



ACCREDITED
2021

本学は令和3年度(一財)
大学・短期大学基準協会
による認証評価の結果、
適格と認定されました。

オープンキャンパス(2025年度)

ミニオープンキャンパス 午前の部 9:30~12:30
午後の部 13:30~16:30

5月3日(土) 5月31日(土) 6月21日(土)

8月23日(土) 10月11日(土)

フルオープンキャンパス **8月2日(土)**

詳しくは

東洋食品工業短期大学



検索

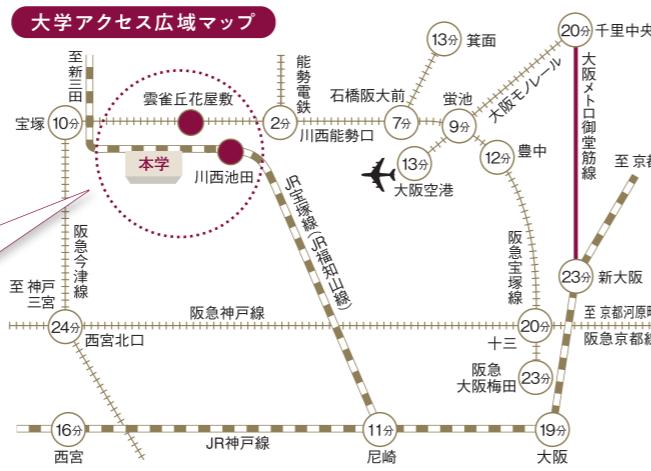
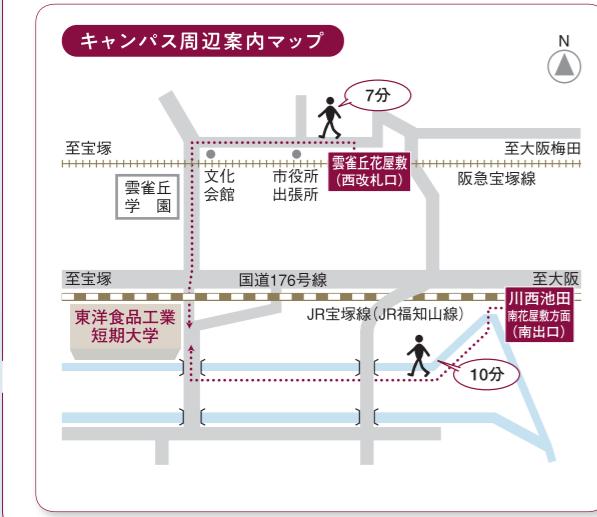
キャンパス見学

オープンキャンパスに参加できない人、オープンキャンパスに参加したけどもう一度行ってみたい人もぜひご連絡ください!個別に大学を見学することができます。

お気軽に本学までお問い合わせください。TEL: 072-759-4221

平日の午前9時～午後4時 (お盆、年末年始を除く)

ACCESS MAP



- 阪急宝塚線「雲雀丘花屋敷」駅より徒歩7分
 - JR宝塚線「川西池田」駅より徒歩10分
 - 大阪空港より電車で約30分、タクシーで約20分
- ※時間表示は阪急「雲雀丘花屋敷」駅またはJR「川西池田」駅までの所要時間の目安です。
乗換時間は含みません。

食の未来を育てる



大学案内 2026
COLLEGE GUIDE 2026

TOYO COLLEGE OF
FOOD TECHNOLOGY

世の中には、私たちの 技術と想いが 溢れている。

私たちが普段何気なく食べている食品。

それらが「安全・安心」な状態で食卓に届くには、
質の高い包装技術が必要です。

そう、食品は“包まれている”からこそ、
持ち歩くことができ、保存することもできるのです。

東洋食品工業短期大学は、
日本が世界に誇る包装食品の製造技術を学べる日本で唯一の大学。

包装食品の製造工程において重要な7つの分野である、
「食材」「容器」「食品加工」「充填」「密封」「殺菌」「保管」。
さらに食品製造全体を支える
「衛生管理」「品質管理」「食品衛生」「検査」「関係法規」の5分野。
これら12の分野を、体系立てて学ぶことが出来ます。

誰もが信頼できる正しい食づくりに貢献するため、
次代を担う“包みと食のエキスパート”を育成し、
これからも食の未来を育てていきます。
身近にある、毎日の「おいしい」を支えるために。





シックな雰囲気のエントランス



天然芝のグラウンドが一望できる講堂



自然光の差し込むエントランスホール



正門から見える新校舎



ガラス張りで開放感のあるロビー



交流の中心となる共有スペース

2026年春、 新しい校舎が誕生！

2026年春に、現在の校舎の約1.5倍の「ゆったり」した「キレイ」な校舎が完成予定！

天然芝のグラウンドが一望できるスペース、授業以外の時間にリラックスできる空間、開放的なエントランスなど、「ずっと大学にいたくなる」校舎に生まれ変わります！



「高崎記念奨学金」新設！

2025年度から、授業料全額を奨学金として給付する
「高崎記念奨学金」がスタートしています。

Point

1

(対象学生は全学生！)

高崎記念奨学金の最大の特長は、全員対象であることです。また、奨学金の給付条件はたった一つで、それは、進級・卒業が確定していることです。入学時に、1年次分の授業料をご負担いただきますが、2年次への進級が確定した段階で、奨学金を給付。そして2年次の奨学金は、卒業が確定した段階で給付します。本学は、2年間じっくりと学びに集中できる環境を目指しています！



Point

2

(奨学金額 = 授業料!!)

高崎記念奨学金の給付金額は、年間の授業料と同じ金額です。各年度初めに授業料のご負担をいただきますが、条件を満たせば、3月末に給付を受けられます。その他、国の授業料等減免や、各種学内奨学金とも、併給が可能です。食品に熱い思いをお持ちの皆様が経済的な負担を気にすることなく、学びに専念し夢を実現できるようサポートします。



本学は「高等教育の修学支援新制度」の対象機関であり、高崎記念奨学金の併給も可能です。詳細は右記QRコードよりご確認いただけます。



創設の思い

本学の前身である東洋罐詰専修学校は、「缶詰業を通じて社会に奉仕し、国益を伸長する」という創設者・高崎達之助の理想と情熱がつまった学校として産声をあげ、短期大学昇格前年の1960（昭和35）年まで、学費無償で、全国から集まる若者を教育してきました。

短期大学昇格以後も、低廉な学費で教育するという特長は受け継がれてきましたが、令和を迎えた今、改めて原点（創設者・高崎達之助の理想と情熱）に立ち返り、食の未来を支えて社会に貢献したいと志す方へ、学費の心配なく一生懸命学んでほしい、という思いから、新たに「高崎記念奨学金」の創設を決めました。

