805	1
1153	魚づくし:魚介の日本料理	柴田書店	200711	1
1154	ホントは知らない日本料理の常識・非常識:マナー、器、サービス、経営、周辺文化のこと、etc	柴田書店	200707	1
1155	だしの基本と日本料理:うま味のもとを解きあかす	柴田書店	200608	1
1156	一〇〇の素材と日本料理. 上巻(魚・珍味篇)	柴田書店	200608	1
1157	一〇〇の素材と日本料理. 下巻(野菜・肉篇)	柴田書店	200608	1
1158	日本料理:気軽に楽しめる四季のコース	ナツメ社	201706	1
1159	やさい割烹:日本料理の「野菜が8割」テクニック	柴田書店	201609	1
1160	日本料理飾り切り教本:魚介類・肉・野菜・加工品すぐに役立つ切り方100通	誠文堂新光社	201605	1
1161	日本料理とは何か:和食文化の源流と展開	農山漁村文化協会	201604	1
1162	弁当の料理と仕出し重:新しい日本料理	旭屋出版	201603	1
1163	日本料理前菜と組肴	柴田書店	201512	1
1164	日本料理店のお弁当:仕出しや折詰ならではの技術と心づかい	柴田書店	201508	1
1165	日本料理むきものハンドブック:四季折々の料理を彩る野菜の飾り切り	誠文堂新光社	201506	1
1166	日本料理美しい京の弁当と仕出し:日本料理店の年中行事で使えるレシピ、盛り付けとワザ	誠文堂新光社	201503	1
1167	「吉兆」の世界:世界の名物、日本料理	世界文化社	201503	1
1168	京都・瓢亭四季の日本料理	NHK出版	201412	1
1169	日本料理季節の煮物入門. 関東仕立て	誠文堂新光社	201405	1
1170	日本料理のだしの基本:うま味を引き立たせる十二店の技法	ナツメ社	201403	1
1171	日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書:味に差がつく本格技術	旭屋出版	201402	1
1172	焼く:日本料理素材別炭火焼きの技法	柴田書店	201303	1
1173	野菜だし:野菜のうまみは「だし」になる	主婦と生活社	201706	1
1174	だしの科学	朝倉書店	201705	1
1175	醤油本:醤油を見つけて醤油を知り醤油を楽しむ本	玄光社	201504	1
1176	醤油手帖	河出書房新社	201403	1
1177	味噌・醤油入門	日本食糧新聞社	201309	1
1178	刺身と醤油の本	柴田書店	201308	1
1179	「酢の料理」大全:人気の合わせ酢便利帳	旭屋出版	201507	1
1180	刺身の教科書:基本のおろし方から新しい刺身料理の作り方まで徹底解説	旭屋出版	201509	1
1181	新★刺身料理の調理と演出:人気を呼ぶ刺身づくりの技術公開	旭屋出版	201305	1

1182	刺身＆鮮魚料理:居酒屋のメニューと経営	フード・ビジネス(発売:柴田書店)	200812	1
1183	刺身百科	柴田書店	200708	1
1184	地鶏料理の調理技術:焼鳥、鍋料理、刺身、オリジナル鶏料理…の作り方。	旭屋出版	200503	1
1185	日本料理最新むきもののワザ:四季折々の料理を彩る野菜の飾り切り	誠文堂新光社	201206	1
1186	日本料理・美しい盛り付けのワザ:テクニックとレシピを手順付きで解説	誠文堂新光社	201203	1
1187	日本料理季節の煮物入門. 関西仕立て	誠文堂新光社	201308	1
1188	煮物炊合せ便利帳	柴田書店	201209	1
1189	おいしい日本の煮物:●知っておきたい料理●伝えたい味	旭屋出版	201204	1
1190	京都辻留季節の煮物椀	淡交社	201004	1
1191	御椀と煮物:多彩に活かせる最新の仕立て・伝統の技	旭屋出版	201203	1
1192	醤油・味噌・酢はすごい:三大発酵調味料と日本人	中央公論新社	201611	1
1193	和食の底力:番茶・ゴマ・海苔・味噌	花伝社(発売:共栄書房)	201411	1
1194	東京會舘おせちと節句料理	平凡社	201211	1
1195	季節の魚料理:基本から身につける	地球丸	201608	1
1196	娘に伝えたいおせち料理と季節のごちそう	講談社	201511	1
1197	技者:日本の伝統と文化を支える職人たち	創藝社	201708	1
1198	米、麺、魚の国から:アメリカ人が食べ歩いて見つけた偉大な和食文化と職人	扶桑社	201612	1
1199	京の遺伝子・職人. 2	淡交社	201606	1
1200	ジョブズの料理人:寿司職人、スティーブ・ジョブズとシリコンバレーとの26年	日経BP社(発売:日経BPマーケティン)	201312	1
1201	魯山人の器と料理	KADOKAWA	201511	1
1202	大阪料理:関西割烹を生み出した味と食文化	旭屋出版	201710	1
1203	すし　天ぷら　蕎麦　うなぎ:江戸四大名物食の誕生	筑摩書房	201603	1
1204	そばうどん. 2017	柴田書店	201704	1
1205	魚のたべ方400種:漁師直伝！	農山漁村文化協会	200603	1
1206	料理をおいしくする仕掛け:日本の食べごと文化とフードデザイン	農山漁村文化協会	200603	1
1207	和食と食育:和食のこころを受け継ぎそして次世代へ	アイ・ケイコーポレーション	201403	1
1208	山の幸利用百科:山菜・薬草・木の芽・木の実	農山漁村文化協会	200303	1
1209	直売所レストラン成功のレシピ:地域の食卓おうみんち	農山漁村文化協会	201305	1
1210	納豆のはなし:文豪も愛した納豆と日本人の暮らし	大修館書店	201605	1
1211	日本の食文化史年表	吉川弘文館	201107	1
1212	長崎奉行のお献立:南蛮食べもの百科	吉川弘文館	201102	1
1213	鮨のすべて:銀座久兵衛変わらぬ技と新しい仕事	柴田書店	201711	1
1214	「鮨からく」流ワイン好きに喜ばれる和のつまみ:江戸前鮨とワインの相性を楽しむ	世界文化社	201612	1
1215	鮨すきやばし次郎	小学館	201409	1
1216	鮨	パイインターナショナル	201109	1
1217	築地魚河岸寿司ダネ図鑑:ワイド版	世界文化社	201606	1
1218	寿司:寿司の求道者達が本物の技を公開	エイ出版社	201602	1
1219	魚貝:魚貝のさばき方と旨い食べ方	エイ出版社	201602	1
1220	料理のアイデアと考え方. 2	柴田書店	201611	1
1221	料理のアイデアと考え方:9人の日本料理人、12の野菜の使い方を議論する	柴田書店	201509	1
1222	新しい日本料理の魅力をつくる「四季の食材」の組み合わせ方	旭屋出版	201804	1
1223	よくわかる日本料理用語事典	旭屋出版	201802	1
1224	近代料理書の世界	ドメス出版	200807	1
1225	形別魚のおろし方	柴田書店	200909	1
1226	日本料理の基礎技術:完全理解	柴田書店	200412	1
1227	新ふぐ調理師必携:ふぐ取扱い資格取得のための知識と技術 2	柴田書店	200809	1
1228	プロのためのわかりやすい日本料理	柴田書店	199807	1
1229	むきもの入門:すぐに使える基本とアレンジ88	柴田書店	200612	1
1230	季節の点心をつくる:辻留. 12	淡交社	201312	1
1231	季節の点心をつくる:辻留. 11	淡交社	201311	1
1232	季節の点心をつくる:辻留. 10	淡交社	201310	1
1233	季節の点心をつくる:辻留. 9	淡交社	201309	1
1234	季節の点心をつくる:辻留. 8	淡交社	201308	1
1235	季節の点心をつくる:辻留. 7	淡交社	201307	1
1236	季節の点心をつくる:辻留. 6	淡交社	201306	1
1237	季節の点心をつくる:辻留. 5	淡交社	201305	1
1238	季節の点心をつくる:辻留. 4	淡交社	201304	1
1239	季節の点心をつくる:辻留. 3	淡交社	201303	1
1240	季節の点心をつくる:辻留. 2	淡交社	201302	1
1241	季節の点心をつくる:辻留. 1	淡交社	201301	1
1242	和菓子と日本茶:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201711	1
1243	ふるさとの食べもの:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201708	1
1244	うま味の秘密:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201705	1
1245	食材と調理:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201702	1
1246	和食の歴史:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201611	1
1247	和食と健康:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201608	1
1248	年中行事としきたり:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201602	1
1249	和食とは何か:ユネスコ無形文化遺産に登録された和食	思文閣出版	201511	1
1250	すしの雑誌:すしの未来を切り拓く. 第17集	旭屋出版	201801	1
1251	すし:伝統の味を極める	ナツメ社	201710	1
1252	12か月のおうち懐石:おもてなしの一汁三菜から本格茶事まで	世界文化社	201803	1
1253	新技多彩和食の野菜料理:多様な野菜を使いこなし、おいしさ溢れるプロの155	旭屋出版	201612	1
1254	プロの仕事が身につく和食の庖丁技術:野菜の飾り切り・むきものの技術	旭屋出版	201605	1
1255	和食の教科書	文渓堂	201602	1
1256	人気の和食「麺・めん料理」大全:そば・うどん・そうめん・創作めん料理	旭屋出版	201803	1
1257	割烹あらかると:お値打ち和食の一品料理	柴田書店	201712	1
1258	残念和食にもワケがある:写真で見るニッポンの食卓の今	中央公論新社	201710	1
1259	すごい！鍋料理88品:新しい味づくりと、おいしさの秘訣	旭屋出版	201510	1
1260	最新四川料理の教本:極める伝統料理と基本の技	誠文堂新光社	201312	1

