

来店を呼びかける副店長の上野央菜さん(左)と
店長の山田玲菜さん(右)大津市二本松・プランチ
大津京



学生カフェ 期間限定 開店



立命館大食マネジメント学部の
学生が経営するカフェが、大津市
二本松のプランチ大津京に期間限
定でオープンしている。

同大学と県生活衛生
営業指導センター(大
津市)、日本政策金融
公庫(大津・彦根両支
店)などの共催で、飲
食店の創業に関心を
持つ学生が経営のノ
ウハウを学ぶ産学連携
講座の一環で、実際に
店舗を運営する。同学
部1〜3年の学生19
人が店舗のデザインや
メニュー考案、調理、

創業ノウハウ学ぶ

接客まで全進路を担
う。

店名は「リッツカフ
エ」。プランチ大津京
のレンタル店舗を利用
した。ファミリー層が
多く訪れることを見込
み、子ども用メニュー
を取り入れるなどの工
夫をした。テークアウ
トメニューも充実させ
ている。

飲食店を立ち上げる
のが将来の夢という
1年の山田玲菜さん
(18)が店長を務め
た。メンバーから出
る多様な意見をまとめ
るのに苦労したとい
う。「自分たちの思い
が詰まったカフェにな
ったので、ぜひ来てほ
しい」と呼びかけてい
る。

17日は午前10時〜午
後7時、18日は午前10
時〜午後3時。

(浜田大地)

ランチメニューの「大人のりつめい
プレート」子ども向けの同様のメニ
ューもある

立命館大生が

3日間限定

カフェ

あすまで大津で 飲食店の運営実体験

飲食店経営を目指す立命館大食マネジメント学部(草津市野路東)の学生が開く「Rits cafe teria」2023」が16日、大津市二本松のランチ大津京で開店した。18日までの3日間限定で、オープンは午前11時。17日は午後5時、18日は午後3時まで。

学生の夢の実現や地域交流を目的に昨年に続き2回目の開催。食を文化や経営などの視点で学ぶ同学部生で、飲食店の経営に興味のある1〜3年生の19人が集った。学生は8月から、衛生管理や金銭の取り扱いなど飲食店を経営するための知識を学習。話し合いでメニューを決め、価格を設定した。

メニューは、ランチとスイーツ、テイクアウトを用意する。ランチはチキンソテーとおにぎりなどのプレートにスープと飲み物が付き1300円。親子が同じメニューを味わえるよう、おにぎりの具やソテーのソースを変えた子ども向けのプレートもある。

こだわりは、ソテーのソース。



盛り付けをする学生ら＝大津市二本松のランチ大津京で



ランチメニューの「大人のつめプレート」

ース。大人はさっぱりとしたラタトゥイユ、子どもは照り焼きソース。

開店日の16日、学生はホールとキッチンの担当に分かれ、声を掛け合いながらカフェ運営を楽しんだ。店長を務める1年生の山田玲菜さん(18)は「たくさんの人に支援をしてもらい、開店できた。精いっぱい運営するのでぜひ食べに来てほしい」と話している。