「ここにしかない」を、まるごと 全部。

東洋食品工業短期大学 4つの強み

1

「2年で育てるために
5倍の教員がいます」

3名の学生に対して1名の教員を配置しており、全国の短期大学の平均値のおよそ5倍と贅沢な教育環境を整備しています。

P.08 >>



2

「企業が認める
カリキュラムです」

食品メーカーさながらの施設と設備で、実践・実学を重視した効果的な授業を展開。有名企業の社員を受け入れ、社内教育の一環としても活用いただいている。

P.09 >>



3

「希少価値の高い
資格が取れます」

本学は、食品衛生法とその施行令に基づく食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成施設として登録されている数少ない短期大学です。また、短期大学では唯一、缶詰主任技術者資格を取得することができます。

P.11 >>



4

「充実の施設と設備が
整っています」

実際に食品関連企業で使用されている殺菌機や巻締機（シーマー）等、充実した実習設備を備えています。これらの実習設備を活用して包装食品を製造するために必要な知識と技術を実践的に学ぶことができます。

P.19 >>



東洋食品工業短期大学の実は…

学費が安い！

授業料を年間50万円に設定しており、卒業までの学費は、一般的な短期大学の1/2、私立四年制大学の1/4です。また、本学は「高等教育の修学支援新制度」の対象校です。ここでしか学べない専門知識を、安心の学費で学ぶことができます。

実績がすごい！

豊富な企業情報と、食品業界を知り尽くしたスタッフによる、きめ細やかな進路指導&サポートにより、就職希望者の就職率は開学以来ほぼ100%を継続しています。専門教育と人間教育を実践する本学に対する食品業界からの信頼は厚く、毎年、全国の企業から求人が寄せられます。

東洋食品工業短期大学の強みを支える正体は？

創設者高崎達之助が残した財務基盤

100年以上前の1917年に製缶メーカーである東洋製罐株式会社を創業した高崎達之助は、「我が国の包装食品産業全体の発展を目指して、現場を支える技術者を育成する」ために私財を投じて本学の前身である東洋罐詰専修学校を設立しました。そんな創設者高崎達之助が残した堅実な財務基盤が本学の強みを支えています。

東洋製罐グループのサポート

グローバルに事業を展開している包装容器トップメーカーの東洋製罐グループ。そんな企業からの実務家教員や教育・研究環境整備に対する手厚いサポートを受けています。

DEPARTMENT INFORMATION

包装食品工学科

容器詰め食品の製造技術を体系立てて学ぶことができる日本で唯一の学科です。さまざまな容器・食品に対応できる力を2年間のカリキュラムで身につけることができます。



食品関連業界にとって、
必要不可欠な知識と技術を
身につける。

「学びの3つのポイント」

少人数教育



きめ細やかな教育を徹底

1学年1クラス、約35名の徹底した少人数教育により、きめ細やかに講義・実験・実習を行っています。そして、学生一人一人の学習進度や理解度に応じたサポートを行っています。また、食品づくりにおいて最も重要である「安全・安心の確保」を徹底的に指導していきます。

専門実践教育



体験を通して学ぶ授業

講義と並行して、さまざまな実験・実習に取り組みます。密封技術の実習や、実際に食材を加工し各種包装容器に充填するための食品製造実習、微生物実験、食品分析実験など、実践的で学習効果の高い授業を展開。2年間で幅広い技術と専門知識を修得します。

資格取得サポート



国家資格・協会認定資格に直結

食品衛生法とその施行令に基づく食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成施設として登録されており、食品衛生課程を修了した者には、任用資格が与えられます。また、短期大学で唯一の養成校である日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定の缶詰主任技術者資格も取得できます。

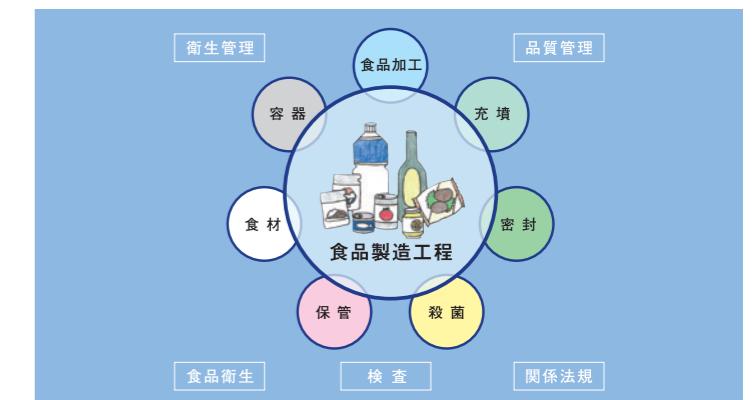
「教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）」

卒業認定・学位授与の方針に記載した学修成果を学生が獲得できるよう、以下に示した方針に従って教育課程を編成・実施します。

- 知識偏重に陥らないようにするために、実習、演習及び実験を主体とした科目編成を実施します。
- 自立的な学修を促すとともに、コミュニケーション能力を高めるため、グループ学修の機会を数多く設けます。
- 専任教員一人当たりの学生数を低く抑え、懇切丁寧な指導を行います。
- 学生一人一人が包装食品製造プロセスにおける各工程の役割とつながりを理解し、応用力を高めるため、各工程の役割とつながりを体感しながら学ぶ「つながり科目」を設定します。

「包装食品工学の12分野」

包装食品を製造するために必要な知識と技術を体系立てて学ぶことができるよう、食品製造工程そのものを構成している「食材」「容器」「食品加工」「充填」「密封」「殺菌」「保管」の7分野、および食品製造工程全体を支える「衛生管理」「品質管理」「食品衛生」「検査」「関係法規」の5分野、計12分野それぞれに授業科目を設けています。また、各分野のつながりを理解することができるよう、それぞれの分野で学んだ知識と技術をフル活用しながら取り組む授業科目も設けています。



（品質管理のためのデータサイエンス教育プログラム）

数理・データサイエンス・AIの初級レベル教育（MDASH Literacy : Mathematics, Data science and AI Smart Higher Education）は、政府が発表した「AI戦略2019」に基づいており、データ駆動型社会の構築を目指しています。全ての大学・高専生は文理を問わず、基礎的素養（リテラシー）を身に付けることを求められており、卒業後の社会生活においてデータを活用した社会を担うことが期待されています。本学の「品質管理のためのデータサイエンス教育プログラム」は、文部科学省「数理・データサイエンス・AI教育プログラム認定制度（リテラシーレベル）」に認定されています。定められた科目を修了することで、MDASHリテラシーの修了認定証が取得できます。



