

【イベントレポート】アールイー、福井・嶺南で3日間の食材視察ツアーを実施 首都圏のトップシェフ・大手百貨店等のバイヤーが集い、新たなパートナーシップのあり方を議論

アールイー株式会社(本社:東京都豊島区、代表:今井直樹・大慈弥晶土、以下アールイー)は、株式会社まちから(本社:福井県大飯郡、代表:名里裕介、以下まちから)と連携し、福井県嶺南地域(おおい町・高浜町・美浜町)にて、首都圏のトップシェフおよび大手百貨店等のバイヤーを招聘した「嶺南食材視察ツアー」を、2026年2月9日(月)～11日(水・祝)の3日間で実施しました。

本ツアーは、若狭ふぐ、自然薯、へしこ、ジビエなど、嶺南を代表する食材の生産現場を実際に訪ね、産地が直面する課題を共有した上で、“産地直送”にとどまらないパートナーシップ型の流通・発信のあり方を、食のプロフェッショナルとともに議論することを目的に実施したものです。当日は、首都圏のトップシェフ5組9名、バイヤー・企業関係者12名、近畿経済産業局2名を含む計23名が参加し、3町の生産者・事業者との意見交換を行いました。



■ 視察概要

名称: 福井・嶺南 食材視察ツアー

日時: 2026年2月9日(月)～11日(水・祝)

訪問地域: 福井県嶺南地域(おおい町・高浜町・美浜町)

主催: アールイー

企画・運営: まちから

協力: 近畿経済産業局、関西電力株式会社、おおい町、高浜町、美浜町

参加者: 首都圏トップシェフ5組9名／バイヤー・企業関係者12名／近畿経済産業局2名(計23名)

参考URL:

近畿経済産業局

<https://www.kansai.meti.go.jp/3-kaihatsu/reinansinkou/20260209.html>

まちから

https://machi-kara.com/news/press-release_0209/

視察行程

【DAY 1:2月9日(月)おおい町・名田庄(なたしょう)地区】

敦賀駅に集合後、おおい町名田庄地区へ移動。「iheee」にて自然薯そばの昼食をとりました。続いて「季節屋」を訪問し、10日間の水漬けと灰でのあく抜きを経て作られる伝統の栃餅を試食しました。当日は積雪のため名田庄自然薯生産組合の畑の視察は叶いませんでしたが、夕方の「南川荘」での振り返り会・懇親会にて、生産者の方から約40年にわたる自然薯栽培の歴史や独自の粘りの秘密について直接お話を伺いました。おおい町長も交え、ぼたん鍋を囲みながら初日の行程を総括しました。

自然薯料理専門店「iheee」: <https://r.goope.jp/tororo-iheee/>
季節屋「栃餅」: <https://www.instagram.com/kisetsuya9228/>
「南川荘」: <http://www.oko-dining.com/>



「南川荘」での振り返り会・懇親会にて自然薯(左)と若狭ぐじ(右)について説明を受ける様子。

【DAY 2:2月10日(火)おおい町・高浜町】

午前中はおおい町の「長井しいたけ組合」にて、水分量83%の革新的な菌床しいたけ“マイクロフンギ”を視察。生食も可能な驚異的な品質に参加シェフから高い関心が寄せられました。続いて「企業組合うめっぼ」にて紅映梅の加工品を見学。昼食は料理旅館「由幸」にて若狭まはたを試食し、養殖現場も視察しました。午後は高浜町に移動し、「青葉山ハーバルビレッジ」にて約500種の有用植物が自生する薬草文化を体験。夕方には高浜町の「fuu resort」にて、参加シェフ全員による即席クッキングセッション&交流会を開催。高浜町長・副町長も参加し、嶺南食材を使った創作料理を通じて食材の可能性を議論しました。

「長井しいたけ組合」: <https://nagai-kinoko.jp/>
「企業組合うめっぼ」: <https://umeppe.stores.jp/>
料理旅館「由幸」: <https://wakasa-yoshikou.com/>
青葉山ハーバルビレッジ: <https://wakasa-takahama.jp/spot/herbal-village/>
fuu resort: <https://fuu-resort.com/>

@アールイー



fuu-resortでの即席クッキングセッション&交流会の様子

【DAY 3:2月11日(水・祝)美浜町】

最終日は美浜町の「日の出屋」にてへしこの製造現場を視察。船小屋での伝統的な熟成工程や、塩漬けの過程で生まれる魚醤を活用した秘伝の製法を見学しました。続いて、「ふくい食ブランド推進株式会社」の熟成加工場にて美浜塩熟鰯の生産現場を視察。「みはまのいちば」では、とんとん味噌やにしんずしなど美浜の発酵食文化を体験しました。午後は「BON1029」にてジビエ(鹿・猪)の加工施設を訪問。30分以内の搬入体制やフランス人シェフと研究したエイジング手法など、品質管理へのこだわりを確認しました。敦賀駅にて解散、北陸新幹線にて帰京しました。

