

千葉商科大学 プレスリリース

SDGs12「つくる責任 つかう責任」を考える 期間限定カフェ「Go! Try! FAIRTRADE!」オープン

～みんながフェアトレードを正しく理解し、すぐに行動に移せるカフェ～

千葉商科大学(学長:原科幸彦)サービス創造学部(学部長:今井重男) 同学部正課授業科目「プロジェクト実践3C」(担当教員:滝澤淳浩准教授)を履修する2～4年生のコミュニティカフェ・プロジェクトが、2020年1月9日(木)～10日(金)に、期間限定カフェ「Go! Try! FAIRTRADE!」をオープンします。

■ 「Go! Try! FAIRTRADE!」の特長 (詳細については、2枚目をご覧ください)

- 単位認定される正課授業の一環として、学生自身が新しいサービスを企画・実行するプロジェクトによる活動。毎回フェアトレード、地産地消などといったエシカル消費の啓発を目的にカフェを出店している。
- SDGsの12番目の目標「つくる責任つかう責任(エシカル消費)」に着眼し、「みんながフェアトレードを正しく理解し、すぐに行動に移せるカフェ」をコンセプトとしている。来店者も一緒に参加しながら皆で「フェアトレード」について学び、行動に移せる雰囲気作りをめざす。
- 提供メニューに使用するのは、フェアトレード認証商品が中心。また、使用する多くの素材は地産地消にこだわった。ドリンクは、今年7月の期間限定カフェで一番人気だった黒糖ホットミルクタピオカを生分解性プラスチック(※)の容器で提供する他、ホットメニューを用意。マイボトルを持参した人へのドリンク割引サービスも行う。フードは、イチゴバナナコップ、タイカレースープ、チョコチュロス、野菜チップス。タイカレースープと野菜チップスは学内で食堂を運営する本学の学生起業家と商品開発した。
- 子どもを対象とした「チョコバナナ手作り教室」では、フェアトレード認証のチョコレートとバナナを使い、学生が先生となって子どもたちにチョコバナナの作り方を教える。子どもと保護者がフェアトレードに触れるきっかけとする。(参加費無料、1日限定10組)
- 学生がフェアトレードをテーマとしたミニセミナーを開催する。特定非営利活動法人フェアトレード・ラベル・ジャパン、NPO法人LOOB JAPANを訪れた学生が、そこで学んだ知識を来場者にプレゼンテーションするほか、同2団体でインターンシップに参加している学生を招いて、ディスカッションを行う。
- 各企画は、さまざまな企業と連携して取り組んでいる。また、フェアトレード認証商品の展示やフェアトレードについて解説するパネル展示、SDGs意識調査なども実施する。

※生分解性プラスチックとは…生物由来のプラスチックで、石油由来のプラスチックと違い、微生物が食べて分解してくれるので、ゴミとしてたまることなく、環境に優しい。

Go! Try! FAIRTRADE! (開催場所:千葉商科大学1号館アトリウム)

日時:2020年1月9日(木)～10日(金) 10:00～18:00 「チョコバナナ手作り教室」…1月9日(木) 15:30～16:00、1月10日(金) 15:30～16:00 ミニセミナー…1月9日(木) 11:30～12:30、1月10日(金) 12:30～13:30

※同時期に別のイベントも開催します。詳細は2枚目をご覧ください。

【報道関係の皆さま】

ご多忙中とは存じますが、ぜひご取材を賜りたくお願い申し上げます。ご取材いただける場合は、誠にお手数ですが、取材希望日の前日までに添付のFAX返信票にてお知らせくださいますようお願い申し上げます。

<プレスリリースに関するお問い合わせ先> 千葉商科大学 戦略広報センター

〒272-8512 千葉県市川市国府台1-3-1 [Tel] 047-373-9968 [E-mail] p-info@cuc.ac.jp

CUC 千葉商科大学
Chiba University of Commerce

www.cuc.ac.jp

「Go! Try! FAIRTRADE!」について



カフェのポスター

●提供メニュー

ホットコーヒー	150円
ホットチョコレートミルク	200円
紅茶	150円
黒糖ホットミルクタピオカ	300円
イチゴバナナコッペ	300円
カレースープ	200円
チョコチュロス	200円
野菜チップス	100円

(価格はすべて税込み)

<企業との連携>

- ① 特定非営利活動法人フェアトレード・ラベル・ジャパン
フェアトレード認証された商品の効果や認証時の手順などについて学ぶ特別授業受講。
- ② NPO 法人 LOOB JAPAN
フェアトレード認証された商品の効果や認証時の手順などについて学ぶ特別授業受講。
- ③ 新実堂
千葉県市川市国府台にあるコッペパン専門店。オリジナル商品を共同制作。
- ④ 学生ベンチャー食堂「彩食菜(いろどりしょくざい)」
本学の学生が起業、経営する食堂。フェアトレード認証のタイカレーペーストやココナツミルクを使用したオリジナルカレースープを共同制作。

同時期開催イベントのお知らせ

開催日時：1月8日(水)~1月10日(金)11:00~18:00

開催場所：千葉商科大学 The University HUB2 階 瑞穂ホール



リラックススペースのイメージ

同サービス創造学部のリラックスサービス・プロジェクトでは、「プロジェクション・リラックス~ミッドナイトキャンプ△~」を開催します。心身共にリラックスしてもらう事を目的とし、プラネタリウムの技術を駆使したプロジェクションマッピングで落ち着いた宇宙空間を演出。室内にテントやハンモックを用意して、お茶を飲んだり、仮眠を取ったりできるスペースを提供します。また、フェアトレード認証ドリンクの販売も行います。