LEARNING POINT

“食品製造の現場”で活躍するための実践力を。

本学では、包装食品製造のプロフェッショナルを目指すための学びを豊富に用意しています。

食品メーカーさらなる施設と設備で、実践・実学を重視した効果的な授業を展開。

教養と幅広い専門知識をそなえたスペシャリストを育てます。



殺菌技術

加熱処理によって菌を死滅させる加熱殺菌はもちろん、熱を使わない微生物制御による殺菌方法や装置の知識、製品に応じた適切な殺菌方法を学びます。



実践フードプロセス実習

学生自らが容器詰め食品を企画し、実際に製造します。衛生管理や品質管理の手法をはじめ、工程ごとの機械の扱い方や、製造中に起こる問題を解決する力を養います。



アセプティック飲料製造実習

主流のアセプティック（無菌）充填による飲料生産に対応するため、実際の設備で飲料を製造し、食品・飲料製造に欠かせない知識とスキルを養います。



微生物実験

食品に含まれる微生物の調査や、その増殖・運動に影響する因子の効果の検証など、さまざまな実験を通して微生物に関する知識と技術を学びます。



食品分析実習

企業の品質評価業務に必要な分析化學技術を身につける授業です。食品の分析化學実験の基礎知識や操作、多彩な分析手法などを学び、測定結果の解析力を養います。



ヒートシール実習

レトルトパウチやカップ容器などで使われるヒートシール技術を実際の生産設備を用いながら実践的に修得。充填方法や脱気方法なども総合的に学びます。



キャッピング実習

ガラスびんやペットボトルで使用されているキャップを、材質に応じた密封技術、機械の分解・組み立て・調整ができる力も養います。



二重巻締実習

缶などの金属容器を密封するための二重巻締技術を身につけます。また、漏洩や異物混入、キズ・変形など、さまざまなトラブルを解決する能力も養います。

一般教育科目

外 国 語	基礎英語I、基礎英語II、英会話I、英会話II、英会話III
専門基礎	数学I、数学II、化学I、化学II、生物学、物理学
教養原論	データサイエンス・AI、文章作成技術、文学、法学、経済学、歴史学
ス ポ ツ	健康スポーツ論、健康スポーツ実技

専門教育科目（食品製造工程を直接構成する分野）

食 材	食品原料、食品低温利用学、畜産加工論
容 器	食品容器I、食品容器II
食 品 加 工	食品加工I、食品加工II
充 填	密封技術IA、密封技術IIA、金属容器密封実習、二重巻締実習、卷締主任技術者認定実習、密封技術IB、密封技術IIB、非金属容器密封実習、キャッピング実習、ヒートシール実習、機械製図、機械要素
密 封	殺菌技術、殺菌演習、熱プロセス工学
上記6分野のつながりを理解する科目	包装食品概論、食品製造実習、実践フードプロセス実習、飲料製造実習、アセプティック飲料製造実習
保 管	包装食品の保管、食品化学

〈食品製造工程を支える分野〉

検 査	食品微生物学、微生物実験I、微生物実験II、食品分析学I、食品分析学II、食品分析実験I、食品分析実験II
食 品 卫 生	食品衛生学
衛 生 管 理	工場衛生管理
品 質 管 理	品質管理、実践品質管理
関 係 法 規	食品法規I、食品法規II
そ の 他	インターンシップ、卒業課題研究

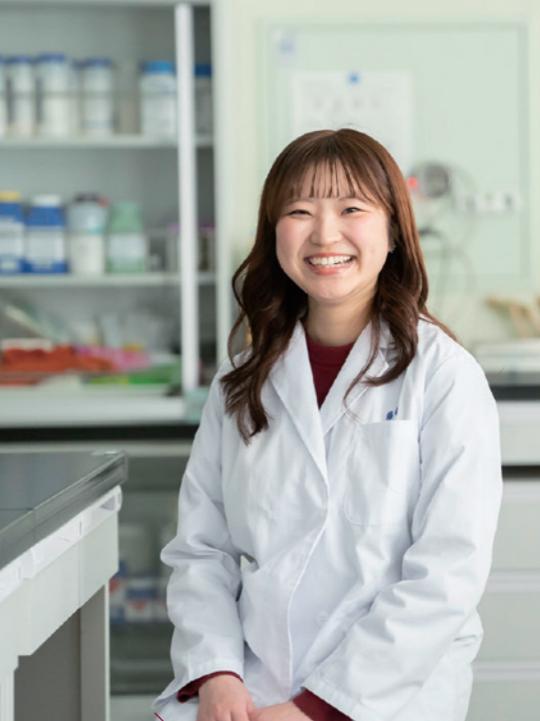
MESSAGE

（包装食品工学は、包装食品を通じて人類の幸福に貢献する学問です。）

包装食品工学科は、食品製造工程を構成する7分野、および食品製造工程全体を支える5分野、合計12分野の学問を、体系的に学ぶことができる日本で唯一の学科です。一般消費者の立場ではあまり意識しませんが、市場で販売されている加工食品は、各工程でその製品に携わる多くの人々がその品質を支えています。本学では、座学や実習を通じて上記12分野の学問を学びます。実習で扱うことのできる食品製造設備は、教育機関としては類を見ないほど充実しています。また、同じ志を持った仲間と学ぶことができる学修環境で、多くの卒業生が食品メーカーや食品関連会社に就職し、我が国の食品業界の中核として活躍しています。2年間という短い期間ですが、私たちと共に学び、そして将来の食品業界の一員として活躍する第一歩を踏み出します。本学は小規模ですが、その分きめ細やかな指導が特長です。皆さんと共に学び、体験できることを楽しみにしています。



学科長 甲斐 正次郎教授
(専門分野 高分子工学)



STUDENT

藤川 歩美さん 德島県立 德島商業高等学校 出身

TEACHER

稻津 早紀子准教授 専門分野 食品微生物、食品衛生

対
談

好奇心は、学びのエンジン。

識や技術が身につくんだなと感じています。実践力も磨けるので、就職した時に現場できっと役立つと思います。



稻津先生：藤川さんはどうして食品の分野を学ぼうと思ったの？

藤川さん：小さい頃から食べることが大好きで、食品関係の仕事が面白そうだなと思ったからです。

稻津先生：実際にこの学校に入学してみてどう？

藤川さん：設備が整っていてびっくりしました。少人数制なので先生との距離が近く、質問もしやすいのでしっかり学べる環境だと感じています。

稻津先生：少人数だから主体的に学ぶ姿勢が身につくし、コミュニケーション能力も、自然と身に付くよね。

藤川さん：グループワークでも5名程度なので、意見が言いやすい雰囲気です。話し合うことで自分にはない考えに気づけたり、新しい視点につながったり。

稻津先生：実験や実習授業が多いことでよかったです！

藤川さん：実際に手を動かして学ぶからこそ、知



稻津先生：そうね(笑)。好奇心を持って学んでもらえるとこちらも嬉しいです。

藤川さん：食品業界に必要な姿勢って何でしょうか？

稻津先生：正しい心と知識・技術を持ち、志を抱き、それらを強い信念で磨き続けていくことかな。がんばって！

藤川さん：ありがとうございます。

QUALIFICATION SUPPORT

資格取得支援

本学は、食品衛生法とその施行令に基づく食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成施設として登録されており、2年間でそれらを取得することが可能な数少ない短期大学です。また、短期大学では唯一、日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定の缶詰主任技術者資格を取得することができます。

1 食品衛生法と同施行令に基づく国家資格

「食品衛生管理者〔任用資格〕」

厚生労働省認定の国家資格で、食品衛生法で定められた規制対象食品等を製造・加工する業者は、施設ごとに食品衛生管理者を置くことが義務づけられています。四年制大学では取得できるところが多数ありますが、短期大学で取得できるのは本学を含めてごくわずかです。

