



2026年度
リアル会第2回

レポート



食で地域を動かす実践モデルを知る！
地方からブランドを生む仕組みを学ぶ！
食で人を呼び込む地域戦略を見る！



株式会社SATOKA 代表取締役
酒井慎平さん

1989年長野県生まれ。外食業界専門メディア「フードリンクニュース」の編集長を26歳で務め、史上最年少で外食産業記者会の代表幹事に就任。2019年に拠点を地元・長野へ移し、株式会社SATOKAを設立。「食の価値創造」をミッションに、様々な活動やプロデュースを行っている。



Schedule

日時	4月15日(水)
場所	THE NIIGATA Bit GINZA
第1部	勉強会 15時～16時45分
①	15時10分～ご登壇 株式会社SATOKA 酒井慎平さん
②	人材経営について FN会代表理事 小山心兵
第2部	学びの続き&懇親会 17時00分～19時00分

講演サマリー

点ではなく面で
食文化をつなげていく！

■食で地域を動かす実践モデルを知る

地域の食材・文化を“そのまま売る”のではなく
→ 価値を再設計して収益化するモデルが必要！
生ハム原木オーナー制度 → 食材を「所有・体験・参加」に変換
・モノ売りではなく「関係性ビジネス」
・食の“無形資産(想い・背景)”を価値化
・生産者と消費者を直接つなぐ設計
→ 食は「関係性を設計するビジネス」へ

■地方からブランドを生む仕組みを学ぶ

ブランドは地域全体の構造(エコシステム)で生まれる
海外ヒント(サンセバスチャン)
・レシピ共有 → 技術の民主化
・競争ではなく共創
・本物の地産地消。地域全体でブランド化
場/制度/教育/生産性 → 四位一体で食文化を構築
→ 個店最適ではなく、地域全体最適で価値を最大化する

■食で人を呼び込む地域戦略を見る

これからの食は「消費」ではない。
人は「美味しい」では来ない、「意味がある食」で来る
・ガストロノミー × 観光
・「ここでしか食べられない」体験設計
・地産地消の深化(=再現不可能性)
→ 食は“目的地”をつくるコンテンツへ進化する

「食の無形資産を価値化する」

身体に染み付いた体験としてのストーリー

競争から共創へ。
一人で勝つより生態系で勝つ！

