

中小飲食店向け

中小飲食店こそ“知識と知恵”を活かせ！

飲食店版 地方ブランド化

専門家からじゃないと聞けないリアルな事例を飲食店目線でお話しいたします。

リアル会第13回
2026年度



埼玉を代表するイタリア料理店「アズーリ」を展開しながら、“食を通じて地域を創る”をテーマに、地産地消や地域ブランディングに取り組む北氏。
「さいたまヨーロッパ野菜研究会」や武州和牛の普及、地元ワインとの連携など、生産者・飲食店・地域をつなぐ活動を多く手がけています。また、地域食材の価値を高める商品開発や発信に力を注ぎ、埼玉の食文化を“地域ブランド”として全国へ届ける挑戦を継続中。“料理を売る”だけでなく、“地域の物語を届ける”。飲食店だからこそできる地域活性の実践を学びます。



講師プロフィール

株式会社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。

(一社) 日本ソムリエ協会理事。
シェフクラブ SAITAMA 事務局長。
さいたまヨーロッパ野菜研究会会長。
埼玉武州和牛 PR 大使。



北康信さん

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。

Trattoria Azzurri (トラットリア アズーリ)



店舗の内装はモダンとレトロが融合する街ミラノがテーマ。ヨーロッパ野菜や武州和牛などの県産食材をはじめ、埼玉県産食材で創る洗練されたイタリアン。ソムリエとピッツァイオーロが在籍するレストランです。

今回の F N 会総会に参加で...
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！

Schedule

今年は、リアル F N 会の仕様をチェンジ！
学びから懇親が一体化、飲食業界をよりコアに学ぶ！

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
J R 武蔵野線 武蔵浦和駅 徒歩 1 分
J R 埼京線 武蔵浦和駅 徒歩 1 分

第1部 勉強会

15 時 30 分～ 17 時

① 15 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

② F N 会の 2026 年の新取組について

F N 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

主催 一般社団法人日本フードリーダーズ協会 (JAFLA)
運営 F N 会 (フーズネットワーク) 幹事会
協賛 株式会社エイム・トゥ
埼玉県さいたま市大宮区仲町 3-52 エッフェリア 4 F

ご質問・お問合せ
TEL 048-782-7760
MAIL: info@jafla.jp