「食品衛生監視員〔任用資格〕」

国家公務員として港湾や空港の検疫所で輸入食品の監視指導に従事したり、地方公務員として保健所等で地域の施設への監視指導に従事できる資格です。食品衛生管理者同様、短期大学で取得できるのは本学を含めてごくわずかです。

2 日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定資格

「缶詰品質管理主任技術者〔一次試験免除〕」

品質管理に必要な専門知識・技術の有無をはかる認定資格です。缶詰やびん詰を製造しているJAS認定工場に置くことが義務づけられており、就職に有利となる資格です。(在学中に二次試験を学内で受験することができます)

「缶詰殺菌管理主任技術者〔一次試験免除〕」

殺菌管理に必要な専門知識・技術の有無をはかる認定資格です。米国へ輸出する缶詰やびん詰を製造している工場に置くことが義務づけられており、就職に有利となる資格です。(在学中に二次試験を学内で受験することができます)

「缶詰巻締主任技術者」

巻締・すなわち、多種多様な缶を完全に密封するために必要な専門知識・技術の有無をはかる認定資格です。缶詰品質管理主任技術者同様、缶詰やびん詰食品製造のJAS認定工場に置くことが義務づけられており、就職に有利となる資格です。

3 食品科学教育協議会認定資格

「フードサイエンティスト〔食品科学技術認定証〕」

食品に関する科学的な知識をベースに、食品関連の技術者として働くスペシャリストに与えられる称号です。食品メーカーなどで研究開発・食品検査・品質管理を行ったり、教育機関などで実験・実習の助手として働くこともできます。



4 東洋食品工業短期大学認定資格

「密封評価技術者〔キャッピング〕」

キャッピングとは、キャップ(ふた等)で容器を密封する技術で、身近なところではペットボトルやびんなどで使われている技術です。さまざまな容器とキャップに対応できるだけの理論と、機械の仕組みを理解した者に、この資格は与えられます。

「密封評価技術者〔ヒートシール〕」

ヒートシールとは、フィルム(うすい膜状の合成樹脂)に熱と圧力を加えて密封する技術で、身近なところではレトルトパウチやカップ容器などで使われている技術です。ヒートシール理論および機械の仕組みを理解した者に、この資格は与えられます。

食品衛生管理者
金由奈さん
姫路市立姫路高等学校出身

手厚いサポートにより、徹底的に疑問点を解消。

缶詰巻締主任技術者
牧野みのりさん
静岡県立焼津水産高等学校出身

働きながら資格が取れる恵まれた環境です。

缶詰品質管理主任技術者
和田ひなたさん
岐阜県立郡上高等学校出身

誰もが心から安心して食べられる食品を。

高校時代に食品科学科で学んでいた私。今よりもっと安全安心な食品を世の中に届けたい、そのためには必要な専門知識を深めたいと思い、ここに入学しました。私が取得を目指す「缶詰品質管理主任技術者」「缶詰殺菌管理主任技術者」は、食品の品質管理を守る上で欠かせない知識・技術を問われるもの。しかも、就職にも有利な資格です。日々の授業だけでなく、しっかり試験対策もしていただける環境がとどまっています。

(SUPPORT NEWS)

注目されているQC検定

QC検定(品質管理検定)とは、以前から自動車関連産業などでは取得を奨励されており、製造業種だけでなく製造業以外のサービス業でも重視・注目されてています。品質管理部門のみならず製造部門において業務改善や問題解決にQC検定のスキルを活用することが重視されており、企業の「Off-JT」として、受験を勧められるケースも増えてきています。

QC検定2級
(品質管理検定2級)



2人 合格!

QC検定3級
(品質管理検定3級)



39人 / 55人 合格率
(受験者)
71%

皆さんのキャリアアップのため、

QC検定3級(品質管理検定3級)はもちろん、「缶詰品質管理主任技術者」

「缶詰殺菌管理主任技術者」「フードサイエンティスト」の資格取得にかかる費用は本学で負担します。

その他費用サポート制度
適用資格

> 「品質管理検定(3級以上)」「乙種第4類危険物取扱者」
「水質関係第4種公害防止管理者」「食品表示検定(中級以上)」等

CAREER SUPPORT PROGRAM

キャリアサポート

業界からの厚い信頼と、
マンツーマンの親身なサポートで、
毎年高い就職率を実現

食品製造の専門知識や技術を幅広く学び、
食に対する安全や安心への高い意識も育みます。
専門教育と人間教育を実践する
本学に対する食品業界からの信頼は厚く、
毎年、全国の企業から求人が寄せられます。
それらの豊富な企業情報と、
食品業界を知り尽くしたスタッフによる
きめ細かな進路指導&サポートによって、
就職希望者の就職率は開学以来ほぼ100%を継続。
より幅広く、大きく、皆さんの夢を育て、
全力でバックアップしていくことを約束します。

キャンパスから
離れて未来を
考えてみよう!



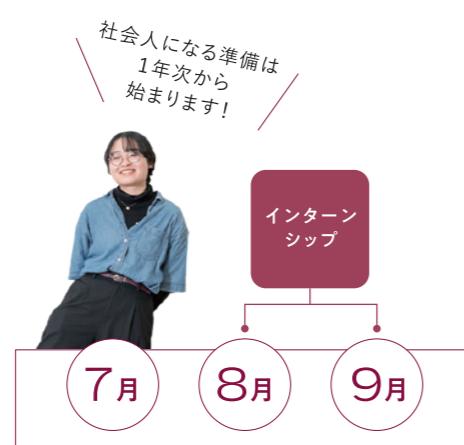
人里離れた自然環境の中で、合宿を通して各々がじっくりと夢や目標を語り合い、自らの歩むべき道を模索します。



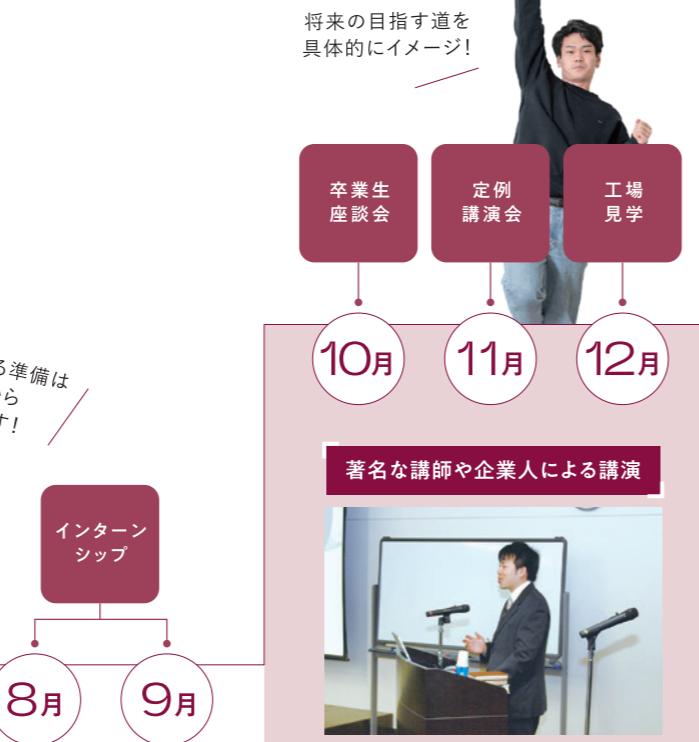
高濱 仁さん
兵庫県立 太子高等学校 出身
インターンシップ先
キユーピー株式会社
神戸工場