ふくい食ブランド推進株式会社: <https://fukuishoku.co.jp/>

みはまのいちば: <https://hamabiyori.com/contents/mihamanoichiba/>



「日の出屋」にて、へしこの試食と説明を受けている様子

@アールイー

現場で共有した課題、意見交換・議論の内容

今回の視察ツアーは、「嶺南の山・里・海を、あなたの一皿へ。」をコンセプトに、単なる産地訪問ではなく、プロの皆様と生産者が直接対話し、新しい食文化を共創するために実施されました。3日間の視察を通じ、嶺南地域の生産者が直面する課題と、首都圏の食のプロフェッショナルが求める価値の双方が共有されました。また、本ツアーを契機に首都圏のレストラン3店舗において、マイクロフング(長井しいたけ)、ヤマトウキ(ハーバル薬草)、うちうらレモン、梅ソース(うめっぼ梅ジュレ)などの食材の取引・取り扱いがすでに始まるなど、具体的な連携も生まれています。

主な議論のテーマは以下の通りです。

(1) 担い手不足と後継者問題:

へしこの日の出屋や栃餅の季節屋など、伝統製法を守る生産者の多くが高齢化に直面。杜仲茶の山惣ホームのように、異業種からの事業承継で持続可能性を模索する事例も紹介されました。

(2) 物流コストと鮮度維持:

嶺南地域から首都圏への輸送における鮮度管理の課題について議論。プロトン急速冷凍技術の活用など、品質を保ったまま届ける仕組みの構築が話題に上りました。

(3) “御食国”のストーリーを活かしたブランディング:

古来より京都・奈良に海の幸を届けてきた“御食国”としての歴史、伝統的な発酵文化(へしこ、にしんずし、味噌)、そして若狭ぐじ・若狭ふぐ・若狭まはたといったブランド水産物の価値を、首都圏のレストランでどう伝えるかが議論されました。

(4) シェフ・バイヤーとの継続的な関係構築:

単発の取引ではなく、定期的な産地訪問や共同での商品開発・メニュー開発を通じた長期的なパートナーシップの必要性が確認されました。



参加者の声

1. 株式会社eff 吉岡 隆幸 氏

「全国の食材を首都圏のレストランへ繋ぐプロの視点から、マイクロフング、薬草や旨味の強いへしこなど、即取引に繋がる高いポテンシャルを確認。個別ブランドの強さを地域全体のブランド力へ昇華させる伸び代を感じました」

2. 株式会社ビームス 佐々木 優 氏

「食のポテンシャルはもちろん、熱量ある『ヒト』の魅力が最大の資源。SNS等を活用し、生産者の想いや哲学を都市部の若者へ届ける『発信力』を強化することで、地域のファンはさらに拡大すると確信しています」

アールイー

3. 株式会社大丸松坂屋百貨店 渡邊 博文 氏

「作り手の真摯な姿勢と創意工夫に感銘を受けました。今後は『地域ならではの背景』や『他との違い』を明確に言語化し、ギフトやプレミアム需要に応える商品設計を進めることで、百貨店顧客への訴求も期待できます」

近畿経済産業局 資源エネルギー環境部 中川宗浩氏 コメント

電源立地地域である嶺南地域の持続的な発展には、地域資源を活かした産業振興が不可欠です。本ツアーでは、首都圏のトップシェフやバイヤーが産地を訪れ、生産者と直接対話することにより、地域の食材が持つ本来の価値が正しく伝わり、新たな価値が創造されていくプロセスを目の当たりにしました。このプロセスを一過性のものとせず、地域一丸となって継続的に行うことで、新たな商品開発や販路開拓を確実なものとし、地域経済に好循環が生まれることを期待しています。

まちから 代表 名里裕介氏 コメント

嶺南地域には‘御食国’としての歴史に裏打ちされた、本物の食材と食文化があります。今回のツアーでは、シェフやバイヤーの皆様が生産者と直接対話し、食材の背景にある物語や課題を共有することで、単なる“産地直送”を超えた関係性が生まれました。まちからは今後も、地域と都市をつなぐプラットフォームとして、嶺南の食の価値を全国に届けてまいります。

会社概要

会社名：アールイー株式会社

代表者：代表取締役 今井 直樹 / 代表取締役 大慈弥 晶土

設立年月：2016年4月

本社：東京都豊島区巢鴨1-9-1 グランド東邦ビル

事業内容：コンサルティング事業 / プロデュース事業 / マッチング事業 / ビッグデータ利活用事業 / 生成AI事業 /

中小企業支援事業 / クリエイティブ事業

URL：<https://re-jpn.net/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

アールイー株式会社 広報担当 鈴木

E-Mail: suzuki@re-jpn.com