1261	新・四川料理:保存版	旭屋出版	200707	1
1262	中華:世界一深い中華料理の魔力	エイ出版社	201603	1
1263	中華料理店. 第12集	旭屋出版	201601	1
1264	中華料理の文化史	筑摩書房	201306	1
1265	中華料理店. 第7集	旭屋出版	201101	1
1266	四川飯店の中国料理	NHK出版	200801	1
1267	人気店が教える中国料理のたれ・ソース:新発想の味づくりが続々！	旭屋出版	200610	1
1268	中華料理店. 第10集	旭屋出版	201401	1
1269	中華料理店. 第9集	旭屋出版	201301	1
1270	中華料理店. 第8集	旭屋出版	201201	1
1271	中国料理のマネージャー	キクロス出版(発売:星雲社)	201703	1
1272	中国料理人気メニューと技:27店の現代における表現	旭屋出版	201701	1
1273	中国料理技術入門	柴田書店	201612	1
1274	うつわと宴:中国料理とアンティーク食器	求龍堂	201504	1
1275	深化する中国料理:伝統×現代	旭屋出版	201410	1
1276	中国料理食語大辞典	如月出版	201306	1
1277	中国料理の基礎知識	エイ出版社	201304	1
1278	中国料理の食卓作法	キクロス出版(発売:BABジャパン)	201104	1
1279	プロのためのわかりやすい中国料理	柴田書店	201011	1
1280	東京五つ星の中国料理	東京書籍	200912	1
1281	進化する中国料理の前菜	旭屋出版	200906	1
1282	調理法別　中国料理	NHK出版	200905	1
1283	本場の中国料理:ソース・たれ・醤の基礎技術教本	旭屋出版	200712	1
1284	人気中国料理店の最新技術:定番から創作まで、いま評判を呼ぶ味づくり	旭屋出版	200710	1
1285	中国料理:イラスト・調理方法・手順付き	辻学園調理製菓専門学校(発売:ジャパンクッキングセ)	200704	1
1286	餃子／春巻／焼売:ウー・ウェンの小麦粉料理	高橋書店	201001	1
1287	新しい中国点心:生地からわかる基本とバリエーション	柴田書店	201511	1
1288	ウー・ウェンの北京小麦粉料理	高橋書店	200111	1
1289	餃子の探求:全国「餃子の町」「餃子の名店」の、味と技術が満載！	旭屋出版	201606	1
1290	中華鍋名人になる！:チャーハン、炒め物から卵料理まで、いつものおかずが極うまに	家の光協会	200910	1
1291	パンの文化史	講談社	201312	1
1292	パンの歴史	原書房	201308	1
1293	ピザの歴史	原書房	201508	1
1294	スペイン料理の本格調理技術:気軽なバルメニューから、本格派の一品料理まで。	旭屋出版	201409	1
1295	バスク料理大全:家庭料理、伝統料理の調理技術から食材、食文化まで。	誠文堂新光社	201606	1
1296	ローストビーフ:人気店の調理技術とメニュー	旭屋出版	201607	1
1297	パスタ:ちょっとした技でプロの味に	エイ出版社	201603	1
1298	新しいフランス料理における日本の食材の使い方	旭屋出版	201508	1
1299	ソースの新しい使い方・見せ方:フランス料理の思考力	旭屋出版	201608	1
1300	フランス料理と批評の歴史:レストランの誕生から現在まで	中央公論新社	201010	1
1301	ザ・フード・ラボ:料理は科学だ	岩崎書店	201709	1
1302	フランス料理基本用語	大修館書店	200711	1
1303	ジャム:ジャム25種・ペクチンの手づくりから販売まで	農山漁村文化協会	200407	1
1304	食べる西洋美術史:「最後の晩餐」から読む	光文社	200701	1
1305	じゃがいも料理大全:フランス料理を支える野菜その無限の活用術が一冊で学べる	旭屋出版	200712	1
1306	スープ大全:フランス料理の出発点歴史ある技術と新しい味を一冊で学べる	旭屋出版	201205	1
1307	火入れの探究:アミューズからデザートまで現代フランス料理の最新加	旭屋出版	201502	1
1308	素材を慈しみ、自分流に。:レストランリューズ飯塚隆太のフランス料理	旭屋出版	201611	1
1309	フード＆ドリンクペアリングの技法	旭屋出版	201705	1
1310	フランス料理ハンドブック	柴田書店	201204	1
1311	フランス料理の技法:当代気鋭シェフのルセットを読む	柴田書店	200806	1
1312	ソース:フランス料理のソースのすべて	柴田書店	200704	1
1313	フランス料理を描くフロリレージュ:料理・盛りつけ	柴田書店	201312	1
1314	野菜のフランス料理:おいしさを極めるプロのコツ	柴田書店	200905	1
1315	魚介のフランス料理	柴田書店	201009	1
1316	おいしいオリーブ料理	創森社	201706	1
1317	レストランOGINOの果物料理:前菜からデザートまで果物を使った料理の発想と調理法	誠文堂新光社	201706	1
1318	家庭で作れるポルトガル料理:魚とお米と野菜たっぷり	河出書房新社	201706	1
1319	おいしい牛乳料理帳	オーバーラップ	201705	1
1320	フランス料理肉を極める全技法:下処理から調理まで	ナツメ社	201706	1
1321	三ツ星イタリアンシェフが教える魔法のレシピ:ニコ・ロミートが選んだ伝統的なイタリア料理100のレシピ	エクスナレッジ	201709	1
1322	ねじ曲げられた「イタリア料理」	光文社	201709	1
1323	沢尻リラさんの家庭でつくる地中海料理	KADOKAWA	201709	1
1324	本格イタリア料理の技術:基本の調理技術から応用の考え方まで。	旭屋出版	201707	1
1325	イタリア料理のアイデンティティ	河出書房新社	201707	1
1326	柑橘料理の本	オーバーラップ	201707	1
1327	家庭で作れるスペイン料理:パエリァ、タパスから地方料理まで	河出書房新社	201711	1
1328	科学が創造する新しい味:おいしさと驚きの料理を作るサイエンス・レシピ	旭屋出版	201711	1
1329	トラットリアドンチッチョの極旨シチリア料理:石川勉シェフ直伝	世界文化社	201710	1
1330	落合務シェフのイタリアン:ラ・ベットラ・ダ・オチアイ	世界文化社	201203	1
1331	落合務の家でつくれる本格イタリアン	マガジンハウス	201112	1
1332	片岡護のイタリアンパスタレシピ決定版120:伝統の味からアルポルトオリジナルまで	誠文堂新光社	201112	1
1333	おうちリゾット:手軽においしい！イタリアン	河出書房新社	201010	1
1334	老舗トラットリアの絶品イタリアンレシピ	日東書院本社	200912	1
1335	全力イタリアン:「ボンテベッキオ」が求める究極の味	柴田書店	201609	1
1336	旬を味わう魚介のイタリアン	ナツメ社	201602	1
1337	『俺のイタリアン』を生んだ男:「異能の起業家」坂本孝の経営哲学	クリーク・アンド・リバー社	201405	1
1338	ワイン好きのイタリアンおつまみ100	ワイン王国(発売:ステレオサウンド)	201310	1
1339	アロマフレスカのイタリア料理:イタリアンを越えた発想とテクニック	柴田書店	201309	1

1340	おつまみワインノート:ワインによく合う！かんたんイタリアンレシピ	カンゼン	201212	1
1341	モダン酒道:フレンチ！イタリアン！中華！あらゆる料理に日本酒を	マガジンハウス	201212	1
1342	コンフィとリエット	柴田書店	201009	1
1343	パテとテリーヌ	柴田書店	201009	1
1344	フライパン1本でできるお手軽フレンチ:三つ星シェフダニエル・マルタンの料理法	サンマーク出版	200806	1
1345	鍋ひとつでできるお手軽フレンチ	サンマーク出版	201212	1
1346	パイ料理	柴田書店	201112	1
1347	フォワグラ料理	柴田書店	201104	1
1348	ヘルシオでつくるアラン・デュカスのナチュラル・フレンチ:三つ星シェフの味をお家のヘルシオで！	140B	201011	1
1349	つくりおきフレンチデリ:シェフが教える常備菜	日東書院本社	201412	1
1350	ベーシック・フレンチ地方のおそうざいレシピ:ビストロ&ブラッスリーの定番料理	世界文化社	201411	1
1351	豚料理・ヴォライユ料理:フレンチの技法	旭屋出版	201405	1
1352	作りおきできるフレンチデリ	河出書房新社	201405	1
1353	パリの小さなキッチン:Classic French recipes wi	翔泳社	201405	1
1354	俺のイタリアン、俺のフレンチ:ぶっちぎりで勝つ競争優位性のつくり方	商業界	201304	1
1355	レイチェル・クーの小さなフレンチキッチン:フランス各地の山と海とマルシェから贈るレシピ100	世界文化社	201707	1
1356	「銀座レカン」高良康之シェフが教えるフレンチの基本	世界文化社	201706	1
1357	itokitoのフレンチスタイルサンドイッチ	マイナビ出版	201705	1
1358	フレンチベースの小さなおもてなし12か月	自由国民社	201704	1
1359	新装版フランス料理の教科書	新星出版社	201704	1
1360	フレンチ仕込みの「ショコラのお菓子」:グラン・シェフが初公開するひみつのレシピ	世界文化社	201702	1
1361	アラン・デュカスのナチュールレシピ:シンプルで体によく、おいしいフレンチ	世界文化社	201606	1
1362	フレンチの王道:シェ・イノの流儀	文藝春秋	201606	1
1363	一流シェフが手ほどきする人気のビストロフレンチ	世界文化社	201604	1
1364	フレンチのきほん、完全レシピ:「ル・マンジュ・トゥー」谷昇のおいしい理由。	世界文化社	201602	1
1365	バルサミコ酢のすべて	中央公論新社	200903	1
1366	ピッツァ&パスタ	柴田書店	201311	1
1367	「リストランテイ・ルンガ」堀江純一郎の手打ちパスタ:プロが目指す伝統とオリジナルのレシピを公開	誠文堂新光社	201311	1
1368	SPAGHETTI&CO:本場イタリアの絶品パスタレシピ112	青幻舎	201710	1
1369	四季を味わうにっぽんのパスタ	立東舎(発売:リットーミュージック)	201709	1
1370	パスタの本	KTC中央出版	201706	1
1371	パスタ大全:イタリア全土のパスタ120品	旭屋出版	201701	1
1372	パスタと麺の歴史	原書房	201701	1
1373	生パスタの技術:人気店シェフ10人の作り方・考え方	旭屋出版	201404	1
1374	コミュニケーション力:コミュニケーション&プレゼンの基礎	エスシーシー	201711	1
1375	アンティパストの技術	旭屋出版	201711	1
1376	SPECIALITES. 2013	柴田書店	201309	1
1377	フレンチ・レストランフィガロの物語	世界文化社	201604	1
1378	世界一のレストランオステリア・フランチェスカーナ	河出書房新社	201711	1
1379	ジビエ教本:野生鳥獣の狩猟から精肉加工までの解説と調理技法	誠文堂新光社	201609	1
1380	プロのための肉料理大事典:牛・豚・鳥からジビエまで300のレシピと技術を解説	誠文堂新光社	201609	1
1381	ジビエ・バイブル:野鳥、熊、鹿、猪、ウサギ…素材の扱い方から料理まで	ナツメ社	201609	1
1382	料理人のためのジビエガイド:上手な選び方と加工・料理	柴田書店	201410	1
1383	個性派ビストロの魚介料理	柴田書店	201508	1
1384	地元素材を生かす新フランス料理:French Otwa's style	柴田書店	200404	1
1385	世界のハーブ&スパイス大事典	主婦と生活社	201707	1
1386	フロマジェが教えるおいしいチーズの新常識	世界文化社	201803	1
1387	チーズの教本:「チーズプロフェッショナル」のための教科書. 2018	小学館クリエイティブ(発売:小学館)	201802	1
1388	プロのための調味料図鑑	柴田書店	201708	1
1389	チーズのソムリエになる:基礎から学ぶチーズサービスの仕事	柴田書店	200612	1
1390	シェフ 90号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201103	1
1391	シェフ 91号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201106	1
1392	シェフ 92号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201109	1
1393	シェフ 93号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201112	1
1394	シェフ 94号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201203	1
1395	シェフ 95号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201206	1
1396	シェフ 96号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201209	1
1397	シェフ 97号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201212	1
1398	シェフ 98号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201303	1
1399	シェフ 99号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201306	1
1400	シェフ 100号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201309	1
1401	シェフ 101号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201312	1
1402	シェフ 102号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201403	1
1403	シェフ 103号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201406	1
1404	シェフ 104号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201409	1
1405	シェフ 105号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201412	1
1406	シェフ 106号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201503	1
1407	シェフ 107号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201506	1
1408	シェフ 108号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201509	1
1409	シェフ 109号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201512	1
1410	シェフ 110号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201603	1
1411	シェフ 111号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201606	1
1412	シェフ 112号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201609	1
1413	シェフ 113号 特集:極意は旨さ	イマージュ(港区)(星雲社)	201612	1
1414	シェフ 114号 特集:美味の技	イマージュ(港区)(星雲社)	201703	1
1415	シェフ 115号 特集:ランチでどこまで魅せられるか？	イマージュ(港区)(星雲社)	201706	1
1416	シェフ 116号 特集:未来へ伝えたいグランシェフの言葉とルセット	イマージュ(港区)(星雲社)	201709	1
1417	シェフ 117号 特集:美味の技	イマージュ(港区)(星雲社)	201712	1
1418	シェフ 118号 特集:	イマージュ(港区)(星雲社)	201803	1

