

HOURS OF OPERATION

The University DININGの営業スケジュールは以下の通りとなります。

■営業時間

通常営業期間 日曜・祝日：休業

平日	[ランチ] 11:00-14:30	[コーヒー&ペーカースタンド] 8:30-20:00
----	-------------------	----------------------------

土曜	[ランチ] 11:30-14:00	[コーヒー&ペーカースタンド] 8:30-17:00
----	-------------------	----------------------------

※平日の12:00~13:30は学生優先利用時間となっております。

短縮営業期間 土曜：一部休業、日曜・祝日：休業

平日	[ランチ] 11:30-14:00	[コーヒー&ペーカースタンド] 8:30-17:00
----	-------------------	----------------------------

土曜	[ランチ] 営業なし	[コーヒー&ペーカースタンド] 8:30-17:00
----	------------	----------------------------

※学内行事等により、営業時間に変動がある場合もあります。

※ラストオーダーは閉店時間の15分前です。

※夏季休暇等の大学の長期休暇期間中は短縮営業となります。

PARTY PLAN

■パーティープラン内容

3,000円(税込)~のプラン 料理(5種前後)、ソフトドリンク(3種)

4,000円(税込)~のプラン 料理(5種前後)、ソフトドリンク(3種)、アルコール(2種)

2時間制(ドリンクのオーダーは1時間30分まで)

※別途サービス料(全体利用料金の10%)がかかります。

※お持ち込みのご飲食は不可となります。

■利用期間

通常営業期間(平日・土曜) 17:00-20:30

短縮営業期間(平日のみ) 17:00-20:30

※日曜・祝日のご利用はできません。

※3、4月は学内行事優先のため、ご利用はできません。

※営業時間内でのご利用の場合は、一部貸切となります。

■貸し切り人数

20名以上 フロア一部貸切

100名以上 フロア全面貸切

※最低利用人数は20名となります。

19名以下は受付不可となります。

■注意事項

●お申込みは利用希望日の1か月前まで承ります。●利用は1日1組までとさせていただきます。●最大利用人数は、着席の場合は350名、立食の場合は500名程度(内容・規模にもよる)となります。●テーブルや椅子など配置を変更した場合は、必ず元の位置に戻してください。●利用中、使用者の責任により、建物、什器及び備品を滅失又は毀損したときは、使用者はその損害を弁償することとなります。●本学の駐車場利用は不可となります。●簡易装飾を希望する場合、お申込み時にお知らせください。●看板等の掲示内容は利用者にて作成ください。●学生のみのご利用はできません。●人数・メニューの変更は、1週間前まで可能です。

INQUIRIES

施設環境課 The University DINING担当(取扱時間:平日9:30~17:00)

TEL)047-710-2112 FAX)047-371-6881 E-mail)ud@cuc.ac.jp

(2022年3月1日現在)



The University DININGは、学生の創造欲を刺激する学食、地域の文化・情報のハブとなる学食をコンセプトに、シーラカンズK&H株式会社(建築デザイン)、株式会社トランジットジェネラルオフィス(学食プロデュース)と共に創った千葉商科大学直営の学食です。2015年5月の開設以来、多くのメディアに取り上げられ、学外のお客様にも多数ご利用いただいています。このコンセプトとデザイン、そして開設以来の精力的な運営実績が評価され、2015年度グッドデザイン賞、2016年度日本不動産学会業績賞、2017年度市川市景観賞などを受賞しています。

DINING SERVICE DESIGN LAB

The University DININGを舞台に、学生の感性や行動力、発想力などを育むワークショップや、地域に開かれた学食をめざしたイベントなどを企画・実施しています。



