

マスコミ関係各位

2018年5月30日

明治学院大学×東京商工会議所中央支部 中央区の老舗「にんべん」の魅力を 大学生・外国人留学生が動画で紹介！

明治学院大学(松原康雄学長)は東京商工会議所中央支部(大谷信義会長:松竹株式会社代表取締役会長)と共に若い世代・外国人に老舗企業の魅力を伝えるPR動画を制作しました。これは、2017年10月2日に締結した「中央区老舗企業の動画制作に係る協定」に基づき、進められたものです。

老舗企業の経営・組織・グローバル化に関する研究者、神田良教授(経済学部)の指導のもと、日本人学生3名、アメリカ人留学生1名、フランス人留学生1名の計5名が、2017年秋から、老舗企業の経営や株式会社にんべん(創業1699年。鰹節・鰹節等の加工食品の製造・販売)についてのグループ学習を開始しました。2017年12月29日、学生たちが、株式会社にんべん日本橋本店に取材と撮影のために訪問。経営者から老舗企業の経営理念についての貴重なお話を伺い、海外事業部の担当者からは海外向けビジネスでの商品ラベルのデザインの違いについて伺うなど理解を深めました。今回のPR動画制作のため、留学生による鰹節削り体験やだしの試飲、また株式会社にんべんおすすめの商品の試食等を行い、株式会社にんべんが持つ魅力を自ら体験しました。

2018年1月より、動画のストーリー構成や編集、そして海外へのPRのため、英語キャプション作りも学生たちが実施。2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて増加が予想される訪日外国人の関心も得られるよう、和食に欠かせないだしの魅力、老舗企業の経営理念等について、若者の視点からわかりやすく紹介しています。完成した動画は、本学および東京商工会議所のYouTube等で本日より公開します。ぜひ動画の告知および動画制作に関する取材をお願い申し上げます。

《「老舗企業の魅力を留学生・大学生が発信！Vol.1 株式会社にんべん」》

- 公開日: 2018年5月30日(水)
- URL: YouTube <https://youtu.be/FS98BpWBFM8> ○ 再生時間: 12分43秒
- 取材企業: 株式会社にんべん(鰹節と加工食品の製造・販売)1699年創業(元禄12年)
- 内容: 鰹節の製造方法、株式会社にんべん(経営理念や歴史など)について
日本橋本店の紹介(外国人留学生による鰹節削り体験や特徴的な商品の紹介)等
- 制作: 東京商工会議所中央支部・明治学院大学



お問合せ先:

【明治学院大学留学生・学生に係るもの】

明治学院大学広報課

担当: 圓道・濱口

TEL: 03-5421-5165

【協定ならびに事業に係るもの】

東京商工会議所中央支部

担当: 栗山・菱川

TEL: 03-3538-1811