

「好き」が
未来につながる、
“職の街”キャンパスへ
ようこそ!



約5,000坪の広大な敷地に
6つの専門学校と大学が融合する
日本唯一のキャンパス

食・動物・美容のプロフェッショナルを目指す
学生が集まるこのキャンパスは、
夢を叶えるための特別な場所。
現場の技術を極める「専門学校生」と、
業界を動かす経営を学ぶ
「4年制の専門職大学生」が共に学び合う環境で、
分野を超えた出会いやコラボレーションが
新たな可能性を広げます。

KANAZAWA PROFESSIONAL
UNIVERSITY OF
FOOD MANAGEMENT

2026年
新キャンパス
誕生!



●電車をご利用の場合

「JR富山駅」から「JR金沢駅」まで北陸新幹線で約20分。
「金沢駅」から「野々市駅」まで普通電車で約6分。
「小松駅」から「野々市駅」まで普通電車で約25分。



●バスをご利用の場合

野々市駅から北陸鉄道バス「イオンモール白山」行きに乗車。「横江北」まで3分。
バス停から徒歩1分。

●お車をご利用の場合

北陸自動車道「白山I.C.」から約5分、JR「金沢」駅から約20分。



学校法人 国際ビジネス学院
かなざわ食マネジメント専門職大学
KANAZAWA PROFESSIONAL UNIVERSITY OF FOOD MANAGEMENT

〒924-0011 石川県白山市横江町5250

【総合事務局】受付: 平日 9:00~18:00

TEL 076-275-5933

<https://kanazawa-pu.ac.jp/>

KANAZAWA PROFESSIONAL
UNIVERSITY OF
FOOD MANAGEMENT

金沢から、
食マネから
はじめよう

調理×経営×AIで

私の未来を、
無敵にする。

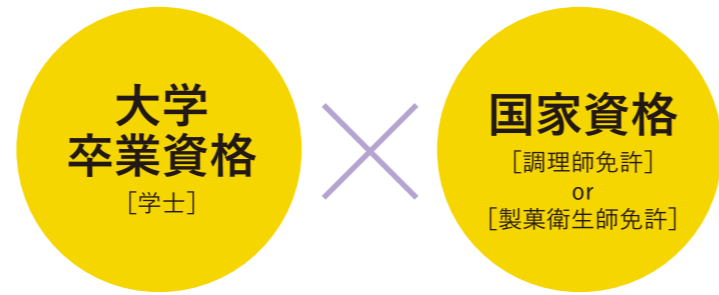


大学の「学位」と一生モノの「国家資格」。二つの武器が、君の未来を無敵にする。

『調理』×『経営』×『AI』
3つの視点から
フードビジネスを極める。

本学だからこそ最大の強み。それは「4年制大学の学位」と「調理師免許(国家資格)」を同時に取得できることです。経営やマーケティングといった高度な理論を学びながら、豊富な実習を通じて専門知識を実践へと昇華させます。この「理論+実践」の学びこそが、机上の空論ではない、現場を知り尽くした説得力を持つ本物のプロを育てます。両方を持つことの可能性は無限大。将来、商品の企画開発やビジネスの最前線で、この強みが君を必ず上のステージへと押し上げます。

大学卒業資格と 国家資格をW取得



WORLD WIDE FOOD CREATOR

GRAND DESIGN

かなざわ食マネジメント 専門職大学が 新卒即戦力である3つの要素。

即戦力には理由があります



4年間で、「学ぶ」から「価値を生む力」へ。
本学は、即戦力を生むカリキュラムであなたを育てる。
企業に価値を証明できる人材へ。
新卒から、評価も収入も変わる。
企業が「この給料でも安い」と感じる人材へ。

1. 現場で“証明する力”
2. 1人で“価値を生む力”
3. 現場基準で“成長する力”

600時間の臨地実習とDREAM8で、現場に入り成果を出す。経験ではなく“実績”で、自分の力を証明する。

調理×経営×AIを掛け合わせ、つくる・売る・伸ばすまで担う。1人で10人分の価値を生み出せる人材へ。

実務家教員が現場基準で指導し、できるまで伴走する。学生のうちから仕事レベルに到達する。



大切なことは

食を「つくる」から、 食で「動かす」への ポジションチェンジ!

