



リアル会第13回
2026年度

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！



株式会社会ノースコーポレーション
代表取締役。日本ソムリエ協会
認定 ソムリエ。

埼玉県内でイタリア料理店を展開しながら、地域
と飲食店をつなぐ活動を数多く実践。
行政・生産者・料理人との連携を通じ、埼玉の食
文化発信に取り組む。その活動は各種メディアや
行政から注目されている。



Schedule

日時	6月17日(水)
場所	武蔵浦和 Trattoria Azzurri 埼玉県さいたま市南区別所7-1-16 JR武蔵野線 武蔵浦和駅 徒歩1分 JR埼京線 武蔵浦和駅 徒歩1分
第1部	勉強会 15時30分～17時 ①15時40分～ ご登壇 株式会社ノースコーポレーション 北 康信さん ②FN会の2026年の新取組について FN会代表理事 小山心兵
第2部	学びの続き&懇親会 17時30分～19時30分

講演サマリー

：北さんマインド：
社会に対して
どう汗をかくのか。

■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
→ 関係者を巻き込んで価値化するモデルが必要！
・生産者－料理人－消費者をつなぐ
・試食会や体験会で参加を促す
・生産者の想いを食を通じて伝える
・地域食材への理解と愛着を育む・行政や学校とも連携する

■地方からブランドを生む仕組みを学ぶ

ブランドは特別な商品から生まれるのではない
→ 地域全体で価値を磨き続ける仕組みが必要！
・生産者と料理人が共創する
・行政・教育・企業が連携する
・個店ではなく地域全体で取り組む
・地域課題を地域の魅力へ転換する
・継続的な活動がブランドを育てる

■食で人を呼び込む地域戦略を見る

人は美味しい料理だけを求めて来るのではない
→ その土地ならではの体験と物語に惹かれて訪れる！
・地域ならではの食文化を育てる
・食べる・学ぶ・体験する機会をつくる
・イベントやコンテストで発信する
・観光や教育と連携する

流行りより、儲けより、持続可能であること
「ヨーロッパ野菜で郷土愛を育てる」
さいたまに海はないが、
海以外のものはなんでもある！