

九州産業大学 50周年記念ワイン「楠風」



現役学生プロデュース

九州産業大学の経営学部産業経営学科に設けられた事業開発コース^[1]があり、このコースに所属する学生により、九州産業大学50周年記念ワインは企画されました。

九州産業大学工学部の満生先生らが開発した酵母^[2]を使用し、本学の先輩方においしく味わっていただくために、独特の香り豊かで辛口な、大人の赤ワインが完成しました。

約1年の歳月をかけてついにワインを完成・販売へと進むことができました。

これも工学部の満生先生や事業開発コースの仲間、事業開発コースの先生方の協力がなければ成し遂げられなかったと思います。

我々だけでなく、たくさんの方々の協力があって造られたこのワインを手にとっていただき、おいしく召し上がっていただき、今の九州産業大学の後輩がどんな成長をしているのかを少しでも感じていただければ幸いです。

^[1]九州産業大学の経営学部の産業経営学科に設けられたコースです。経営学を学ぶだけでなく、模擬出店やイベントの企画運営など実践的な演習課題を通じて、学生のビジネスマインド・思考力・行動力を養成しています。

事業開発コースブログ：<http://bizpro-management.blogspot.com/>

^[2]（「久留米ツバキ正義酵母」 福徳長酒類㈱、福岡県工業技術センターとの共同開発）