1419	手軽につくれて使いまわせるプロのためのソース＆ディップス	柴田書店	201603	1
1420	イタリアン・ドルチェの発想と組み立て	誠文堂新光社	201301	1
1421	TOP CHEF'S RECIPE：一流シェフ55人のスーパーレシピ	エイ出版社	201804	1
1422	シェフのフレンチ作りおき：アレンジ自在！簡単レシピで特別な一品に	くびら出版(発売：サンクチュアリ・パブ)	201803	1
1423	和・洋・中 野菜がおいしいといわれるシェフたちの野菜料理と野菜づかい220	柴田書店	201802	1
1424	世界の有名シェフが語るマンマの味	エクスナレッジ	201712	1
1425	探究するシェフ：美味への創造力と情熱	旭屋出版	201710	1
1426	野田シェフのドイツ料理	里文出版	201507	1
1427	ヨーロッパのスープ料理：フランス、イタリア、ロシア、ドイツ、スペインなど1	誠文堂新光社	201211	1
1428	城下町に銘菓あり：城を巡り、伝統の菓子を食す	玄光社	201410	1
1429	透明和菓子の作り方	文化出版局	201708	1
1430	郷土菓子：ふるさとの味を旅する	平凡社	201310	1
1431	図説和菓子の歴史	筑摩書房	201708	1
1432	ドイツ菓子大全	柴田書店	201209	1
1433	パティスリーオ・グルニエ・ドールの12の生地と26のフランス菓子	柴田書店	201507	1
1434	和菓子の美：10人の名匠による技	誠文堂新光社	201403	1
1435	世界のホットドリンクレシピ：世界各地から届いた体があたたまる飲み物とアレンジ85品	誠文堂新光社	201412	1
1436	菓子司・末富京菓子の世界	世界文化社	201104	1
1437	Dolce！イタリアの地方菓子	世界文化社	201202	1
1438	フランス菓子図鑑：お菓子の名前と由来	世界文化社	201308	1
1439	フレデリック・カッセル初めてのスイーツ・バイブル：フランス最高のパティシエが教える基本の焼き菓子＆伝	世界文化社	201509	1
1440	フランス菓子の新しい解釈：伝統のエッセンスを見直して作る	旭屋出版	201108	1
1441	軽くて繊細なフランス菓子：日本人らしいおいしさの配合	旭屋出版	201111	1
1442	ムラヨシマサユキのお菓子：くりかえし作りたい定番レシピ	西東社	201712	1
1443	京都菓子店千茜 香るフランス焼菓子	世界文化社	201711	1
1444	たのしいあんこの本：あんこで作るおいしいおやつレシピ	主婦と生活社	201711	1
1445	福盛式シトギ米粉パンの教科書：地元の米でつくる	農山漁村文化協会	200905	1
1446	人気パティシエ10人の美技アントルメ50	旭屋出版	201112	1
1447	洋菓子クリームの事典：人気パティシエによる100種類のクリームとプチガトーへの展開	旭屋出版	201107	1
1448	パティシエになるには	ぺりかん社	201007	1
1449	洋菓子生地の事典：人気パティシエによる100種類の生地とプチガトーへの展開	旭屋出版	201006	1
1450	パティシエ必修飴細工：砂糖を自在に操る最新テクニック集	旭屋出版	201002	1
1451	パティシエのためのスイーツ用語辞典：仏英和	誠文堂新光社	200910	1
1452	人気パティシエが教えるスペシャリテ20評判ガトー20	旭屋出版	201412	1
1453	ドイツ菓子・ウィーン菓子：基本の技法と伝統のスタイル	学研教育出版(発売：学研プラス)	201412	1
1454	タルトの技術：人気パティシエが公開する自慢のタルトの作り方	旭屋出版	201412	1
1455	ケークの技術：人気パティシエが公開する自慢のケークの作り方	旭屋出版	201407	1
1456	人気パティシエ10人のスペシャリテとプティ・ガトー	旭屋出版	201312	1
1457	海路. 第3号	「海路」編集委員会(発売：海鳥社)	200606	1
1458	トップパティシエ15人のスイーツレシピ：いちばん食べたい人気スイーツ、秘密のレシピ	誠文堂新光社	201310	1
1459	パティスリータダシヤナギ柳正司のパティシエ必修クレーム教本	旭屋出版	201310	1
1460	モンブランの技術：人気パティシエが公開する自慢のモンブランの作り方	旭屋出版	201308	1
1461	サダハル・アオキのお菓子：パリで最も愛される日本人パティシエ	角川マガジンズ(発売：KADOKAWA)	201307	1
1462	人気パティシエが教える評判プティ・ガトー	旭屋出版	201212	1
1463	パティシエ高木康政の成功のルールは∞	中央公論新社	201602	1
1464	レストラン・パティシエールの働き方：「好き」を仕事にする＆つづけていく！	誠文堂新光社	201601	1
1465	タルトの発想と組み立て：6人のパティシエのアイデアと技法	誠文堂新光社	201511	1
1466	発酵×スイーツ：パティシエ発想のおいしい出会い	中日新聞社	201504	1
1467	スーパーパティシエ辻口博啓：和をもって世界を制す	文藝春秋	201504	1
1468	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 1	淡交社	201401	1
1469	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 2	淡交社	201402	1
1470	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 3	淡交社	201403	1
1471	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 4	淡交社	201404	1
1472	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 5	淡交社	201405	1
1473	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 6	淡交社	201406	1
1474	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 7	淡交社	201407	1
1475	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 8	淡交社	201408	1
1476	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 9	淡交社	201409	1
1477	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 10	淡交社	201410	1
1478	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 11	淡交社	201411	1
1479	茶席の菓子：和菓子のつくり方盛り付け方頂き方. 12	淡交社	201412	1
1480	洋酒、スパイス、ハーブ、塩を効かせた香り高い焼き菓子大人のBAKE	誠文堂新光社	201711	1
1481	「ラトリエモトゾー」シェフのやさしく教えるイタリア菓子のきほん：おうちで作れる専門店の味	世界文化社	201710	1
1482	パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウの現代に甦るフランス古典菓子	柴田書店	201708	1
1483	焼き菓子の売れてるパティスリーのフール・セックとドゥミ・セック：10店のレシピと差がつく売り方	柴田書店	201707	1
1484	ヨーグルトの冷たいお菓子と焼き菓子	世界文化社	201707	1
1485	人気を呼ぶ！「和風デザート」「和風菓子」大全	旭屋出版	201706	1
1486	上菓子「岬屋」主人のやさしく教える和菓子のきほん	世界文化社	201702	1
1487	ユニコーンベーカリーの焼き菓子	世界文化社	201702	1
1488	美しいフランス菓子の教科書	パイインターナショナル	201611	1
1489	カスタードのおやつ：クリームの作り方と洋・生・焼き菓子のとろけるバリエ	誠文堂新光社	201611	1
1490	菓子・スイーツの開発法：「買いたい」を仕掛ける	旭屋出版	201609	1
1491	フランスパン世界のパン本格製パン技術：ドンクが教える	旭屋出版	201512	1
1492	基礎からわかる製パン技術	柴田書店	201103	1
1493	新しい製パン基礎知識	パンニュース社	200909	1
1494	製菓衛生師教本	学研プラス	201703	1
1495	プロのための洋菓子材料図鑑. vol. 4	柴田書店	201606	1
1496	『一人前の販売員』になるために。：製菓・製パン業	日本食糧新聞社	201505	1
1497	製菓原材料入門	日本食糧新聞社	201407	1