リアルな現場を体験したら、
新しい未来が見えてきた。

せっかくなら大手企業で沢山のことを経験したいと思い、インターンシップ先にキユーピーさんを選びました。最初の1週間は新鮮な環境にわくわくし、残りの1週間は教わったことをコツコツ実践していくという日々でした。最終日には現場で学んだことを資料にまとめ、お世話になった社員の皆さんにプレゼン発表。温かい拍手をいただくことができました。世の中へ長年愛され続ける企業で貴重な経験をさせていただき、仕事への意識が一段と高まりました。



社会人になる準備は
1年次から
始まります!



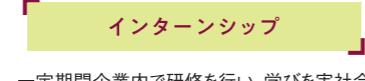
将来の目指す道を
具体的にイメージ!

身近な年代の方から大先輩まで、さまざまなお人々から企業人・社会人としての生の声を聞き、自らの視野を広げます。



卒業生座談会

さまざまな企業・さまざまな分野で活躍する卒業生から、求められる人物像や能力などを聞き、自分に合った進路選びに役立てます。



卒業生座談会

さまざまな企業・さまざまな分野で活躍する卒業生から、求められる人物像や能力などを聞き、自分に合った進路選びに役立てます。



個人面談



将来についての考え方や希望を教員やスタッフと共にし、今後の就職活動の方向性を明確にしていきます。



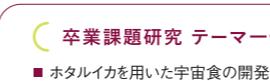
模擬面接

個人面接やグループディスカッションなど、それぞれの面接方法について模擬体験をします。



卒業課題研究

包装食品に関してより多くの知識・技術をアピールできるよう、食品産業の未来に役立つような具体的・実践的なテーマを取り組みます。



- ホタルイカを用いた宇宙食の開発（衛生管理体制の確立と二次審査対応）
- 猪肉の付加価値向上を目指した容器詰食品の開発（猪肉ラーメン用スープ）
- 辛子蓮根における微生物汚染状況の調査
- キャップの教育ビデオ作成と測定治具の改善
- ブラズマ処理によるプラスチック材料の表面改質
- 食品冷却工程の分析と微生物増殖リスク分析
- 地域農産物の特色づくり促進および課題の解決一挙多得の分析比較

就職率

100%

主な就職先（過去5年、50音順）

(株)アルティーズ	シノブフーズ(株)	広島森永乳業(株)
淡路農産食品(株)	(一財)食品環境検査協会	福井缶詰(株)
磯じまん(株)	信州ビバレッジ(株)	不二製油(株)
市岡製菓(株)	(株)第一化成	ベル食品工業(株)
磐田ポッカ食品(株)	(株)チェリオ中部	本州製罐(株)
(株)エーデルワイス	天狗缶詰(株)	(株)丸本
エム・シーシー食品(株)	東洋ガラス(株)	三笠産業(株)
オエノンプロダクトサポート(株)	東洋シール工業(株)	(株)明治
カネテツデリカフーズ(株)	東洋水産(株)	メビウスパッケージング(株)
キッコーマン食品(株)	東洋製罐(株)	(株)桃屋
(株)木の屋石巻水産	東洋製罐グループエンジニアリング(株)	森永乳業(株)
九州乳業(株)	トース(株)	(株)ヤクルト本社
キユーピー(株)	鳥栖キユーピー(株)	山崎製パン(株)
キリンホールディングス(株)	友栄食品興業(株)	(株)やまひろ
キンキサイン(株)	日清オイリオグループ(株)	UCC上島珈琲(株)
グリコマニュファクチャリングジャパン(株)	日本クローバー(株)	(株)ユキオー
ケンコーマヨネーズ(株)	(株)日本サンガリアベバレッジカンパニー	ロイヤルブルーティージャパン(株)
(株)三協デリカ	ハウスウェルネスフーズ(株)	和歌山ノーキョー食品工業(株)
三立製菓(株)	はごろもフーズ(株)	
四国明治(株)	花太刀食品工業(株)	

卒業認定・学位授与の方針 ディプロマ・ボリシー

東洋食品工業短期大学は、建学の精神に基づき、以下に掲げる要件を充たした学生に対して、卒業を認定し、短期大学士（食品工学）の学位を授与します。

- 食の安全・安心を支える人間力、すなわち、包装食品製造に従事する上で欠かせない、責任感、誠実さ、および価値観を身につけていること
- 包装食品製造プロセスにおいて、各工程の役割とつながりを理解し、問題解決を行う資質（知識、技術、応用力）を身につけていること
- 自らの意見を相手に正しく伝えられるとともに、相手の意見を傾聴できるコミュニケーション能力を身につけていること

（ 食品業界で
活躍中!! ）

GRADUATE INTERVIEW

最高を目指し続ける。

だから今日も、
食べることは生きること。



常に学び、工夫し続ける。
その姿勢が何より大切。

学生時代、巻締主任技術者認定試験のための実習である機械をうまく調整できずに行き詰まっていたことがあります。そんな時、先生に「同じ機械でもそれぞれ微妙なクセがある」とアドバイスをいただきました。マニュアル通りに調整するのではなく、機械それぞの特徴を理解し、そのうえで自分なりに工夫をしてみることも大事だということを学びました。この経験は社会人になった今でも色々な場面で役立っています。

これからの目標は、流動食のクオリティを今よりさらに高めること。流動食は、噛む機能や嚥下機能が低下し、自分の口から食べ物を摂るのが難しい方々のための製品です。私たちがスーパーなどで直接見かけたり触れたりする機会はありませんが、必要としてくださるお客様はたくさんいらっしゃるので、一人でも多くの方に安心・満足していただける製品を届けたいと考えています。のために、現在私は改善活動に力を入れています。日々の製造における改善点を見つけ最適な方法を模索するなど、より良い品質の製品作りに向けて頑張っていきたいです。



【新しい世界にふれ、
人として成長した学生時代。】

昔から作ることや食べることが大好きでした。愛媛県出身で県外に憧れていたこともあり、東洋食品工業短期大学に進学しました。実際に入学すると地方から来た学生が多く、寮生活だったので先輩たちとの距離も近く、自分とは全く違う環境で育ってきた人たちの話を存分に聞けたり話し合ったりと刺激的な毎日でした。勉強面では現場を知っている先生方から直接指導いただけたり、非常に成長しやすい環境でした。また、毎日のように実習をしていると、指示されるのを待つだけではなく自分なりに考え臨機応変に行動することの必要性を学ぶことができました。

