

## 第9回グローバルサービス実践塾Neo

多様性・共創・循環型社会へ。  
“食”と“企業”が共につくるこれからの新しい風景とは？

### 共に生きる食のかたち ZEROCOと描く、日本のフードの“未来地図

2025年 10月23日(木) 有料開催

開場：16時50分～

セミナー+交流会：17時30分～20時30分

会場：ハリウッド大学院大学7階セミナー会場

住所：東京都港区六本木6丁目4-1  
六本木ヒルズハリウッドビューティープラザ



### Head Line

ヘッドライン

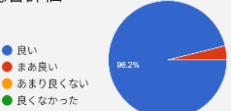
10月23日、ハリウッドビューティープラザにて〈第9回グローバルサービス実践塾Neo〉が開催されました。講師にはカフェ・カンパニー創業者でZEROCO代表の楠本修二郎氏を迎え、「共に生きる食のかたち」をテーマに、日本の食と地域の未来について語っていただきました。講演後の交流会では、活発な対話と新たなつながりが生まれました。当日の様子を簡単にご報告いたします。



#### 興味を感じた部分



#### アンケート結果



#### 特によかったセッション



# AFBA Monthly

AsiaFood

2025. Nov | VOL.133

Copyright(C)Asian Food Business Association

2025/11/25

当協会はアジアの食の世界展開を支援しております。協会員となって食の国際化を推進していませんか？会員特典も色々とご用意しておりますので是非ご加入をご検討ください。

協会の会員情報はこちらから▼



協会の動画情報はこちらから▼



協会公式サイトはこちらから▼



Facebookはこちらから▼



DripSquare

Drip Square  
企業サイト

Robson  
corporation

ロブソン  
企業サイト

相生産業株式会社

相生産業  
企業サイト

百年麺工房

大成食品  
企業サイト

## 新春特別講演 伝統と革新が生む、日本食の未来 村田吉弘が語る、 世界が惹かれる“次の価値”

村田吉弘氏

(菊乃井 三代目主人)

2026年 2月5日(木)  
17:30-20:30



北川塾長が語る  
実践塾と新年特別講演



### Seminar Info

協会セミナー情報

新たな出会いと学びで、未来をともに紡ぐ

当協会では、新しい年の幕開けに〈第10回グローバルサービス実践塾Neo〉を開催いたします。日本料理「菊乃井」三代目主人・村田吉弘氏をお迎えし、日本の食文化の未来と、世界への発信について語っていただきます。講演後には、賀詞交歓会を通じて参加者同士の交流と親睦を深めていただきます。

### 新春特別講演・賀詞交歓会

AsiaFood

お問い合わせはこち

協会案内はこち

### 2025・2026年度の協会行事

<2025年>

■11月25日■ 分科会

■12月1日・4日■ 臨時理事会

<2026年>

■2月5日■ 第10回  
グローバル  
サービス実践塾Neo

AFBA  
Monthly

前回の会報誌  
バックナンバー

## Member Info

会員紹介



代表取締役

山本直史



会社紹介動画

会社名

株式会社TREE

設立

2020年10月8日

本社所在地

〒263-0053

千葉県千葉市稻毛区柏台1番5棟101号

事業内容

社会課題の解決と地域活性化に挑むリーダー。千葉市議を12年務め、「TREE稻毛」を拠点に教育・福祉・ビジネスを融合させた先駆的プロジェクトを推進。逆境に挑み続ける姿勢で他者の才能を引き出し、「我が人生悔いなし」を実現する社会を目指す情熱家。人々の希望を灯す「心の放火魔」。

## Members Topics

会員トピックス

### 万博特集

#### 万博を通じて見た「日本の食」の未来ーー会員企業による多彩な挑戦

大阪・関西万博では、世界各国の食文化や最新技術が集結し、来場者が多様な食体験を通じて「日本の食」の魅力を改めて発見・体感する機会となりました。日本の食文化は、質の高さや健康志向、繊細な感性といった点で、世界に誇る「キラーコンテンツ」であることを改めて感じさせました。食の多様性や新たなトレンド、未来への可能性を実感できる貴重な場となりました。

当協会の会員企業も、万博会期中にさまざまな活動を展開しました。千房はスティック型お好み焼きなど、ワンハンドで楽しめる新メニューを提供し、調理体験イベントを通じて鉄板焼文化の魅力を発信。アセツフロンティアは、ハラル対応ラーメンを提供し、宗教や文化の垣根を超えた新たな食の共生を提案しました。