つくる	動かす
食品知識	大規模商品開発 ビジネスリーダー
調理技術	商品開発 セントラルキッチン管理
経営知識	事業創出 経営マネジメント

《学ぶ場所》から《商売拠点》へ、
『大学』という概念も、より実社会に近い形へと変化していきます。

UNIVERSITY → BUSINESS HUB
《学ぶ場所》 《商売拠点》

→ Next
→ 目指す職業って
どんなもの??

起業 を目指す

ようこそ 未来の CEO。

10代で社長になる
覚悟を学ぶ4年間。

「誰にも思いつかないアイデアを世に出したい」「普通の大学生活なんて退屈だ」。そんな規格外の野心を持つ君へ。

もし君が、机上の空論よりもリアルなビジネスの手応えを求めているなら、かなざわ食マネジメント専門職大学の門をたたくべきだ。ここは、単に授業を受ける場所ではない。失敗を恐れず、AIを駆使し、第一線の経営者と肩を並べて事業計画を練り上げる「**起業の実験場**」だ。卒業なんて待つ必要はない。入学したその日から「未来のCEO」として、自分のビジネスを創り上げる挑戦が始まる。



圧倒的実習量が生む
「超・実践力」

全科目の1/3以上、文系大学の約6倍にも及ぶ実習で、机上の空論ではなく徹底的にビジネスの手足を動かす。これ以上ない実践の場となる。

起業のリアルを学ぶ
「起業専攻」

資金調達から人材育成まで、独立開業に必要な生々しい経営・マネジメントを網羅。君のアイデアを最短で事業化するための最強の土台となる。

一流の視座に触れる
「特別講義」

第一線で戦う起業家や有名企業のトップから直接、ビジネスの視点と熱量を吸収。本物の経営者の思考回路が、君の最強の武器になる。

次世代オーナー を目指す

今を守り 未来を つくる。

親の背中を超え、
100年続くブランドを創る。

大好きな実家の店を誇りに思う一方で、「このままじゃジリ貧になる」と強い危機感を抱いている君へ。これからの時代、料理の腕だけで店は守れない。

長く愛され、100年続くブランドに必要なのは、職人としての説得力(調理師免許)と、**利益を生み出す「経営する力」の融合**だ。ここは、店舗を科学的に分析し、DXで利益率を劇的に改善するマネジメントを学ぶ場所。ただの跡継ぎではなく、次世代オーナーとして革命を起こそう。



家業に革新をもたらす
「調理師免許×経営学」

現場の職人を納得させるための説得力(国家資格)と、利益を生み出す経営学の両方を同時に学べる、君にとってこれ以上ない環境。

実家のテコ入れに直結する
「ブランディング戦略」

他店との差別化を図るメニュー開発(試作・検証)など、家業の売上アップにそのまま活かせる超・実践的なスキルが身につく。

古い経営から脱却する
「DX経営」

勘や経験に頼るやり方を捨て、データと最新DXの手法で利益率を劇的に改善。君が実家を次世代のブランドへと押し上げるための最強の武器となる。

食品メーカー を目指す

おいしいで 世界を 笑顔に。

君の「美味しい」を、
世界の食卓に並べよう。

「地元の美味しい食材をもっと広めたい」「自分のアイデアで大ヒット商品を生み出したい」。そんな熱い情熱を胸に秘めている君へ。ただ美味しいものを作りたいだけでなく、確実に「売れる」ビジネスの仕掛け人になりたいなら、かなざわ食マネジメント専門職大学へ。

原材料の仕入れから企画・開発、スーパーへの流通経路まで、食のサプライチェーン全体を網羅して学ぶ必要がある。君のひらめきを、的確なマーケティング力で確実な利益を生むヒット商品へと変える力をここで手に入れよう。



現場と本社の両視点を持つ
「臨地実務実習」

計600時間に及ぶ実習で、店舗のリアルな空気から本社の開発・管理実務までを体得。「何が売れるか」を肌で知る君にとって最強のアドバンテージに。

サプライチェーンを網羅する
「食品メーカー専攻」

仕入れから開発・製造、流通までを一気通貫で学修。君の「美味しい」を確実に消費者の手元へ届けるための、最適かつ実践的な仕組み作りが身につく。

アイデアを世に問う
「実践的商品企画」

コンテスト等を通じて、企画書を書くだけでなく実際に商品を世に生み出す経験ができる。ヒットメーカーを目指す君にこそふさわしい環境だ。

外食産業 を目指す

100年 愛される お店を作る。

食の現場を動かし、
飲食のビジネスモデルを
革命せよ。

言われた通りに働く一店舗の「店長」で終わるつもりはない。多様化する巨大な食産業で、**ビジネス全体を牽引する「経営リーダー」**になりたいと野心を燃やす君へ。勤や根性ではなく、AIやデータに基づいた科学的なマネジメント。