【トレンドを意識しつつも、
良いものだけをちゃんと作る。】



現在は大阪でレトルト食品を製造する会社で開発業務を担当し、お客様の依頼を受けて試作品を作っています。お客様が望むものと自社で生産できるもの、そこを天秤にかけつつより良いものを作ろうと試行錯誤の毎日です。イメージ通りのものを作るには多くの経験や知識が必要で、毎日の研鑽は欠かせませんが、良いものが作れた時やお客様に喜んでいただけた時は非常にやりがいを感じますし、次への自信にもつながります。ですが、時にはお客様のご期待に添えずお叱りの声をいただくこともあります。開発の仕事は大変ですが、最初から諦めるのではなく、とにかく工夫してやってみることが大切で、それを乗り越えた時に自身の成長が実感できることが純粋に嬉しいです。

目標は、常により良いものを開発し続けることです。食品には人それぞれ好みがあり毎年流行り廃りがありますが、開発依頼を受けるとそれを踏まえて再現したり、イチから作り上げて形にしたりと作業は大変で、何年経験したとしても軽々とこなせるものではありません。日頃から食の流行に敏感になり情報収集を欠かさず、常に何ができるかを把握し、その上でどういったものを作りどういった人に食べていただくのか、市場にあるものよりもっと良いものを作るにはどうするべきか、それらを考え実現していくようになります。

だから面白いし、
やめられない。

開発は試行錯誤の連続。

人々の健康に寄り添える
製品を作りたい。



西川 裕真さん
山梨県立 笛吹高等学校 出身

内定先 株式会社ヤクルト本社

色々な企業がある中、第一志望に就職できたのは間違いないこの学校のおかげです。2年間、食品の分析や微生物、製造など多面的な視点で勉強してきました。また、グループワークやプレゼンの場を何度も経験しました。就職後、どんな仕事を任されたとしてもこの学びや経験が活きてくると思います。皆さんも是非ここで学んでください。

本当に安心・安全で
高品質な食品づくりを。



谷本 ほのかさん
私立 京都暁星高等学校 出身

内定先 東洋製罐株式会社

内定先は、インターンシップでお世話になった東洋製罐です。品質管理の部署で様々なことを学ぶうちに「包む仕事」の奥深さを知り、自分の憧れる将来像が明確になりました。実習では、作業現場の衛生管理、低温殺菌など、就職後にすぐ役立つ分野をたくさん学ぶことができました。これからも、目の前のことだけでなく先のことまで意識できるよう考えて行動していきたいです。

日常の小さな幸せを彩る
そんなおいしさを届けたい。



池田 紅弥さん
兵庫県立 西宮香風高等学校 出身

内定先 森永乳業株式会社

アイスやヨーグルトなど、日々のごほうび的な商品で人々に幸せにしたい、そんな想いで森永乳業に就職を決めました。学校の実習では、作業現場の衛生管理、低温殺菌など、就職後にすぐ役立つ分野をたくさん学ぶことができました。これからも、目の前のことだけでなく先のことまで意識できるよう考えて行動していきたいです。

前向きに挑戦できたのは、
親身なアドバイスのおかげ



松尾 季歩さん
兵庫県立 農業高等学校 出身

内定先 キッコーマン食品株式会社

就活中は先生や職員の皆さんに親身に支えてくださいました。面接練習や履歴書に対するアドバイスだけでなく、どんな相談にも丁寧に応えてください、おかげで第一志望の企業に無事内定をいただきました。入社後は微生物や品質管理に関する知識を活かして、安全で高品質な製品をたくさん世に送り出したいです。

2年間の学びや経験を
フル活用していきたい



森賀 健太さん
徳島県立 徳島科学技術高等学校 出身

内定先 市岡製菓株式会社

地元徳島の製菓会社に就職が決まりました。就活中は自分の強みをどうアピールすればいいか悩みましたが、面接練習を何度もしていただき、本番では自信を持って臨むことができました。製造実習で学んだ衛生面や品質管理面は食品を扱う上で何より大切だと実感しているので、培った知識をしっかりと活かしていきたいです。

就職はスタートライン
夢はまだ始まったばかり



大久保 韶夏さん
兵庫県立 神戸高等学校 出身

内定先 森永乳業株式会社

森永乳業の工場見学で担当の方が「自社製品のここが好き」と愛着を持って話す姿に感銘を受け就職を決めました。大学では実践的な学びばかりだったので、職場でその引き出しをいつでも開けられるようスキルを磨き続けていきます。将来は商品開発に携わるのが夢。人生まだまだ長いので、一歩ずつ目標を達成していきたいです。

内定者に聞きました!

STUDENT INTERVIEW

自分に自信が持てたのは
親身なサポートのおかげ。



辻 篤史さん
大分県立 久住高原農業高等学校 出身

内定先 不二製油株式会社

内定をいただいた不二製油は、植物性油脂では国内トップシェア、チョコレート油脂では世界でもトップ3に入る企業です。就活時には、自分が納得のいく応募書類を作り上げるまで、大学の方には、密に相談に乗っていただきました。「自分らしく堂々といこう!」とアドバイスをいただき、自信を持って面接に臨むことができました。

地元の食品会社に内定!
今から働くのが楽しみです



野田 真愛咲さん
熊本県立 天草拓心高等学校 マリン校舎 出身

内定先 株式会社三協デリカ

どんな企業が自分に合っているのか悩んでいる中、先生や職員の方々が一緒にになって探してくれました。最後まで妥協せずに進んだ結果、地元・熊本で調理麺の研究開発に携わる予定です。2年間、資格取得や実習など様々な分野に挑戦し、自分の視野や可能性が広がることを学びました。この経験を活かして、食品ロス削減や環境負荷低減などに挑戦していきたいです。

世の中が笑顔になる
商品開発や社会貢献がしたい。



桐生 七海さん
沖縄県立 八重山高等学校 出身

内定先 キリンホールディングス株式会社

入社後は、回収された使用済みPETボトルを高効率で分解するケミカルリサイクル技術をはじめ、包装資材に関わる新素材の研究開発に携わる予定です。2年間、資格取得や実習など様々な分野に挑戦し、自分の視野や可能性が広がることを学びました。この経験を活かして、食品ロス削減や環境負荷低減などに挑戦していきたいです。

「僕だからできること」
を大切に仕事と向き合いたい



中谷 純さん
長野県 上伊那農業高等学校 出身

内定先 キューピー株式会社

第一志望企業から内定をいただきました。目標は安全安心な食品を供給し続け、次世代につないでいくこと。その実現に向かうための知識・技術はひとり通り大学で学びました。これからは現場で仕事に対する姿勢や情熱を学ぶ日々が始まります。個性や自分らしさを持って仕事ができるよう、卒業まで一つひとつの授業に真剣に取り組みます。

自分で考えて行動できる
頼りがいのある人になりたい



金治 愛心さん
兵庫県立 農業高等学校 出身

内定先 株式会社桃屋

大学には就職先の相談、提案、面接練習などを全面的にフォローしてもらいました。来年の春からは製造部門で調理から包装までの工程のいずれかに配属される予定です。職場ではただ言われたことをこなすだけではなく、その工程が必要な理由や問題が起きた時なぜそれが起きたのかについて考えて行動できるよう大学での学びを活かしていきたいと思います。

昔から好きだった製品を自分の手で
作れるのが嬉しい!



