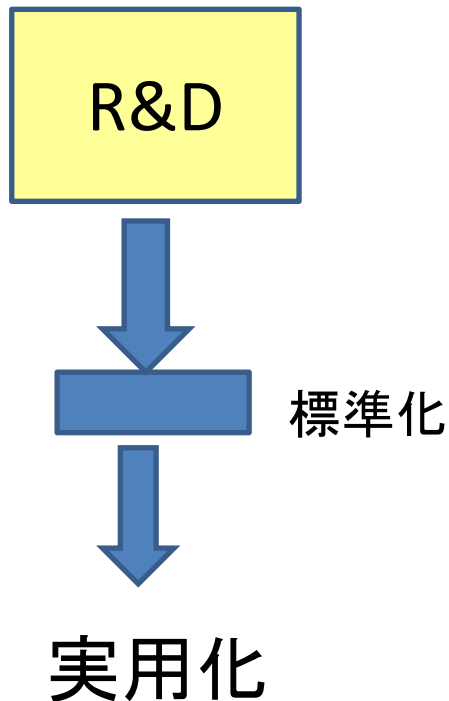


本会の議論のポイントについて

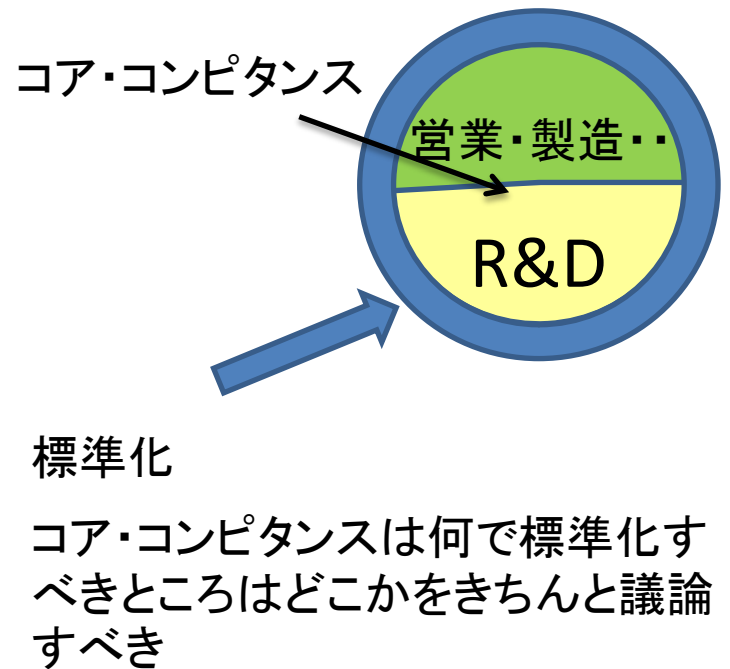
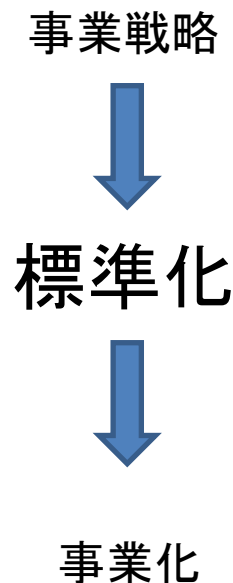
東京工業大学
特任教授
古谷之綱

標準化を中心とした議論

R&D中心の議論



標準化中心の議論



R&D検討会の結論とは重点項目
が違っていても構わない



標準化は調理で言えば調味料

食材
(技術)



調理
(事業戦略)



料理
(事業)

調味料
(標準化)



調味料のコスト(投資)は食材に比べてわずか

料理の味には大きな影響がある

調味料と同時に出来上がった料理が売れそうかどうかを吟味するのがこの会の役割

投資金額をあまり気にする必要はない

国はレストランチェーンのオーナー
どういう料理が売れるか、宣伝するか(政策)?
個別の料理は企業が開発
企業は国に資金よりも政策(宣伝)を期待



標準化はトップレベル人材の育成に有効 (論点というより、頭の片隅に置くべきこと)

Skill Owners

Requirements for
Standard Members