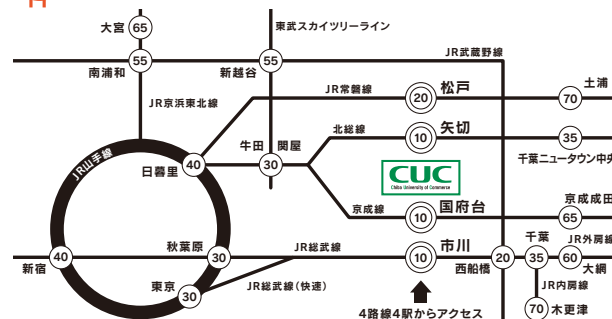
The University DINING WEBサイト



DINING SERVICE DESIGN LAB WEBサイト



UD THE UNIVERSITY DINING



数字は本学までのおおよその所要時間(分) ※乗り換えなどの時間は含みません。

〒272-8512 千葉県市川市国府台1丁目3-1

CUC 千葉商科大学
Chiba University of Commerce



THE UNIVERSITY DINING

つどう
つながる
つくりだす



ここは、学食という名の 未来創造スペース。

ぬくもりのある木の素材と、木漏れ日のようなやさしい光に包まれた空間。千葉商科大学が直営する学生食堂The University DININGは、おいしい食事やコーヒーが楽しめるだけでなく、ずっと過ごしていただきたいような、居心地のいい場所としてつくられました。

この学食のユニークな点は、学内だけでなく地域社会に開かれていること。食や憩いの場として、さらにイベントやワークショップの場として、人々が交流し、いままでにない学びやビジネスが生まれる拠点となるように。ここは、さまざまな個性が「つどい」、縁が「つながり」、未来を「つくりだす」、そんなワクワクする場所なのです。



Photographer: Mitsuru Sawaki BEAM×10

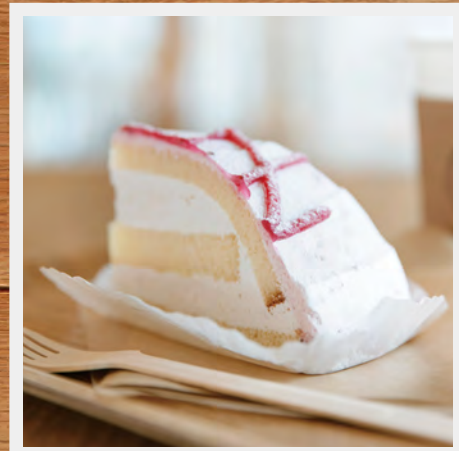
Lunch Menu



日替わりの主菜や丼メニュー、さらに多彩な小鉢から選べるスタイル。どれも野菜がふんだんに使われ、目移りしそうな楽しさ!



昼休みが待ち遠しくなる、彩り豊かなカラフルランチ!



大事なときはここでひと息。元気をくれるブレイクタイム!



バラエティ豊かなドリンクメニューに、焼きたてパンや手作りするスイーツ。毎日のどんなシーンにも寄りそって活力をくれる存在!



Cafe Menu

「本物」にこだわった、豊かな食の体験を。

おいしくて栄養バランスのよい食事を、カフェのような快適な空間で楽しむことができるThe University DINING。その核となる「食」には、徹底的にこだわりました。メインダイニング以外に、本格的なコーヒーとパンが楽しめるコーヒー&ベーカリースタンドを併設。ランチタイム以外にもつろぎの時間を提供します。

フードディレクターとして指揮を執るのは、業界の第一線で活躍する浅本充氏。センスのよいメニューと空間づくりは、ここを訪れる地域の方々からも愛され、リピーターを生み出しています。

また、フロアを貸し切ってパーティーを行うことも可能。食を通じたさまざまな楽しみが、この場所から広がります。

== LUNCH ==



おいしさボリューム、栄養バランスを兼ね備え、しかも学食らしい価格がうれしいランチメニュー。肉や魚、和洋中の味わいが選べる主菜と、サラダからプチデザートまでバラエティに富んだサイドディッシュが自慢です。

== CAFE ==



香り高いコーヒーとともに、焼きたてのパンやマフィン、オリジナルのハンバーガーやサンドイッチが楽しめるコーヒー&ベーカリースタンド。スープや軽食もご用意しています。朝から夜まで、開店時間が長いのも魅力です。

== PARTY ==



学食の域を超えたマルチスペース利用として、フロアを貸し切るパーティープランをご用意。もちろんアルコールドリンクもご提供します。テーマに合わせた多彩で豪華なメニューによって、楽しい賑わいの時間を演出します。