久保田 虎太郎さん
大阪府立 園芸高等学校 出身

内定先 東洋水産株式会社

幼い頃から東洋水産のカップ麺が好きで「自分も製品作りに携わりたい」という思いから入社を決めました。大学では食品関連についてひとり通り学びましたが、その中でも衛生管理や原材料の保管の知識を活かしたいと考えています。将来の目標は工場内の食品汚染リスクをゼロにすること。実際の現場でもまだまだ学び続けていきたいです。

FACILITIES

施設と設備

閑静な住宅街に位置するキャンパスは、学びに専念するには最適な環境。食品メーカーにも引けを取らない施設・設備を整え、“なりたい自分”“就きたい仕事”を意識しながら学ぶことができます。この場所でたくさんの仲間と出会い、共に成長し、夢に向かって一歩ずつ歩んでください。



楽しく過ごせる
施設が充実!

1 施設



ITルーム

学生1人に1台のパソコンを用意しており、快適なIT環境を提供しています。



講義室

アクティブラーニング型の授業にも対応できる環境を整えています。



図書館

食品・包装に関する蔵書数は、他大学でも類を見ない数を誇ります。様々な知識と教養を育み、専門的な知識を好きなだけ手に入れることができます。



談話室

学生たちが思い思いに利用できる多目的空間。イベントや就活情報などが掲示されています。



トレーニングルーム

アリーナには、本学の学生であれば自由に利用できるトレーニングルームも併設しています。

在学期間内は、
本学がPCを貸し出します!

本学では、入学から卒業までの2年間、PCの貸与を行っており、快適なIT環境を提供しています。もちろん自宅に持ち帰って、レポートや課題作成もできます。



2 設備

最新の食品加工技術、包装食品技術を集約した実験・実習設備を完備。



学びを支える
設備がたくさん!



一次食品加工室



分析室



食品加工室



微生物実験室

食品や人間と密接な関係にある微生物を用い、培養観察から遺伝子検査まで、さまざまな手法で実験を行います。



飲料缶巻締機(高速シーマー)

1分間で最大1,800缶の巻締が行える高速巻締機を設置しています。



プラスチック容器食品加工室

パウチ充填シール機、カップ充填シール機、液体・粘体自動充填包装機を設置し、プラスチック容器の特性に合った密封方法を学びます。



飲料実習室

アセブティック（無菌）充填設備を使用し、ペットボトル飲料製造への理解を深めます。



巻締機(シーマー)

食品メーカーで実際に使われる機械を使用し、包装食品製造の要となる密封技術を身につけます。



レトルト殺菌機

缶詰、パウチ、カップなどの加圧加熱殺菌を行います。



營業許可証

本学は食品衛生法第55条に基づく「そうざい製造業」、「密封包装食品製造業」「清涼飲料水製造業」の営業許可を得ており、学生はより実践的な設備環境で学んでいます。



CAMPUS LIFE

(キャンパスライフ)

年間行事スケジュール

- 4月 入学式
新入生オリエンテーション
履修科目登録
前期授業開始
健康診断
- 5月 学生会主催イベント
球技大会
- 6月 楽しいイベントがたくさんあるよ!
- 7月 前期末試験
- 8月 夏季休業
オープンキャンパス
- 9月
- 10月 後期授業開始
- 11月 卒業生座談会
- 12月 冬季休業
学生会主催バスツアー
- 1月 後期末試験
卒業課題研究発表会
- 2月
- 3月 学位記授与式
卒業記念パーティー



1日のスケジュール

8:50
登校

9:00
実習

明るく開放感のあるキレイな校舎は、正門から見る眺めが一番!大学までは、友だちとその日の授業の話や趣味の話をしながら通っています。



12:30
昼食

13:30
講義

17:00
講義終了後

白を基調とした明るいカフェテリアは自慢のひとつ。日替わりランチやラーメン、カレーなどがあり、味、ボリューム、栄養も満点です!天気のいい日には、外のオープンテラスが気持ちいい!!



話題がつきない!!

一緒に青春しよう!

放課後も元気いっぱい。新しいクラブ作りも応援します。

学生数の少ない小さな大学だけど、実はクラブ活動がとっても元気。先生と学生、学生同士の距離が近く、良好なコミュニケーションが、放課後も皆の足をキャンパスや体育館にとどめるようです。希望すれば、新しい同好会やサークルを立ち上げることもできます。

体育会系 野球部・サッカー部・バドミントン部・
バレーボール部・バスケットボール部・卓球部

文化系 軽音楽部・園芸部



国際交流

国際交流のチャンスをつかみ、五感すべてで世界を感じよう。

本学では2008年度より「海外大学との学術交流」がスタートし、毎年2月末頃から約9日間、タイの大学にて短期研修を実施しています。また、海外の食品メーカーに勤務する社会人の皆さん、海外の大学で食品を学ぶ学生の皆さんが本学へ短期研修を受けに来ています。本学生にとっても、日本にいながら海外の人々と交流が図れる絶好の機会となっています。

International exchange in Thailand 短期研修プログラム

協定大学での講義・実習

タイ伝統の保存食品やトロピカルジュース、スイーツなどの製造実習を行い、風土に合った食について学びます。

食品・飲料工場、研究施設見学

タイ有数のスーパー・マーケットの食肉加工工場や、菓子メーカーなどの工場を見学。製造工程を間近に見ながら、日本との違いを感じることができ、貴重な経験ができます。

観光

協定大学の先生や学生の皆さんと一緒に、タイの観光名所を巡ります。英語、タイ語、日本語が飛び交い、普段の勉強の時はひと味もふた味も違う楽しい時間を過ごしながら、異国情緒を堪能できます。

International exchange in Japan 短期研修生受け入れプログラム

本学での講義・実習

二重巻締・ヒートシール・キャッピングの密封技術の実習をはじめ、食材・調理方法に応じた殺菌・充填の手法を学べる実習を経験。基礎から応用まで、さまざまな設備・機材を使った実習は研修生にも好評です。

工場見学

日本発祥の食品について学んだり製造体験ができる記念館に行ったり、日本が誇る食品メーカーの工場をいくつか見学します。世界でもトップレベルにある技術力、品質へのこだわり、衛生管理体制に触ることができ、参加者はいつも真剣なまなざしです。