1498	チョコレート:プロのための製菓技法	誠文堂新光社	201311	1
1499	現場は常に進化せよ！:「儲かる菓子屋の方程式」今、製菓・製パン業のあなた	日本食糧新聞社	201309	1
1500	製菓・製パン独立開業のための厨房設備ガイド:オーブン、ミキサー、冷蔵・冷凍設備、ショーケース…機器選びと理想の厨房づくり	柴田書店	201301	1
1501	クリーム:プロのための製菓技法	誠文堂新光社	201204	1
1502	プロのための洋菓子材料図鑑. vol. 3	柴田書店	201109	1
1503	生地:プロのための製菓技法	誠文堂新光社	201009	1
1504	製菓用油脂ハンドブック	幸書房	201002	1
1505	プロのための洋菓子材料図鑑:菓子づくりの「幅」を広げる製菓材料1200	柴田書店	200606	1
1506	世界一のパティシエになる！:ケーキ職人辻口博啓ものがたり	岩崎書店	201503	1
1507	東京パン職人	雷鳥社	201608	1
1508	世界も驚くおいしいパン屋の仕事論:「トラン・ブルー」パン職人成瀬正のたった1つのルール	PHP研究所	201608	1
1509	パン入門	日本食糧新聞社	201612	1
1510	Bakery book. vol. 10	柴田書店	201612	1
1511	サンドイッチ・バイブル	ナツメ社	201509	1
1512	Bread Party:人気パン教室Grano Di Ciacoの四季のブ	世界文化社	201804	1
1513	和菓子modern style	世界文化社	201804	1
1514	和菓子伝統と創造:何に価値の真正性を見出すのか	水曜社	201804	1
1515	和菓子	河出書房新社	201801	1
1516	初めて作るかわいい練りきり和菓子	産業編集センター	201801	1
1517	メレンゲのお菓子パブロバ	立東舎(発売:リットーミュージック)	201804	1
1518	たけだかおる洋菓子研究室のマニアックレッスン	河出書房新社	201804	1
1519	ケーキの上に物語を飾る楽しみマジパン細工:[普及版]洋菓子の新デザイン図鑑	旭屋出版	201803	1
1520	歴史をつくった洋菓子たち:キリスト教、シェイクスピアからナポレオンまで	築地書館	201712	1
1521	やさしい果物のお菓子:すべての手順が写真でわかる10枚レシピ	雷鳥社	201803	1
1522	ボンボン・ショコラの技術	旭屋出版	201712	1
1523	cafe´ sweets. vol. 185	柴田書店	201712	1
1524	厳選ショコラ手帖:くらべるともっとおいしい！名店の味のこだわり	世界文化社	201710	1
1525	プチガトー・レシピ:パティスリー35店の生菓子の技術とアイデア	柴田書店	201708	1
1526	有名パティスリーのプティ・ガトー:人気36店に学ぶ100レシピ	旭屋出版	201605	1
1527	調理科学のなぜ？	朝日新聞出版	201705	1
1528	図説世界史を変えた50の食物	原書房	201502	1
1529	食物倫理入門	ナカニシヤ出版	201903	1
1530	サイエンス小話. 続 身近な食物から好奇心を育む本	東京農業大学出版会	201610	1
1531	食物繊維1カップ法 食物繊維の基礎知識から食事指導まで	医歯薬出版	201509	1
1532	食物アレルギーの栄養指導	医歯薬出版	201808	1
1533	症例を通して学ぶ年代別食物アレルギーのすべて	南山堂	201310	1
1534	食物学. 1 食品の成分と機能	建帛社	201709	1
1535	知って安心！食物アレルギー	診断と治療社	201301	1
1536	食物アレルギー児のための食事と治療用レシピ	診断と治療社	201411	1
1537	食物アレルギーお弁当のABC	第一出版(千代田区)	201808	1
1538	和食はなぜ美味しい	岩波書店	201411	1
1539	料理の科学大図鑑	河出書房新社	201810	1
1540	歴メシ！	柏書房	201708	1
1541	旬の野菜の栄養事典	エクスナレッジ	201605	1
1542	色の野菜の栄養事典	エクスナレッジ	201710	1
1543	60歳からの血糖コントロールごはん	女子栄養大学出版部	201802	1
1544	いつものおかずで塩分一日6g献立	女子栄養大学出版部	201809	1
1545	世界のチーズ図鑑	マイナビ	201509	1
1546	家庭の低温調理	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201811	1
1547	スポーツする人のためのリカバリーごはん	女子栄養大学出版部	201903	1
1548	スパイスの歴史	原書房	201404	1
1549	レモンの歴史	原書房	201411	1
1550	牛肉の歴史	原書房	201412	1
1551	もっと知りたい京野菜	淡交社	201410	1
1552	鮭の歴史	原書房	201410	1
1553	事典和菓子の世界	岩波書店	201803	1
1554	京料理人, 四百四十年の手間	岩波書店	201901	1
1555	調理科学×肉の事典	朝日新聞出版	201904	1
1556	MODERNIST CUISINE at Home現代料理のすべて	KADOKAWA	201809	1
1557	Marche´食材大図鑑	講談社	201510	1
1558	和食調味料バイリンガルガイド	小学館	201612	1
1559	美味礼讃	新潮社	201704	1
1560	「和の食」全史	河出書房新社	201704	1
1561	いばらきのおかず	開港舎(発売:河出書房新社)	201412	1
1562	あいちのおかず	開港舎(発売:河出書房新社)	201707	1
1563	食材偽装	ぎょうせい	201409	1
1564	水と調理のいろいろ	光生館	201305	1
1565	なにわ料理一代	創元社(大阪)	201306	1
1566	東大教授が考えたおいしい！海藻レシピ73	成山堂書店	201406	1
1567	昭和の洋食平成のカフェ飯	筑摩書房	201302	1
1568	だし=うま味の事典	東京堂出版	201411	1
1569	世界の六大料理基本事典	東京堂出版	201502	1
1570	図解食卓の薬効事典	農山漁村文化協会	201710	1
1571	図解山の幸・海の幸薬効・薬膳事典	農山漁村文化協会	201905	1
1572	洋菓子百科事典	白水社	201605	1
1573	チョコレートの歴史物語	原書房	201301	1
1574	パイの歴史物語	原書房	201301	1
1575	パンケーキの歴史物語	原書房	201309	1
1576	マリー=アンヌ・カンタン フランスチーズガイドブック	原書房	201412	1

1577	ハーブの歴史	原書房	201501	1
1578	ドーナツの歴史物語	原書房	201510	1
1579	キャンディと砂糖菓子の歴史物語	原書房	201807	1
1580	和食の常識Q&A百科	丸善出版	201512	1
1581	日本食の伝統文化とは何か	雄山閣	201311	1
1582	世界で一番美しい包丁の図鑑	エクスナレッジ	201705	1
1583	応用自在な調理の基礎　日本料理篇	建帛社	201504	1
1584	応用自在な調理の基礎　西洋料理篇	建帛社	201803	1
1585	応用自在な調理の基礎　中国料理篇	建帛社	201803	1
1586	食生活からはじめる省エネ&エコライフ	建帛社	201602	1
1587	再発見京の魚	恒星社厚生閣	201703	1
1588	和食手帖	思文閣出版	201807	1
1589	60歳からの筋活ごはん	女子栄養大学出版部	201809	1
1590	富士山と御師料理	富士吉田市(発売:女子栄養大学出版部)	201903	1
1591	カレーライスは日本食	女子栄養大学出版部	201712	1
1592	カツオ今昔物語	筑波書房	201503	1
1593	日本の豆ハンドブック	文一総合出版	201607	1
1594	図説果物の大図鑑	マイナビ出版	201610	1
1595	パンの図鑑	マイナビ出版	201701	1
1596	現代ブッフェ料理の真髄ホテルメトロポリタンエドモント	青幻舎	201902	1
1597	ハーブ&スパイス大事典	日経ナショナルジオグラフィック社(発売:日経BPマーケティン)	201607	1
1598	進化するレストランNOMA	ファイドン	201501	1
1599	西洋料理の黄金比	楽工社	201811	1
1600	スポ飯	ベースボール・マガジン社	201905	1
1601	TASTY　OF　LIFE	青幻舎	201905	1
1602	おいしく作り, 味わうためのクッキング	化学同人	201904	1
1603	調理師読本:受験対策に！. 2019年版	第一出版(千代田区)	201903	1
1604	食べたくなる本	みすず書房	201902	1
1605	調理学実習:基礎から応用	女子栄養大学出版部	201902	1
1606	安全に、美味しく食べるためのジビエ解体・調理の教科書	グラフィック社	201811	1
1607	日本料理大全プロローグ	シュハリ・イニシアティブ	201902	1
1608	ノーマの発酵ガイド	KADOKAWA	201903	1
1609	本場の味が出せるシャルキュトリーの本格技術	旭屋出版	201901	1
1610	魂のひと皿:素材に命を吹きこむ	旭屋出版	201902	1
1611	この地でフランス料理をつくり続けていく:故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理	柴田書店	201907	1
1612	デコール菓子の細工と装飾:マジパン、チョコレート、アメ、絞り、その他の技法	柴田書店	201903	1
1613	アテスウェイ川村英樹の菓子	柴田書店	201907	1
1614	ファミリー・ミール:フェラン・アドリアの家庭料理	KADOKAWA	201907	1
1615	プロトコールと四季の愉しみ方:スイスの名門フィニッシングスクール「ヴィラ・ビエールフー」で学ぶ国際基準のおもてなし	学研プラス	201905	1
1616	スパイス百科	丸善出版	201801	1
1617	料理と科学のおいしい出会い	化学同人	201406	1
1618	食品学総論	化学同人	201604	1
1619	食品学　1	化学同人	201704	1
1620	食品学. 2　食品の分類と特性・用途を正しく理解するために	化学同人	201705	1
1621	調理学	化学同人	201704	1
1622	給食経営管理論	化学同人	201803	1
1623	健康と調理のサイエンス	学文社	201703	1
1624	基礎から学ぶ食品化学実験テキスト	建帛社	201409	1
1625	食品の官能評価・鑑別演習 3訂	建帛社	201404	1
1626	調理学	建帛社	201503	1
1627	食品表示	建帛社	201608	1
1628	マスター食品学	建帛社	201608	1
1629	マスター調理学	建帛社	201607	1
1630	食と健康の科学	建帛社	201703	1
1631	食品学実験書	建帛社	201704	1
1632	対象者別給食献立	建帛社	201704	1
1633	フードスペシャリスト論	建帛社	201901	1
1634	食品の安全性	建帛社	201812	1
1635	科学でひらくゴマの世界	建帛社	201302	1
1636	亜鉛の機能と健康	建帛社	201305	1
1637	わかりやすい食事デザインと食事評価	建帛社	201302	1
1638	食べものとくすり	建帛社	201403	1
1639	ミネラル摂取と老化制御	建帛社	201405	1
1640	アントシアニンと食品	建帛社	201506	1
1641	食と心	建帛社	201507	1
1642	油のマジック	建帛社	201608	1
1643	泡をくうお話	建帛社	201705	1
1644	食品とオゾンの科学	建帛社	201804	1
1645	機能性表示食品DATA　BOOK	メディカルレビュー社	201712	1
1646	健康寿命を延ばそう！機能性脂肪酸入門	裳華房	201702	1
1647	お酒のはなし	裳華房	201707	1
1648	糖質早わかり	女子栄養大学出版部	201610	1
1649	エネルギー早わかり	女子栄養大学出版部	201703	1
1650	気になる脂質早わかり	女子栄養大学出版部	201802	1
1651	塩分早わかり	女子栄養大学出版部	201903	1
1652	ダイエットの食品早わかり	女子栄養大学出版部	201903	1
1653	野菜のとり方早わかり	女子栄養大学出版部	201903	1
1654	食品80キロカロリー成分表	女子栄養大学出版部	201604	1
1655	はじめての食品成分表	女子栄養大学出版部	201612	1

