

甲南大学の取り組み

甲南大学（兵庫県神戸市）は2023年11月16日、同大学ネットワークキャンパス東京事務所（東京都千代田区）で、公開講座として同大学ビジネスイノベーション研究所第38回研究会「スライムなマーケティング論」をテーマとした同大学ビジネスイノベーション研究員による講演会を開催した。当日は会場に30人が参加した。

「ケルン」の壺井代表取締役が、食品廃棄ロス削減と社会的弱者支援を同時に実現できる経済循環型の販売システム「ツナグパン」について解説した後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

公開講座で「ケルン」の壺井代表取締役が講演

経済循環型販売システム「ツナグパン」の仕組み

今回は多くの組織で社会課題解決への貢献が必要となり、食品業界でも健康・安全・安心志向や、環境負荷削減に基づき製品提案が求められている中、1946年創業の神戸の老舗パン屋「ケルン」の壺井代表取締役が講演した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。



熱心に聴講する会場に集まった30人の参加者



ツナグパンの購入者と支援対象者が共有し、ケルン全店で使えるエシカルコイン

「ケルン」の壺井代表取締役が講演した。壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。

壺井氏は大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、大阪や京都の老舗パン屋「ナグパン」について解説した。



西村氏

壺井代表取締役