600時間に及ぶ徹底した実務実習で、属人化しない店舗運営と利益構造改革のノウハウをリアルに学ぶ。現場を知り尽くし、最新テクノロジーを武器に、企業の未来を動かす中核人材へと一気に駆け上げられ。



属人化を打破する
「外食産業専攻」

勤や根性に頼らない、科学的な店舗運営と利益構造改革の手法を実践的に習得。業界の常識を覆したい君にとって、最高の武器になる。

最新テクノロジーを駆使する
「AI管理×臨地実習」

600時間に及ぶ実習で、現場のリアルな課題をAIでどう解決するかを徹底的に叩き込む。次世代のリーダーを目指す君にとって欠かせない実践の場だ。

経営中枢へ直結する
「多様なキャリアパス」

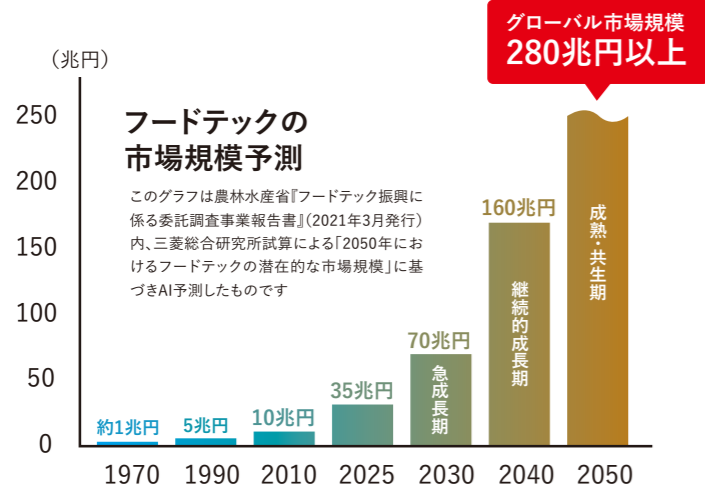
商品開発、マーケティング、新業態開発など、企業の中核を担うスキルを獲得できる。業界を牽引するリーダーになりたい君にこそ、最適な環境だ。

変わりゆく飲食業界で 必要とされ、生きていく その術を手にいれる。

飲食業界は今も凄まじいスピードで日々変化しており、その現場では『調理』や『経営』の技術だけではない、総合的な高いスキルが求められています。本学ではそういった時代のニーズを確実に捉え、実戦に近いカリキュラムを導入。限りなく現場と同じ経験値を積むことで、常に企業に必要とされる人材が育つ環境を構築しています。

What's!
フードテック
FOODTECHって何?
「Food(食)」と「Technology(技術)」を掛け合わせた造語で、最新のテクノロジーを活用して、食分野における様々な課題を解決したり、新しい食の可能性を広げたりする取り組みやビジネスのことを指します。AI(人工知能)、IoT、ロボット工学、バイオテクノロジーなどの最先端技術が使われており、世界中で急速に注目を集めています。

フードテック市場は
**30年で
10倍以上へ
拡大**



世界的な食料需要と
SDGsの潮流が
フードテック市場を押し上げる

時代	フェーズ	主な技術・キーワード
1970	基盤形成期	冷凍技術、大量生産、品種改良
1990	流通革新期	バーコード管理、初期のEC、包装技術
2010	デジタル黎明期	スマホ普及、デリバリーアプリ、精密農業
2025	急成長期	植物性肉、昆虫食、サプライチェーン最適化
2050	成熟・共生期	培養肉、3Dフードプリンタ、個別栄養最適化



DREAM8内カフェテリア

飲食業界は **AI** によって大きく変化しています



メニュー開発 × AI

世界中の膨大なレシピや最新トレンドを瞬時に分析し、斬新な食材の組み合わせや味付けの商品を提案します。また消費者のニーズを的確に捉え、魅力的な新メニュー開発をサポートします。



マーケティング × AI

SNSのクチコミや購買履歴、天候などのデータを分析し、高精度な需要予測を実現。顧客一人ひとりの嗜好に合わせた最適な広告配信を行うなど、データに基づいた効果的な集客と売上向上に貢献します。