1656	腎臓病の食品成分表	女子栄養大学出版部	201708	1
1657	調理のためのベーシックデータ	女子栄養大学出版部	201802	1
1658	食品の栄養とカロリー事典	女子栄養大学出版部	201702	1
1659	食品80キロカロリーミニガイド	女子栄養大学出版部	201709	1
1660	外食のカロリーガイド 改訂版	女子栄養大学出版部	201311	1
1661	外食・コンビニ・惣菜のカロリーガイド	女子栄養大学出版部	201702	1
1662	毎日の食事のカロリーガイド	女子栄養大学出版部	201812	1
1663	家庭のおかずのカロリーガイド	女子栄養大学出版部	201902	1
1664	なにをどれだけ食べたらいいの？	女子栄養大学出版部	201607	1
1665	栄養素の通になる	女子栄養大学出版部	201610	1
1666	食品成分表	女子栄養大学出版部	201702	1
1667	消費者と「食」にかかわる人のための新しい食品表示がわかる本	女子栄養大学出版部	201611	1
1668	給食実務必携	第一出版（千代田区）	201308	1
1669	食事療法に便利な食品成分早見表	第一出版（千代田区）	201305	1
1670	知っておきたい食生活支援のコツとポイント	第一出版（千代田区）	201402	1
1671	食物アレルギーと上手につき合う方法	第一出版（千代田区）	201708	1
1672	実践給食マネジメント論	第一出版（千代田区）	201610	1
1673	食品微生物の検査データと活用法	中央法規出版	201502	1
1674	現場で役立つ食品微生物Q&A	中央法規出版	201604	1
1675	ヒトは何故それを食べるのか	中央法規出版	201711	1
1676	食品添加物インデックスPLUS	中央法規出版	201711	1
1677	食品学	東京化学同人	201604	1
1678	食品分析化学	東京化学同人	201612	1
1679	食品安全の表示と科学	同文書院	201504	1
1680	食品機能の表示と科学	同文書院	201507	1
1681	新調理学実習	同文書院	201604	1
1682	調理学の基本	同文書院	201803	1
1683	食科学入門	昭和堂（京都）	201804	1
1684	リスクと共存する社会	養賢堂	201705	1
1685	食べ物と健康．食品学総論	八千代出版	201604	1
1686	食品の科学各論	理工図書	201612	1
1687	遺伝子組み換え食品入門	緑風出版	201309	1
1688	賞味期限設定・延長のための各試験・評価法ノウハウ	エヌ・ティー・エス	201804	1
1689	生食のおいしさとリスク	エヌ・ティー・エス	201306	1
1690	食品分野における非加熱殺菌技術	エヌ・ティー・エス	201311	1
1691	伝承写真館日本の食文化．1	農山漁村文化協会	200607	1
1692	伝承写真館日本の食文化．2	農山漁村文化協会	200607	1
1693	伝承写真館日本の食文化．3	農山漁村文化協会	200607	1
1694	伝承写真館日本の食文化．4	農山漁村文化協会	200607	1
1695	伝承写真館日本の食文化．5	農山漁村文化協会	200607	1
1696	伝承写真館日本の食文化．6	農山漁村文化協会	200607	1
1697	伝承写真館日本の食文化．7	農山漁村文化協会	200607	1
1698	伝承写真館日本の食文化．8	農山漁村文化協会	200607	1
1699	伝承写真館日本の食文化．9	農山漁村文化協会	200607	1
1700	伝承写真館日本の食文化．10	農山漁村文化協会	200607	1
1701	伝承写真館日本の食文化．11	農山漁村文化協会	200607	1
1702	伝承写真館日本の食文化．12	農山漁村文化協会	200607	1
1703	甘みの文化	ドメス出版	201710	1
1704	人間と作物：採集から栽培へ	ドメス出版	201610	1
1705	野生から家畜へ	ドメス出版	201509	1
1706	料理すること：その変容と社会性	ドメス出版	201309	1
1707	火と食	ドメス出版	201209	1
1708	食の経済	ドメス出版	201110	1
1709	医食同源：食とからだ・こころ	ドメス出版	201009	1
1710	伝統食の未来	ドメス出版	200909	1
1711	米と魚	ドメス出版	200809	1
1712	食を育む水	ドメス出版	200709	1
1713	味覚と嗜好	ドメス出版	200612	1
1714	食と科学技術	ドメス出版	200509	1
1715	料理屋のコスモロジー	ドメス出版	200410	1
1716	食と大地	ドメス出版	200310	1
1717	旅と食	ドメス出版	200210	1
1718	食と教育	ドメス出版	200110	1
1719	食とジェンダー	ドメス出版	200009	1
1720	飢餓	ドメス出版	199912	1
1721	日本の食・100年〈たべる〉	ドメス出版	199810	1
1722	日本の食・100年〈つくる〉	ドメス出版	199711	1
1723	日本の食・100年〈のむ〉	ドメス出版	199611	1
1724	都市化と食	ドメス出版	199510	1
1725	国際化時代の食	ドメス出版	199411	1
1726	食の思想	ドメス出版	199210	1
1727	食の美学	ドメス出版	199110	1
1728	食事作法の思想	ドメス出版	199010	1
1729	家庭の食事空間	ドメス出版	198910	1
1730	外来の食の文化	ドメス出版	198810	1
1731	食・と・か・ら・だ	ドメス出版	198710	1
1732	醗酵と食の文化	ドメス出版	198610	1
1733	調理の文化	ドメス出版	198510	1
1734	日本の風土と食	ドメス出版	198410	1

1735	食のことば	ドメス出版	198311	1
1736	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 日本の食を考える	小峰書店	201004	1
1737	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 四季を通じた料理	小峰書店	201004	1
1738	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 冬の料理	小峰書店	201004	1
1739	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 秋の料理	小峰書店	201004	1
1740	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 夏の料理	小峰書店	201004	1
1741	未来へ伝えたい日本の伝統料理. 春の料理	小峰書店	201003	1
1742	日本の食を科学する	朝倉書店	200806	1
1743	次世代に伝えたいいまに活きる伝統料理	第一出版(千代田区)	200708	1
1744	日本の四季ごちそう暦:伝えたい旬菜と行事食	女子栄養大学出版部	201103	1
1745	和食の基本がわかる本:郷土に根ざした伝承の技と味に学ぶ	日本実務能力検定協会(発売:農山漁村文化協会)	201503	1
1746	海藻王国:海の幸「海菜」をベースとした日本独自の食文化を味わう	日本地域社会研究所	201801	1
1747	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 9−2	フジメディカル出版	201512	1
1748	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 10−1	フジメディカル出版	201606	1
1749	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 30号(Vol. 10 No. 2)	フジメディカル出版	201612	1
1750	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 31号(Vol. 11 No. 1)	フジメディカル出版	201706	1
1751	Functional Food:機能性食品の基礎から臨床へ. 32号(Vol. 11 No. 2)	フジメディカル出版	201712	1
1752	サツマイモの世界世界のサツマイモ:新たな食文化のはじまり	現代書館	201703	1
1753	地域人:地域情報満載!地域創生のための総合情報. 第17号	大正大学	201702	1
1754	柿づくし:柿渋、干し柿、柿酢、柿ジャム、紅葉保存	農山漁村文化協会	201607	1
1755	新・食文化入門	弘文堂	200410	1
1756	食文化入門:百問百答	東京堂出版	200311	1
1757	食文化入門	講談社	199504	1
1758	乾杯の文化史	ドメス出版	200710	1
1759	川魚料理300年:−京料理控え−MINOKICHI	世界文化クリエイティブ(発売:世界文化社	201801	1
1760	東西「駅そば」探訪:和製ファストフードに見る日本の食文化	交通新聞社	201312	1
1761	村の酒屋を復活させる:田沢ワイン村の挑戦	集英社	201804	1
1762	山梨ワイン探索:23組の生産者を訪ねて	美術出版社	201804	1
1763	ルミエール・ワインの香り:甲州のテロワールと職人の133年	求龍堂	201804	1
1764	金沢おいしいパン屋さん:Bakary list金沢 能登 加賀	北国新聞社	201605	1
1765	47麺market:47都道府県のローカルな麺から、日本の食の個性を見る	ディアンドデパートメント	201509	1
1766	地域人:地域情報満載!地域創生のための総合情報. 第21号	大正大学	201706	1
1767	「地域の食」を守り育てる:秋田発地産地消運動の20年	無明舎出版	201704	1
1768	和食を伝え継ぐとはどういうことか:地域がそだてた食のしくみと技に学ぶ	農山漁村文化協会	201703	1
1769	地域の誇りで飯を食う!:“何もないまち”を変えた奇跡の物語	旬報社	201612	1
1770	そば&まちづくり:そばをまちづくりや地域おこしとの関連でとらえる	三恵社(発売:JRC)	201611	1
1771	中国地域の豊かな食:伝統食から現代の美味まで時代を超えて一堂に	中国地方総合研究センター	201603	1
1772	食と農のコミュニティ論:地域活性化の戦略	創元社(大阪)	201302	1
1773	大阪ソースダイバー:下町文化としてのソースを巡る、味と思考の旅。	ブリコルール・パブリッシング(発売:トランスビュー)	201707	1
1774	おいしいご当地スーパーマーケット:47都道府県で出会ったひとめボレ食品さん	ダイヤモンド・ビッグ社(発売:ダイヤモンド社)	201303	1
1775	食わせろ!県民メシ:47都道府県のお国自慢グルメ	講談社	200910	1
1776	全国五つ星の駅弁・空弁	東京書籍	200906	1
1777	地域人:地域創生のための、充実の総合情報を毎月お届けします. 第29号	大正大学	201802	1
1778	日本の味郷土料理めぐり	日本食生活協会(発売:ニール)	201801	1
1779	日本すし紀行:巻きずしと稲荷と助六と	旭屋出版	201802	1
1780	世界のサンドイッチ図鑑:意外な組み合わせが楽しいご当地レシピ355	誠文堂新光社	201703	1
1781	どっちの料理対決!えらぼう!つくろう!ニッポンのご当地ごはん. 1	日本図書センター	201612	1
1782	どっちの料理対決!えらぼう!つくろう!ニッポンのご当地ごはん. 2	日本図書センター	201612	1
1783	どっちの料理対決!えらぼう!つくろう!ニッポンのご当地ごはん. 3	日本図書センター	201612	1
1784	ニッポン全国懐かしのご当地パン図鑑	オークラ出版	201611	1
1785	鶏唐揚げプロのテクニック:ご当地唐揚げ、人気店の名物唐揚げ…の調理技術を大公開	旭屋出版	201507	1
1786	成功する「地域ブランド」戦略:九条ねぎが高くても売れる理由	PHP研究所	201002	1
1787	飛田和緒の郷土汁	世界文化社	201612	1
1788	47都道府県・米/雑穀百科	丸善出版	201710	1
1789	47都道府県・伝統調味料百科	丸善出版	201307	1
1790	47都道府県・魚食文化百科	丸善出版	201107	1
1791	47都道府県・地野菜/伝統野菜百科	丸善出版	200911	1
1792	47都道府県・伝統食百科	丸善出版	200901	1
1793	47都道府県・乾物/干物百科	丸善出版	201701	1
1794	47都道府県・こなもの食文化百科	丸善出版	201207	1
1795	誰も教えてくれなかったプロに近づくためのパンの教科書 発酵編	河出書房新社	201804	1
1796	発酵食、豆、雑穀で作る毎日のごちそう:ヘルシーでも大満足体が喜ぶ79の簡単レシピ	誠文堂新光社	201804	1
1797	旬野菜の発酵ごはん	静岡新聞社	201803	1
1798	発酵古代米が健康寿命を延ばす:「食べるだけ」逆転の新栄養学	徳間書店	201802	1
1799	日本の伝統発酵の科学:微生物が生み出す「旨さ」の秘密	講談社	201801	1
1800	冷蔵発酵でかんたん! 発酵生地の焼き菓子レシピ	マイナビ出版	201711	1
1801	ヨーグルト酵母でパンを焼く。:自然発酵種「るヴぁん」でもっと味わい深いパンを!	文化出版局	201706	1
1802	発酵文化人類学:微生物から見た社会のカタチ	木楽舎	201705	1
1803	生物の科学遺伝. Vol. 71 No. 3(201	エヌ・ティー・エス	201705	1
1804	チーズの科学:ミルクの力、発酵・熟成の神秘	講談社	201611	1
1805	農家が教える発酵食の知恵. 続	農山漁村文化協会	201212	1
1806	魚の発酵食品	成山堂書店	200108	1
1807	発酵食品の科学:おもしろサイエンス	日刊工業新聞社	201803	1
1808	発酵の技法:世界の発酵食品と発酵文化の探求	オライリー・ジャパン(発売:オーム社)	201604	1
1809	信州の発酵食	しなのき書房	201601	1
1810	発酵食品学	講談社	201204	1
1811	世界の食文化. 1	農山漁村文化協会	200509	1
1812	世界の食文化. 2	農山漁村文化協会	200401	1
1813	世界の食文化. 3	農山漁村文化協会	200506	1