パーティーを華やかに彩る前菜から、食べ応えのあるメイン料理まで、テーマやご予算に合わせて、ご相談に応じます。



バリスタが一杯一杯、ていねいに淹れるカフェラテは、The University DININGの名物メニュー。



毎日厨房で焼き上げるパンは、街のベーカリーのような本格的なおいしさです。

レギュラーセットはメイン1種にサイドディッシュ2品、DONセットは日替わりの丼かパスタにサイドディッシュ1品が選べます。



厨房やカフェカウンターでは、Student Jobという形で、アルバイトの学生も活躍しています。

REGULAR SET
¥550

DON SET
¥450



CROSS TALK

食べる人の好奇心を刺激し、感性を高める、そんなきっかけを提供したい。

西尾：浅本さんはこれまでさまざまなカフェや、最近では企業の社員食堂なども手がけていますが、このThe University DININGの仕事でとくに気をつけていることはありますか？

浅本：食を通じて、何かを学べる場所でありたいと考えています。そこが、普通の学食と違う部分。例えばちょっとスパシーなケイジャン料理や、本場ニューヨークスタイルのベーグルなど、知らない食の体験の場となるようなメニューを出しています。それは決して奇をてらったものではなく、世界のその地域では当たり前に行われているもの。「本物であること」にこだわり、妥協せずにいいもの提供することで、何かを感じてもらえるよう努力しています。

西尾：学生が初めて海外に行った先で、ここで知った世界の食べ物と出会ったら面白いですよね。「これだったのか！」ってね。

浅本：そうなんです。幸いここにはメインダイニングとベーカリーという二つの軸があるので、ダイニングでは誰もが知っているベーシックなメニューを提供し、ベーカリーではさっき言ったちょっとフックのあるものを提供してバランスを取っています。それから、ランチ以外にも、コーヒーを飲みながら自分を見つめたり、誰かとコミュニケーションを取ったりするための環境づくりにも気を配っています。テーブルを囲んで誰かと過ごすことって、人を理解するのにすごくいい時間だと思うので。

西尾：海外に留学した学生も、現地のカフェで過ごす時間の豊かさを知って、帰国してあらためて「うちの大学にもあるじゃん！」と、気づいてくれているようですよ(笑)

浅本：図書館じゃないし会議室でもない、あくまで食の場なんですけど、いい雑音の中で、自分を見つめたり誰かと出会ったりする場所なんですよね。そんなちょっと背伸びして来ようと思える場所が大学にあってもいいと思っています。また、地域の常連の方も増えて

きました。毎週1回、スポーツセンターの帰りに寄ってくださる女性客グループがいて、その時間になるとスタッフがいつもの席を空けたりして(笑) そうしたルーティンに組み込んでもらえるのは、すごくうれしいですね。飲食のメニューも、学生だけでなく地域の方にも受け入れてもらえていると感じます。

西尾：ランチのピーク時は学生優先なんですけど、そうした制限についても理解をいただいています。今後はパーティースペースとしても力を入れて、地域や企業の方がこの場所を通してつながるような、そんな機会を増やしていきたいですね。

浅本：パーティーメニューは僕や厨房のスタッフにとっても新しいことに挑戦できる機会なので、楽しんでいます。最近では中華食材の仕入れルートを新たに開発したので、そこからまた学食のメニューにフィードバックすることもできます。新メニューの開発に学生さんの意見を取り入れたりできるのも面白いですね。

西尾：学生がリアルな商品開発やフードビジネスに触れる機会を設けるのは、この学食を立ち上げた当初からの狙いです。実学の大学として、学食も学生の成長の場にしていきたいですね。

浅本：今後はダイニングのメニューも、もっと本物志向を強めていこうと考えています。単なる「麻婆豆腐」ではなく「四川麻婆豆腐」だったり、「ハンバーグ」ではなく「銀座のハンバーグ」だったり。食を通じてその料理が生まれた文化にまで興味を持ってもらいたいですね。それからエバーグリーンな「この一皿」を近いうちに開発するつもりです。この学食といえばこれでしょ！というメニューがまだないので。

西尾：卒業生が懐かしい味として思い出するような、地域の方にとっても定番の味になるようなキラーメニューですね。ぜひつくってください。楽しみにしています。

西尾 淳 NISHIO JUN

DINING SERVICE DESIGN LAB 代表 / 千葉商科大学 サービス創造学部 教授 / 東京藝術大学卒業後、株式会社博報堂に勤務。アートディレクターとして数々の広告制作に携わり、2014年より現職。

浅本 充 ASAMOTO MAKOTO

The University DINING フードディレクター / 株式会社ユニテ 代表 / 「自由が丘ベイクショップ」など、さまざまな食やライフスタイルのディレクションに携わり、新しいフードカルチャーを生み出している。





