

大津 出店から調理・接客まで担当

立命大生の

カフェ盛況

創作いなりずしや手作りスイーツ…



立命館大食マネジメント学部(草津市)の学生が出店から調理・接客までを担う期間限定のカフェが、大津市二本松のランチ大津京に登場した。飲食店の開業に関心を持つ学生たちが企画。3日間だけの営業だったが、メインの創作いなりずしや手作りスイーツを多くの来店者が堪能した。

①客にランチプレートを選び、メニューについて説明する学生
②右＝大津市二本松・ランチ大津京
③メインのメニューとして提供した、創作いなりずしなどのランチプレート

期間限定 飲食店営業 ノウハウ学ぶ

同大学が日本政策金融公庫大津・彦根支店などと共催し、「カフェの学校」と名付けて取り組んでいる。今回で3年目となり、同学部1、2年の18人が参加した。

店名は「RITS CAFE」。連休となった今月14、16日にオープンし、昼時は家族連れでにぎわった。学生たちは役割を分担し、店の前でチラシを配ったり、店内で接客や調理をしたりした。混雑する店内で、注文の把握に戸惑う姿も見られた。

店長を務めた同学部2年池上琉英さん(20)は「8月から準備を重ねてきたが、現場で気付くことが多かった。営業許可を取るため食品衛生責任者の勉強をするなどいろいろな経験ができた」。ランチを食べ

へに訪れた男性(82)は「いなりずしは種類が多く、食べ応えもあった。何より学生さんがいい雰囲気であってくれた」と話していた。

(小池直弘)