1814	世界の食文化. 4	農山漁村文化協会	200501	1
1815	世界の食文化. 5	農山漁村文化協会	200310	1
1816	世界の食文化. 6	農山漁村文化協会	200803	1
1817	世界の食文化. 7	農山漁村文化協会	200407	1
1818	世界の食文化. 8	農山漁村文化協会	200603	1
1819	世界の食文化. 9	農山漁村文化協会	200310	1
1820	世界の食文化. 10	農山漁村文化協会	200702	1
1821	世界の食文化. 11	農山漁村文化協会	200410	1
1822	世界の食文化. 12	農山漁村文化協会	200404	1
1823	世界の食文化. 13	農山漁村文化協会	200703	1
1824	世界の食文化. 14	農山漁村文化協会	200703	1
1825	世界の食文化. 15	農山漁村文化協会	200310	1
1826	世界の食文化. 16	農山漁村文化協会	200812	1
1827	世界の食文化. 17	農山漁村文化協会	200607	1
1828	世界の食文化. 18	農山漁村文化協会	200310	1
1829	世界の食文化. 19	農山漁村文化協会	200603	1
1830	世界の食文化. 20	農山漁村文化協会	200503	1
1831	世界の食文化. 別巻	農山漁村文化協会	200902	1
1832	講座食の文化. 第1巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199810	1
1833	講座食の文化. 第2巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199901	1
1834	講座食の文化. 第3巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199903	1
1835	講座食の文化. 第4巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199907	1
1836	講座食の文化. 第5巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199904	1
1837	講座食の文化. 第6巻	味の素食の文化センター(発売:農山漁村文化協会)	199909	1
1838	講座食の文化. 第7巻	農山漁村文化協会	199912	1
1839	江戸東京野菜. 図鑑篇	農山漁村文化協会	200910	1
1840	江戸東京野菜. 物語篇	農山漁村文化協会	200910	1
1841	なにわ大阪の伝統野菜	農山漁村文化協会	200203	1
1842	ふるさとの伝承料理　1巻	農山漁村文化協会	200604	1
1843	ふるさとの伝承料理　2巻	農山漁村文化協会	200602	1
1844	ふるさとの伝承料理　3巻	農山漁村文化協会	200603	1
1845	ふるさとの伝承料理　4巻	農山漁村文化協会	200603	1
1846	ふるさとの伝承料理　5巻	農山漁村文化協会	200603	1
1847	ふるさとの伝承料理　6巻	農山漁村文化協会	200603	1
1848	ふるさとの伝承料理　7巻	農山漁村文化協会	200603	1
1849	ふるさとの伝承料理　8巻	農山漁村文化協会	200609	1
1850	ふるさとの伝承料理　9巻	農山漁村文化協会	200608	1
1851	ふるさとの伝承料理　10巻	農山漁村文化協会	200608	1
1852	ふるさとの伝承料理　11巻	農山漁村文化協会	200608	1
1853	ふるさとの伝承料理　12巻	農山漁村文化協会	200608	1
1854	ふるさとの伝承料理　13巻	農山漁村文化協会	200609	1
1855	信州ながの食の風土記:未来に伝えたい昭和の食	農山漁村文化協会	201312	1
1856	信州鬼無里食の風土記	鬼無里食の風土記編纂委員会『ふるさとIN(発売:農山漁村文化協会)	201503	1
1857	英国の郷土菓子:お茶を楽しむ「ブリティッシュプディング」のレシピブ	講談社	201710	1
1858	全集日本の食文化. 第3巻	雄山閣	199804	1
1859	全集日本の食文化. 第4巻	雄山閣	199701	1
1860	全集日本の食文化. 第5巻	雄山閣	199807	1
1861	全集日本の食文化. 第6巻	雄山閣	199610	1
1862	全集日本の食文化. 第7巻	雄山閣	199810	1
1863	全集日本の食文化. 第8巻	雄山閣	199710	1
1864	全集日本の食文化. 第9巻	雄山閣	199707	1
1865	全集日本の食文化. 第12巻	雄山閣	199907	1
1866	THE PASTRY COLLECTION:日本人が知らない世界の郷土菓子をめぐる旅	KADOKAWA	201406	1
1867	アメリカ郷土菓子:時代を超えて愛される、各地に伝わる普段着の味	パルコ出版	201404	1
1868	シチリアの伝統菓子とマンマの手作り菓子:家庭でおいしく作る45レシピ	誠文堂新光社	201310	1
1869	イギリス家庭菓子:美味しい紅茶とバターの甘い香りに誘われて	グラフィック社	201609	1
1870	パリの人気店が公開！シンプルを磨く、フランス焼き菓子レシピ	柴田書店	201509	1
1871	京菓子と琳派:食べるアートの世界	淡交社	201508	1
1872	イギリス菓子図鑑:お菓子の由来と作り方	誠文堂新光社	201503	1
1873	イタリアの地方菓子とパン	世界文化社	201711	1
1874	世界の郷土菓子:旅して見つけた！地方に伝わる素朴なレシピ	河出書房新社	201704	1
1875	一流パティシエのケーキと焼き菓子	世界文化社	201702	1
1876	フランスの素朴な地方菓子	マイナビ出版	201702	1
1877	わくわく発見！日本の郷土料理	河出書房新社	201703	1
1878	ご当地グルメと郷土料理:日本全国味めぐり！. 汁・鍋・お菓子	金の星社	201603	1
1879	ご当地グルメと郷土料理:日本全国味めぐり！. 肉・魚・野菜	金の星社	201603	1
1880	ご当地グルメと郷土料理:日本全国味めぐり！. ごはん・麺・粉物	金の星社	201602	1
1881	イタリア郷土料理調理技術教本:味良く作るプロの技術を、基礎から学ぶ。	旭屋出版	201403	1
1882	再創造する郷土料理:全国各地の75品	旭屋出版	201205	1
1883	イタリア美味遺産:郷土料理を食べ尽くそう！. ミラノ→フィレンツェ篇	新潮社	201110	1
1884	クレープリーティ・ロランドのガレット&クレープ:フランス・ブルターニュの郷土料理を伝える	誠文堂新光社	201108	1
1885	郷土料理のおいしいレシピ:たべよう！つくろう！47都道府県. 西日本編	教育画劇	200904	1
1886	郷土料理のおいしいレシピ:たべよう！つくろう！47都道府県. 東日本編	教育画劇	200902	1
1887	ブォーノ・イタリア:真のイタリア郷土料理を世界に発信するICIFオリジ	ちょうえい出版	200807	1
1888	しょうゆが香る郷土料理	農山漁村文化協会	200703	1
1889	ロシアの郷土料理:大地が育むユーラシアの味	東洋書店	200611	1
1890	郷土料理大図鑑:ふるさとの味がいっぱい！　食べて学ぼう"地域の食文化"	PHP研究所	200812	1
1891	東北モデル！食品産業の高度化戦略:郷土色豊かな食ブランドの創造と地域おこし	日本地域社会研究所	200710	1
1892	美味駅弁紀行:郷土自慢の食材競演	昭文社	200507	1