経営戦略 × AI

売上や客数を高精度に予測し、適切な食材発注による食品ロス削減を実現。従業員の最適なシフト作成や在庫管理の自動化や、将来的な事業展望においては経営者にとって良き相談相手にもなります。

おしゃれな店舗での超実践教育

リアル店舗を 学生が経営する

DREAM 8 RESTAURANT

バックカスティング型のカリキュラムとして、学生主導でDREAM8内のレストランを企画運営します。店舗コンセプトはもちろんのこと、調理、運営、マーケティング・プロモーションに至るまで、経営に必要な全ての要素をリアルに経験することができます。また、そこから新たな問題点を洗い出し解決することで、さらに高い飲食スキルを身につけることができます。

経理

コスト計算・商品価格決定等

買付・品質管理

仕入れ・品質管理等

商品開発

メニュー開発等

広報

マーケティング・広報・SNS

接客・サービス

接客マニュアル・システム設計等

News!

DREAM8

始動。

教室で学ぶだけじゃ、足りない。
本物の現場で挑戦するからこそ、「できる」が増えていく。
DREAM 8は、学生が主役の超実践型施設。
仲間とぶつかり、笑い、成長する——
ここでの毎日は、あなたの未来を一気に加速させる。

レストラン、カフェ、美容サロン、トリミングサロン、チャペル…
DREAM 8に並ぶのは、すべて学生が運営する“本物の現場”。
お客様を迎え、サービスを提供し、結果に向き合う。
教室では味わえない緊張、責任、そして達成感。
「できなかったこと」のひとつひとつが、「できる」に変わっていく。
ここは、ただの実習施設じゃない。
失敗できる場所であり、挑戦できる場所であり、
自信を手に入れる場所。
そしてもう一つ、DREAM 8の大きな魅力は“人”。
分野を超えた仲間と出会い、刺激を受け、切磋琢磨する毎日。
誰かの頑張りに背中を押され、誰かと笑い合う時間が、
学生生活をもっと濃く、もっと楽しくしていきます。
学びが、リアルになる。挑戦が、日常になる。
仲間と過ごす時間が、一生の財産になる。
2026年夏、DREAM 8始動。
ここから、あなたの未来は動き出す。

充実のキャンパス
ライフを約束



カフェ



ベーカリー



学生食堂「GOLDEN EGG」



ネイルサロン

学びが、
リアルになり
日常は、
挑戦になる。

学びを
実戦に変える
DREAM 8
2026夏誕生

あなたの未来が
いま、動き出す。

オシャレな食の都、 金沢で暮らす。 人生が変わる4年間。

Campus Life

全60室
ペットと一緒に
暮らせませす
(36部屋はペット可)



学生寮にドッグラン!!

キャンパスから徒歩約10分。周辺にはイオンモール白山をはじめ、
スーパーやホームセンター、コンビニ、飲食店など、さまざまな施設が充実しています。
同じキャンパスに通うグループ校の仲間も一緒だから、
はじめてのひとり暮らしも安心してスタートできます。



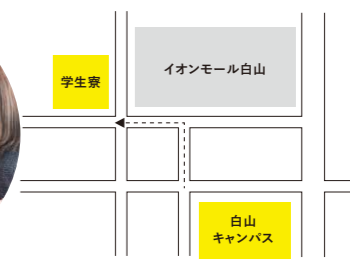
●IHキッチン完備



●ユニットバス(バス・トイレ別)

遠距離者ひとり暮らし支援奨学金制度

石川県外から進学する方への特別支援制度を用意。
学生寮および大学が提携する不動産会社のアパート
を利用する場合に限り、年間で最大12万円を給付し
ます。※詳しくはお問い合わせください。



[周辺環境] イオンモール白山

白山キャンパスから 徒歩 **10** 分

敷地面積約175,000㎡の広大な敷地に、ファッション、雑
貨、飲食店やサービス店など約200店舗が(店舗面積約
74,000㎡)モール形式で出店。グループ校の専門学校が実
践教育の場としても活用する、レストランにも注目です!



マイカー通学

北陸自動車道「白山I.C.」、国道8
号線からも近い白山キャン
パス。マイカー通学なら、学生生活
がさらに充実。



電車通学

新幹線・普通列車で通学する方
が対象の「遠距離通学者サポ
ート」もあります。詳しくはお問
い合わせください。