The University DININGと学生が協同開発したレトルトカレーを、サバイバル知識を学ぶ活動の中で温めて食べることに挑戦。「楽しい防災教育」に協力しています。

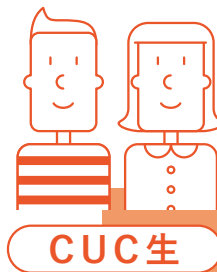
この場所を舞台に、 新たな「つどい」が続々と。

学食が、地域のイベントスペースやライブハウスになり、
企業のワークショップの会場になる――。

The University DININGは、2015年のオープン以来、
学生のユニークなアイデアを活かした多彩な企画を実施。
大学と地域や企業とが交流する舞台となってきました。



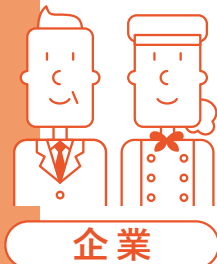
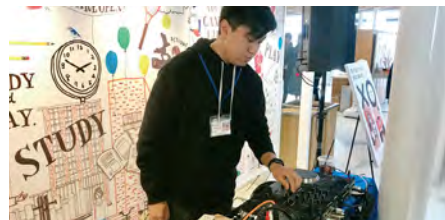
夏休みに、小学生を対象にしたプログラミングワークショップを開催。小学校のプログラミング教育が必修化されたことを受けた、地域貢献活動です。



学内にあるプロ仕様の機材を使って、
JAZZ LIVEをさまざまな形で演出。本格的なステージだと地域の方々に好評です。学生もスタッフとしてサポートしています。

THE UNIVERSITY DINING

学生が出入りに人感センサーを設置して入退店者数を計測。売上データと照らし合わせて購買率を調べるなど、リアルなビジネスを学ぶ場ともなっています。



多彩な「つながり」から、 次のチャレンジが生まれていく。



これからの社会のために、もっと新しいことを。
The University DININGがめざすのは、学食という枠を超えた、
今までにない価値を生み出す拠点です。
学生ならではの発想力や行動力を活かしながら、
地域や企業にとっても新しい挑戦となる活動を、果敢に実践していきます。



産学官連携で開発した商品を周知・販売するため、学生チームとコラボしたイベントを実施。商品を使って学生が考えたメニューを販売しました。



起業支援のプロを招き、起業のノウハウや自分の将来像について考えを深めたワークショップ。学生の将来の選択肢を広げています。



CUCと連携している企業の懇親会に、学生が参加することも。第一線で働く企業人と学生との出会いの場です。





作る人も、食べる人もうれしい、フェアトレード商品!

コーヒーに使用している豆は、生産者から公正な価格で買い取ったフェアトレード認証品。チョコレートドリンクやガトーショコラにもフェアトレード認証取得のカカオを使用しています。



紙カップの蓋は、プラ素材のように見えて100%植物由来!



ストローはコーヒーカス由来のもの。ストローを使わない選択もあるよ!



はじめています! プラスチックの削減

アイスドリンクのプラスチックカップを紙に変更。テイクアウト容器にはサトウキビの搾りカスでできたバガス素材を使うなど、環境にやさしい製品にシフトしています。

おいしく食べきって、フードロス対策!

いつでも食べられてフードロスにならないメニューとして、オリジナルのレトルト食品を開発。売れ残りのベーカリーを値下げするタイムセールにも取り組んでいます。



TIME SALE

¥100 OFF



¥50

夕方に値下げしてタイムセールを行い、余ったら翌日の朝にさらに値下げ!

オーガニック商品でカラダと環境にやさしく

ハーブティーは環境にやさしいオーガニック栽培のものを使用。自然のやさしいおいしさです。



生ごみだって、有効活用!

生ごみ処理機を導入し、肥料にすることで再利用。学内でぶどうを育てている畑で実際に使用しています。育ったぶどうは、学生がワインをつくるプロジェクトで活用されます。



SDGsとは?

SDGsとは、持続可能な世界をつくるための17の目標のこと。CUCでは幅広い目標をカバーし、社会に貢献しています。



おいしく、楽しく、SDGs!

地球のために、未来のために、いまできることを。
「千葉商科大学 SDGs行動憲章」に基づき、積極的に取り組んでいます。

Illustrator: Haruna Chigira, Yuko Yoshiizumi