1893	「食」で地域探検．5	岩崎書店	200304	1
1894	「食」で地域探検．4	岩崎書店	200304	1
1895	「食」で地域探検．3	岩崎書店	200303	1
1896	「食」で地域探検．2	岩崎書店	200303	1
1897	「食」で地域探検．1	岩崎書店	200303	1
1898	ニッポン全国和菓子の食べある記：高島屋・和菓子バイヤーがこっそり教える郷土の和菓子	誠文堂新光社	201711	1
1899	47都道府県・地鶏百科	丸善出版	201407	1
1900	47都道府県・汁物百科	丸善出版	201506	1
1901	47都道府県・肉食文化百科	丸善出版	201501	1
1902	47都道府県・和菓子／郷土菓子百科	丸善出版	201601	1
1903	地域食材大百科．第1巻	農山漁村文化協会	201003	1
1904	地域食材大百科．第2巻	農山漁村文化協会	201005	1
1905	地域食材大百科．第3巻	農山漁村文化協会	201008	1
1906	地域食材大百科．第4巻	農山漁村文化協会	201011	1
1907	地域食材大百科．第5巻	農山漁村文化協会	201102	1
1908	地域食材大百科．第6巻	農山漁村文化協会	201203	1
1909	地域食材大百科．第7巻	農山漁村文化協会	201208	1
1910	地域食材大百科．第8巻	農山漁村文化協会	201212	1
1911	地域食材大百科．第9巻	農山漁村文化協会	201302	1
1912	地域食材大百科．第10巻	農山漁村文化協会	201301	1
1913	地域食材大百科．第11巻	農山漁村文化協会	201307	1
1914	地域食材大百科．第12巻	農山漁村文化協会	201310	1
1915	地域食材大百科．第13巻	農山漁村文化協会	201401	1
1916	地域食材大百科．第14巻	農山漁村文化協会	201403	1
1917	地域食材大百科．第15巻	農山漁村文化協会	201407	1
1918	聞き書ふるさとの家庭料理．1	農山漁村文化協会	200212	1
1919	聞き書ふるさとの家庭料理．2	農山漁村文化協会	200301	1
1920	聞き書ふるさとの家庭料理．3	農山漁村文化協会	200301	1
1921	聞き書ふるさとの家庭料理．4	農山漁村文化協会	200301	1
1922	聞き書ふるさとの家庭料理．5	農山漁村文化協会	200212	1
1923	聞き書ふるさとの家庭料理．6	農山漁村文化協会	200302	1
1924	聞き書ふるさとの家庭料理．7	農山漁村文化協会	200302	1
1925	聞き書ふるさとの家庭料理．8	農山漁村文化協会	200303	1
1926	聞き書ふるさとの家庭料理．9	農山漁村文化協会	200303	1
1927	聞き書ふるさとの家庭料理．10	農山漁村文化協会	200212	1
1928	聞き書ふるさとの家庭料理．11	農山漁村文化協会	200303	1
1929	聞き書ふるさとの家庭料理．12	農山漁村文化協会	200305	1
1930	聞き書ふるさとの家庭料理．13	農山漁村文化協会	200308	1
1931	聞き書ふるさとの家庭料理．14	農山漁村文化協会	200310	1
1932	聞き書ふるさとの家庭料理．15	農山漁村文化協会	200304	1
1933	聞き書ふるさとの家庭料理．16	農山漁村文化協会	200306	1
1934	聞き書ふるさとの家庭料理．17	農山漁村文化協会	200307	1
1935	聞き書ふるさとの家庭料理．18	農山漁村文化協会	200309	1
1936	聞き書ふるさとの家庭料理．19	農山漁村文化協会	200308	1
1937	聞き書ふるさとの家庭料理．20	農山漁村文化協会	200312	1
1938	聞き書ふるさとの家庭料理．別巻	農山漁村文化協会	200404	1
1939	鶏料理大全	ナツメ社	201503	1
1940	イタリア料理の基本講座：定番料理をもっとみがこう	柴田書店	201506	1
1941	世界のごちそう：旅するシェフの料理修行日記	イカロス出版	201505	1
1942	トスカーナ美味の教え：イタリアのおいしい料理54	筑摩書房	201504	1
1943	イギリスの家庭料理	世界文化社	201504	1
1944	ワイン食堂のメニューブック：多様化するビストロ・バル料理154	柴田書店	201504	1
1945	イタリア魚介料理：「伝統料理」から「現代料理」まで。	旭屋出版	201503	1
1946	世界遺産になった食文化．6	WAVE出版	201503	1
1947	世界遺産になった食文化．5	WAVE出版	201503	1
1948	世界遺産になった食文化．7	WAVE出版	201503	1
1949	トルコ大使の食卓：世界の食を楽しむグルメ&トラベルブック	東京ニュース通信社	201305	1
1950	アイスランド大使の食卓：大使が案内するグルメ&トラベルブック	東京ニュース通信社	201203	1
1951	グルメトリップ：美食の旅に出かけよう	舵社	201710	1
1952	GIBIER：日本のジビエを味わうグルメな旅と極上の店	双葉社	201612	1
1953	未来の食卓：2035年グルメの旅	講談社	201308	1
1954	山陰旅行クラフト＋食めぐり	マイナビ出版	201705	1
1955	ヨーロッパ食堂旅行	ダイヤモンド社	200903	1
1956	漁港食堂：東京湾相模湾駿河湾旨い魚を探す旅	オークラ出版	201707	1
1957	旅の食卓	亜紀書房	201608	1
1958	駅弁女子：日本全国旅して食べて	淡交社	201304	1
1959	フランス、葡萄畑のツーリズムと観光案内所：グランドツアーの回顧からアジア的田園産業を展望する	現代図書(発売：星雲社)	201803	1
1960	ツーリズムの地理学：観光から考える地域の魅力	二宮書店	201803	1
1961	食通のおもてなし観光学	鳥影社	201803	1
1962	農・食・観光クラスターの展開	農林統計協会	201502	1
1963	フードツーリズム論：食を活かした観光まちづくり	古今書院	201307	1
1964	食旅と観光まちづくり	学芸出版社(京都)	201006	1
1965	観光立国日本への提言：インバウンド・ビジネスのチャンスをとらえる	成文堂	201607	1
1966	きのこ旅：食べて、観て、泊まって、買える“きのこツーリズム”	グラフィック社	201408	1
1967	食の安全と健康意識データ集．2018－2019年版	三冬社	201804	1
1968	食生活データ総合統計年報．2018年版	三冬社	201802	1
1969	栄養・健康データハンドブック．2018／2019	同文書院	201804	1
1970	佐々木敏の栄養データはこう読む！：疫学研究から読み解くぶれない食べ方	女子栄養大学出版部	201504	1
1971	極める愉しむ珈琲事典	西東社	201801	1

1972	和食のおさらい事典	光文社	201710	1
1973	筋肉をつくる食事・栄養パーフェクト事典：体づくり、筋肥大から体脂肪低減まで	ナツメ社	201803	1
1974	シードルの事典：海外のブランドから国産までりんご酒の魅力、文化、生産者を紹介	誠文堂新光社	201801	1
1975	日本茶の事典：淹れ方・楽しみ方・文化がわかる	スタジオタッククリエイティブ	201804	1
1976	ハーブのすべてがわかる事典	ナツメ社	201804	1
1977	たまご大事典：「小学生」「主婦」「業界人」の、すべての疑問に答える	工学社	201407	1
1978	仏英独＝和「新」洋菓子辞典	白水社	201203	1
1979	世界チーズ大図鑑	柴田書店	201101	1
1980	健康・栄養学用語辞典：管理栄養士・栄養士必携	中央法規出版	201202	1
1981	フードサービス用語辞典：現場で役立つ外食マン必携の経営用語576	柴田書店	201701	1
1982	ワインのフランス語	白水社	201612	1
1983	仏英和料理用語辞典	三省堂	201001	1
1984	新フランス料理用語辞典	白水社	200912	1
1985	使える製菓のフランス語辞典：分類別	柴田書店	201003	1
1986	ポケット・グルメ仏和事典：フランス語を知らなくても使える	駿河台出版社	200505	1
1987	プロのためのフランス料理仏和・和仏辞典	柴田書店	201412	1
1988	仏和・和仏料理フランス語辞典	白水社	200808	1
1989	イタリア料理基本用語：伊和・和伊・テーマ別	柴田書店	201304	1
1990	イタリア料理用語辞典	白水社	199211	1
1991	たべもの起源事典．世界編	筑摩書房	201402	1
1992	たべもの起源事典．日本編	筑摩書房	201305	1
1993	プロのためのパスタ事典	柴田書店	201405	1
1994	ビール事典：最新版世界のビールスタイル85　26か国・144銘	学研(発売：学研プラス)	201406	1
1995	カクテル事典：カクテル400点徹底ガイドカクテル＆バー入門の決定	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201407	1
1996	和食の常備菜の事典：そのまま出せる魅力の常備菜108種とその使いこなし	旭屋出版	201407	1
1997	日本酒事典：味わいチャートで解説！日本酒厳選250銘柄	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201409	1
1998	魚さばき方事典：55魚介	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201409	1
1999	いちばんくわしいパン事典：パンの知識と楽しみ方がわかる	世界文化社	201509	1
2000	東西六カ国製菓用語対訳辞典：日中韓仏英独	イマージュ(港区)(発売：扶桑社)	201005	1
2001	加賀・能登アイサの生活語辞典	能登印刷出版部	201602	1
2002	魚介類別名辞典	日外アソシエーツ(発売：紀伊國屋書店日外アソ)	201601	1
2003	日米ボディートーク：身ぶり・表情・しぐさの辞典	三省堂	201606	1
2004	ボディートーク：世界の身ぶり辞典	三省堂	201606	1
2005	おいしさの表現辞典	東京堂出版	201612	1
2006	日本酒語辞典：日本酒にまつわる言葉をイラストと豆知識でほろりと読み解く	誠文堂新光社	201704	1
2007	どんな場面・どんなお客様でもきちんと話せる接客用語辞典	すばる舎	201703	1
2008	服部幸應の知っておいしいだし事典	実業之日本社	201711	1
2009	茶の事典：世界の茶のこと、茶の世界のこと。	朝倉書店	201709	1
2010	おもてなし接客・案内英会話フレーズ辞典	池田書店(新宿区)	201407	1
2011	目で見る！毎日の食事カロリー辞典：大きな数字と写真だから見やすい！	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201405	1
2012	スパイスカレー事典	パイインターナショナル	201605	1
2013	色の名前事典507	主婦の友社	201702	1
2014	知っておいしいスパイス事典	実業之日本社	201706	1
2015	知っておいしいチーズ事典	実業之日本社	201706	1
2016	しあわせを引き寄せる洋菓子の事典：由来と伝統に込められた物語	日本文芸社	201706	1
2017	食材別レシピ事典	＝出版社	201707	1
2018	ハーブ＆スパイス事典：心とカラダにやさしい316種	誠文堂新光社	201711	1
2019	乾物と保存食材事典：栄養と旨みが凝縮した488種	誠文堂新光社	201711	1
2020	業種別審査事典．第6巻(6001→6137)	金融財政事情研究会(発売：きんざい)	201601	1
2021	中国料理食材事典：見てたのしい読んでおいしい	日本食糧新聞社	201301	1
2022	中国料理小辞典：ピンインからも画数からも引ける	柴田書店	201105	1
2023	図説江戸料理事典	柏書房	200909	1
2024	珈琲事典：世界のスペシャルティコーヒー122銘柄を徹底解説	学研パブリッシング(発売：学研プラス)	201404	1
2025	ひと目でわかる！食品保存事典：簡単！長持ち！節約！	講談社	201504	1
2026	栄養の基本がわかる図解事典	成美堂出版	201507	1
2027	風味の事典	楽工社	201608	1
2028	女子栄養大学料理のなるほど実験室	女子栄養大学出版部	201902	1
2029	実践で学ぶ女子栄養大学のバランスのよい食事法	女子栄養大学出版部	201604	1
2030	食と農の環境問題：持続可能なフードシステムをめざして	すいれん舎	201609	1
2031	食料の地理学の小さな教科書	ナカニシヤ出版	201310	1
2032	日本の食生活全集　1巻	農山漁村文化協会	201511	50
2033	メキシコ料理大全：家庭料理、伝統料理の調理技術から食材、食文化まで。	誠文堂新光社	201507	1
2034	まるごとわかるふるさとおもしろ食べもの百科．第2巻	日本図書センター	201002	1
2035	北陸の漬けもの：季節ごとに楽しめる自家製のススメ	北国新聞社	201602	1
2036	日本の美しい食卓歳時記：お正月の習わし・全国のお雑煮から、五節句の伝統行事	誠文堂新光社	201701	1
2037	食卓の日本史：和食文化の伝統と革新	勉誠出版	201512	1
2038	「食」その伝統と未来：食の文化シンポジウム2009	ドメス出版	201005	1
2039	味噌大全：歴史・製造法・健康効果・レシピ／日本の伝統文化とし	東京堂出版	201802	1
2040	日本の食文化：「和食」の継承と食育	アイ・ケイコーポレーション	201609	1
				2089