※年度により実施内容は変更になる場合があります。



奨学金制度

本学では、様々な奨学金制度を用意しており、「学びを止めない支援」を実施しています。

1

学業成績優秀者表彰

資格

- ◎ 学業成績が上位（原則上位5名以内、かつ一定の成績基準を満たした者に限る）であること
- ◎ 人物が優れているとともに、他の学生の模範となる者であること

副賞

成績に応じて最大30万円の奨学金

時期

1年生、2年生それぞれ年度末

期間

当該年度に限る

2

修学支援新制度対象者に対する奨学金

資格

- ◎ 修学支援新制度に基づいて学資を支給されている者、あるいは支給されることが確定している者
- ◎ 履修登録した授業の出席率が、選考日の時点で通算90%以上あり、学修行動が優良である者
- ◎ 修業年限で卒業する見込みがある者
- ◎ 企業に在籍していないこと

給付額

年間又は半期授業料の1/3～3/4相当額

時期

学年問わず、随時

期間

当該年度に限る

3

経済的困窮者に対する奨学金

資格

- ◎ 修学支援新制度に基づいた学資は支給されていないが、家計急変等の経済的事情により修学不能に陥っている者、もしくは、明らかに陥る可能性が極めて高い者
- ◎ 履修登録した授業の出席率が、選考日の時点で通算90%以上あり、学修行動が優良である者
- ◎ 修業年限で卒業する見込みがあること
- ◎ 企業に在籍していないこと

給付額

年間授業料相当額

時期

学年問わず、申請に応じて随時

期間

当該年度に限る

※上記奨学金制度は2025年4月時点のものであり、今後改定される場合があります。 ※その他支援制度に関しては、本学事務室までお問い合わせください。

学生も、社会人も。
すべての「学ぶ意欲」をサポート。

TOYO
SUPPORT PLAN

学生寮

地元を離れて入学する学生の皆さんのが快適で楽しいキャンパスライフを送れるよう、遠方の学生を対象に男子・女子専用の借上住宅を紹介しています。

※借上住宅には部屋数に限りがございます。

男子寮（借上住宅）



現在建て替え中…

27年度 新規オープン！

※建て替え中は、近隣の借上住宅を紹介しています。
※写真はイメージとなります。



社会人育成 講習会

働きながらより技術を深めたい。その思いに応えています。

食品産業や食の教育に携わる社会の方々を対象に、最新の知識と技術を修得する人材育成の場も提供。安全・安心で豊かな「食の未来」を目指し、個人の能力と可能性を開花させています。

開設コース

食品総合技術コース
(3週間)

食品分析・製造技術コース
(2週間)

食品製造・密封技術コース
(2週間)

食品分析技術コース
(1週間)

食品製造技術コース
(1週間)

密封技術コース
(1週間)



社会人育成講習会「食品総合技術コース」「食品分析・製造技術コース」「食品製造・密封技術コース」の3コースは、文部科学省の定める「職業実践力育成プログラム」(BP)に認定されています。



技術・知識・心を磨いて、 日本の“食の未来を”支える スペシャリストに。

食の安全・安心を支え、食料という人類の生存に欠かせない資源を守る上で、包装食品の果たす役割は益々大きくなっています。本学は、食材、容器、食品加工、充填、密封、殺菌、保管といった包装食品製造に関する一連の流れを、本格的な設備を用いて、理論と実践の両面から学修することができる日本で唯一の高等教育機関です。安全・安心で美味しい包装食品を製造するためには、これら包装食品の製造だけではなく、それを支える食品衛生、衛生管理、品質管理、微生物検査、食品分析検査、関連法規なども学修しなくてはなりません。本学で学ぶことにより、包装食品の製造について全体感を持って理解できる知識と技術が身につき、包装食品および関連する業界で、リーダーとなる資質を磨くことができます。本学における学びの中で、「食の未来に貢献してみたい」「食品加工技術を通して農業や漁業などの地元の産業を更に発展させたい」あるいは「食という身近なところから豊かな暮らしを創造したい」など、一人一人が「夢」を育んでいってほしいと思います。私たちと一緒に一步踏み出してみませんか。

東洋食品工業短期大学
学長 飯田 有二

MESSAGE

創設者高崎達之助の想い



創設者、高崎達之助の言葉「食料は人の命に関わるものであり、食品の仕事に従事する者は、心の正しい人でなければならない」その想いは、現在も脈々と引き継がれています。

本学は、建学の精神「心正しく、誠実と勤労の精神を尊び、包装食品工学に関する理論と技術をあわせ修めた包装食品業界の担い手を育成する」のもと、グローバルな視野に立ち、健全な精神と優れた能力を持つ人材の育成を教育の重点に置いてきました。

そして、創設者の遺志を引き継ぎつつ、更なる発展と社会への貢献を目指し、次世代に向けて、施設・設備の大幅なりニューアル、新規実習設備の導入、教育内容の見直しなど、時代のニーズに合った教育・研究環境へと変貌しています。

「包装食品製造の理論と技術を未来につないでいく者を育て、次世代に向けた包装食品製造の研究を行う」
それが本学の使命です。

History

- 1938年(昭和13年)
財団法人東洋罐詰専修学校 創設
- 1961年(昭和36年)
東洋食品工業短期大学開学
缶詰製造科を設置
- 2000年(平成12年)
食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成施設指定
- 2007年(平成19年)
包装食品工学科に改称
本館および高崎記念図書館をリニューアル
- 2008年(平成20年)
創立70周年を迎、男女共学化スタート
外国人短期研修生受入制度スタート
新体育館およびカフェテリア竣工
- 2010年(平成22年)
海外短期研修制度スタート
- 2012年(平成24年)
社会人育成講習会において
履修証明プログラム制度を開始
- 2013年(平成25年)
アセプティック飲料製造実習棟が竣工
- 2015年(平成27年)
社会人育成講習会
「包装食品工学総合コース」が
職業実践力育成プログラム(BP)に認定
- 2020年(令和2年)
社会人育成講習会
「包装食品工学総合コース」を廃止し、
新たに「食品総合技術コース」
「食品分析・製造技術コース」
「食品製造・密封技術コース」が
職業実践力育成プログラム(BP)に認定

建学の精神

心正しく、誠実と勤労の精神を尊び、
包装食品工学に関する
理論と技術をあわせ修めた
包装食品業界の担い手を育成する

アドミッション・ポリシー（入学者受け入れの方針）

本学の求める学生像

東洋食品工業短期大学は、本学で学ぶ目的意識・意欲、知識・能力を備えた、以下のような人を求めています。

- ◆ 「食の安全・安心」に強い関心を持ち、「包装食品製造」の理論と技術の両方を持ち合わせたエキスパートをめざす意欲のある人
- ◆ 自ら積極的に学習し、考え、行動して、課題を解決することに興味を持つ人
- ◆ 授業や学校行事等の身近な事柄について、周りの人々と一緒に取り組むことができる人
- ◆ 理系科目(特に数学と化学)と英語の基礎学修に取り組むことができる人

入学者選抜の方針

東洋食品工業短期大学は、以下の方法で、受験生の資質を多角的に評価します。

- ◆ 本学の教育課程にふさわしい学力を持っているか否かを、個別学力試験で評価します。
- ◆ 「包装食品製造」に対する学習意欲や人物像を、エントリーシート、小論文、面接、調査書において評価します。