不二製油は「ミライのおいしい発見中」をテーマに、プラントベースフードを活用した体験型プログラムを展開。まいづる食生活と連携した地域活性型ラーメンの提供や、なか道による「暗闇の中で精進料理を味わう」体験など、来場者の五感を刺激する取り組みを行いました。

さらに、以前にグローバルサービス実践塾で講演された不二製油・大森社長と力の源ホールディングス・山根社長による対談も実現。プラントベースラーメンの試食や、インドネシアでのハラル専用ラーメン店出店の発表など、多くの注目を集めました。

万博を通じて、食の多様性対応やデジタルとの融合、日本の食がもつ本質的な価値と将来性を改めて感じることができました。

## Member Info

会員紹介

会社名

ジャパン・リレー・パートナーズ合同会社

設立

2024年7月

本社所在地

〒104-0061

東京都中央区銀座7丁目13番20号 銀座THビル 9

事業内容

弊社は、「中小企業から日本再興を体現する企業を創出する」ことを使命に、事業承継問題を抱える中小企業の株式を譲り受け、次世代に経営を承継する事業（サーチファンド）を展開しています。



会社紹介動画



Japan Relay Partners



代表取締役  
小林 靖



## Members Topics

会員トピックス

### アセツフロンティア

#### 羽田空港に誕生 「帆のる ぶれみあ Air HANEDA」

ハラルとヴィーガン対応で、世界の旅人に寄り添う新たな食空間が誕生。

2025年11月10日（月）、東京・羽田空港第3ターミナルにハラル対応レストラン「帆のる ぶれみあ Air HANEDA」がグランドオープン。ムスリム旅行者に人気の「帆のる」ブランドが、空港内に初出店しました。ハラル基準を満たした人気メニューに加え、新たにヴィーガン認証メニューも導入。多様な食文化を尊重し、「美味しいでつながるインクルーシブな食体験」を提供します。

[PRESS RELEASE](#)

### 天高

#### 富山ブラックラーメン、ラオス初進出へ

2026年1月、富山ブラックラーメンがラオスで新展開。

富山発祥のご当地ラーメンとして知られる「富山ブラックラーメン」が、2026年1月にラオス1号店をオープンします。東南アジアでの展開に続き、ラオスへの出店は今回が初。現地で多角的に事業を展開する有力企業がフランチャイズとして運営し、国内最大級のショッピングモールへの出店を予定しています。今後5年間で3店舗の開設を計画。年内には店長やシェフを富山で研修し、現地の味覚に合わせた味づくりと店舗運営のノウハウを指導しながら、ラオスで日本ラーメンチームの火付け役を目指します。

[PR TIMES](#)

### クリエイティブリゾート

#### 富士山の麓から世界へーーハラル認証和食「いた天別邸」誕生

「いた天別邸」は、誰もが安心して本格和食を楽しめる新たな食の拠点です。

富士山の麓・河口湖に誕生した「いた天別邸」は、ハラル認証を取得した和食レストランとして2025年7月に開業しました。宗教や文化の違いを越えて、誰もが安心して日本食を味わえる場を目指しています。伝統的な和食の技法を守りつつ、本格的なコースメニューのほか、天ぷらやラーメンなど多様なアラカルトメニューも提供しています。美しい器や繊細な盛り付け、心を込めた“おもてなし”を通じて、日本の食文化と四季の魅力を世界へ発信しています。



アジアの留学生も多数在籍。  
世界で活躍するビジネスマンを目指します。

日本初・唯一の「ビューティビジネス専門職大学院」  
2008年設立。美容とビジネスを融合した日本初・唯一の専門職大学院として、美容業界を経営・マーケティングなど高度なビジネス視点から学べる場です。

4つの専門コースで柔軟に学ぶ

「ビューティサロン」「コスメティック」「ファッショングル」、「ヘルスケア」の4コースを設置。自らの専門性やキャリアに応じて、幅広く学びを深められます。

社会人に開かれたリカレント教育

1科目から履修でき、単位取得後に本科へ移行も可能。夜間開講や講師制度など、社会人が学び続けやすい環境が整っています。

中小企業診断士登録養成課程を併設

1年制で実践的経営と資格取得を両立できるカリキュラムを開講。修了者は2次試験・実務補習が免除され、異業種との交流も盛んです。

〒106-8541 東京都港区六本木6-4-1 六本木ヒルズ  
ハリウッドビューティプラザ  
<https://mba.hollywood.ac.jp/>