資料１６

運営会議規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、運営会議（以下「会議」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（組　　織）

第２条　会議は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　理事長指名理事

（３）　学部長

（４）　事務局長

（５）　学長が指名する教職員

２　会議に議長を置き、学長をもって充てるものとする。

３　議長に事故があるとき、又は議長が欠けたときは、学部長がその職務を代理する。

（任　　期）

第３条　構成員の任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（審議事項）

第４条　会議は、次に掲げる事項を審議する。

（１）　大学の経営に関すること

（２）　大学の広報に関すること

（３）　大学の安全管理に関すること

（４）　大学等の施設設備に関すること

（５）　教職員人事に関すること

（６）　学則その他規定の改廃に関すること

（７）　自己点検・評価に関すること

（８）　その他本学の管理運営に関して、学長が諮問する事項

（会　　議）

第５条　会議は議長が招集し、主宰する。

２　会議は、過半数の構成員の出席をもって、開催する。

３　議決は、出席構成員の２分の１以上の同意を要し、賛否同数のときは、議長の決するところによる。

４　運営会議に議事録を備え、議事進行の過程及び審議事項を記入し、次回の運営会議においてその確認を受ける。

５　議事録は事務局長が保管する。

（意見聴取）

第６条　議長は、必要に応じて構成員以外の者に出席を求め、意見を聴取することができる。

（検討部会）

第7条　会議に、その業務を円滑に行うため、検討部会を設けることができる。

２　検討部会の組織及び運営に関し必要な事項は、運営会議において定める。

（事　　務）

第8条　会議の事務は、事務局においてこれを行うものとする。

（その他）

第9条　この規程に定めるもののほか、必要な事項は学長が定める。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

教務・学生委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、教務・学生委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

教育課程に関すること

兼任講師（非常勤）に関すること・客員教授制度に関すること

（１）　授業運営に関すること

（２）　定期試験に関すること

（３）　入学前教育（フェローシップ）に関すること

（４）　学生生活に関すること

（５）　学生の福利厚生に関すること

（６）　学生の課外活動に関すること

（７）　学生の就職支援に関すること

（８）　学生の身分に関すること

（９）　学長が諮問したこと

（１０）その他教務・学生に関すること

２　委員会は教育課程連携協議会の意見に基づき、教育課程の編成に努めるとともに効率的、効果的なカリキュラムの検討を行うものとする。また、学生支援に関する重要事項について審議し、教授会に報告するものとする。

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学部長

（２）　専任教員のうち学部長が指名する者

（３）　教務部長

（４）　前各号に掲げるもののほか、学部長が必要と認める者

２　委員長は学部長をもって充てるものとする

３　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

臨地実務実習委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、臨地実務実習委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第 2 条　委員会は、学生の臨地実務実習に関する次の事項を審議・検討・立案し、必要に応じて委員長を通じて、教授会に審議を求め、また、報告するものとする。

（１）　実習計画に関すること

（２）　実習施設および配置に関すること

（３）　実習オリエンテーションに関すること

（４）　実習施設訪問指導に関すること

（５）　実習成績認定に関すること

（６）　実習指導者研修会に関すること

（７）　その他、臨地実務実習に関すること

（構　　成）

第３条　委員長および委員は学長が嘱託し、任期は 2 年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

研究委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、研究委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　学術研究活動の活性化に関すること

（２）　研究組織基盤の整備に関すること

（３）　学内外における共同研究及び研究交流の推進に関すること

（４）　研究費の不正使用防止に関すること

（５）　研究上の倫理及び安全に関すること

（６）　その他研究推進に関すること

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学部長

（２）　本学の専任教員若干名

（３）　事務局長

（４）　前各号に掲げるもののほか、学部長が必要と認める者

２　委員長は、学部長をもって充てるものとする。

３　委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員会は委員長が招集し、これを主催する。

（１）　委員会は、原則として隔月開催するものとする。

２　委員会に、その業務を円滑に行うため、作業部会を設けることができる。
この作業部会の組織及び運営に関し必要な事項は、委員会において定めるものとする。

３　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告する。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

図書・紀要委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、図書委員会及び紀要員会（以下「委員会」という）に関して、必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　図書館の管理及び運営に関すること

（２）　図書にかかわる規定の制定又は改廃に関すること

（３）　図書館資料の収集、購入計画及びその選定に関すること

（４）　他の関係機関との連携に関すること

（５）　学術情報の運営に関すること

（６）　教育及び研究活動の支援に関すること

（７）　その他図書館に関すること

（８）　編集企画及びその方針に関すること

（９）　編集及び刊行に関すること

（１０）その他学術研究成果を発行するため紀要の編集に関すること

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　図書館長

（２）　教員から２名

（３）　前各号に掲げるもののほか、委員会が必要と認める者

２　委員長及び上記（１）以外の委員は学長が委嘱する。委員の任期は２年とする。ただし、再任は防げない。

（会　　議）

第４条　委員会は、委員長が招集し、これを主催する。

２　委員会は、原則として毎月開催するものとする。

３　委員長は、必要に応じて、委員以外の者の出席を求めることができる。

４　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し､必要に応じ教授会他に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は、図書館においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

自己点検・評価委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、自己点検・評価委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　本学に必要な自己点検・評価項目を検討し要項を作成すること

（２）　要項に従い自己点検・評価を実施しその整合性を検討し、改善案を立案する必要に応じて、運営会議提案すること。

（３）　認証評価機関による外部評価に関すること

（４）　その他、自己点検・評価に関すること

（構　　成）

第３条　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し、必要に応じ運営会議に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第５条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

FD・SD 委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、FD・SD 委員会（以下「委員会」という。）に関して、必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第 2 条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　FD・SD 活動に関する情報の収集と提供に関すること

（２）　教育の質的向上に向けた諸施策の企画・立案及び支援に関すること

（３）　職員の研修等の企画・実施及び支援に関すること

（４）　職員の能力開発の推進に向けた諸施策の企画・立案及び支援に関すること

（５）　授業の改善に関すること

（６）　FD・SD の啓発活動に関すること

（７）　その他、FD・SD 活動推進に関すること

（構　　成）

第３条　委員長及び委員は学長が委嘱し、任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（会　　議）

第４条　委員長は必要に応じて委員会を招集し、これを主催する。また、必要に応じ委員以外の教職員に意見を求めることができる。

（１）　委員長あるいは委員の要請により、必要と認めたときは、委員以外にアドバイザーを置くことができる。

（２）　委員長は必要に応じて委員以外の者を会議に出席させることができる。

２　委員会議事録は保管のうえ学長に報告し､必要に応じ運営会議に文書または口頭にて報告するものとする。

（事　　務）

第 5 条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。

危機管理委員会規程（案）

（目　　的）

第1条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、危機管理委員会（以下「委員会という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第2条　委員会は、学生及び教職員等に被害が及ぶおそれがある危機を未然に防止するとともに、発生した場合は迅速な対処を図ることにより、本学の教育・研究活動の円滑な遂行と安全確保に資するため設置し、以下の事項を担当する。

（１）　施設・設備の安全管理に関すること

（２）　緊急事態の予防ならびに発生時の対応策等に関すること

（３）　個人情報の適正な管理に関すること

（４）　ハラスメント行為の防止に関すること

（５）　公的研究費の管理・監査体制に関すること

（６）　研究活動の不正行為に関すること

（７）　その他、危機管理に関すること

２　前項に定める掌握事項の運用に関しては、別に定める。

（組　　織）

第 3 条　委員会は次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　学部長

（３）　本学の専任教員若干名

（４）　事務局長

（５）　その他、学長が指名するもの

（専門委員会等）

第 4 条　委員長は、特定事項について検討を行うため、専門委員会を置き、その調査・報告を求めることができる。

（事務局）

第 5 条　委員会に関する事項は、総務課が処理する。

（教職員の任務）

第 6 条　教職員は、緊急事態が発生し方はそのおそれがあるときには、協力一致してその防除に努めるものとする。

（規程の改廃）

第 7 条　この規定の改廃は、運営会議の議を経て、学長が行う。

附　則

この規程は、令和 3 年 4 月 1 日より施行する。

入試・広報委員会規程（案）

（目　　的）

第１条　この規程は、学則第 14 条第 2 項の規定に基づき、入試・広報委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めるものとする。

（役　　割）

第２条　委員会は、次に掲げる業務を行う。

（１）　入学試験の日程・方法・試験科目に関すること

（２）　入学資格審議に関すること

（３）　入学試験の実施計画及び実施に関すること

（４）　試験問題に関すること

（５）　入学者選抜資料の作成に関すること

（６）　広報の基本方針に関すること

（７）　広報誌の編集と発行に関すること

（８）　教育研究活動の状況の公表に関すること

（９）　その他入学試験及び広報に関すること

（組　　織）

第３条　委員会は、次に掲げる構成員をもって組織する。

（１）　学長

（２）　学部長

（３）　広報部長

（４）　事務局長

（５）　前各号に掲げるもののほか、学長が必要と認める者

２　委員長は、学長をもって充てるものとする。

３　委員の任期は２年とする。ただし、再任は妨げない。

（公　　表）

第４条　積極的に情報公開を推進していくため、公表する内容は次に掲げるものとする。

（１）　教育研究上の目的に関すること

（２）　教育研究上の基本組織に関すること

（３）　教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること。

（４）　入学者に関する受入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は、修了した者の数並びに進学者数及び就職者数とその進学及び就職等の状況に関すること

（５）　授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

（６）　学修の成果に関わる評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

（７）　校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

（８）　授業料、入学料その他大学が徴収する費用に関すること
（９）　大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること
（１０）その他（教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、学則等各種規程、設置許可申請書、設置届出書、設置計画履行状況等報告書、自己点検・評価報告書、認証評価の結果等）に関すること

（公表方法）

第５条　委員会に、その業務を円滑に行うため、作業部会を設けることができる。

この作業部会の組織及び運営に関し必要な事項は、委員会において定めるものとする。

（事　　務）

第６条　委員会の事務は事務局においてこれを行うものとする。

附　則

この規程は、令和３年４月１日より施行する。