

地域課題を価値に変える 食の循環共創モデル

Initiatives of Happo-en Network Production

2025年10月

八芳園交流コンテンツプロデュースについて



株式会社 八芳園交流コンテンツプロデュース

株式会社八芳園のグループとして2023年8月8日に設立された、食を中心に交流が活性化するコンテンツをプロデュースする企業です。日本各地域の自治体と連携し、自治体PR事業、食の拠点開発事業に取り組んでいます。現在は東京をはじめ、連携協定を結ぶ自治体が位置する徳島県・福島県・山形県の3箇所に営業所を設けており、それぞれを拠点に事業を展開しています。



株式会社八芳園

東京・白金台にて、江戸時代から続く広大な日本庭園と共に日本の美意識と文化を体現し、心地よい空間とおもてなしの心で、かけがえのない非日常体験を演出する総合プロデュース企業です。婚礼・宴会事業に加え、国際会議や展示イベントなど多様化するMICE、地域プロモーション、レストラン運営、そして地域と共に価値を創出するエリアプロデュース事業など、多角的な事業を展開。「日本を、美しく。」というパーパスのもと、日本の魅力を世界へと発信しています。



八芳園交流コンテンツプロデュースについて



当社の長期的視点の取り組み
ー連携・パートナーシップ協定ー

各自治体と連携協定を締結している背景や理由

1. 東京2020オリンピック・パラリンピックのホストタウン事業

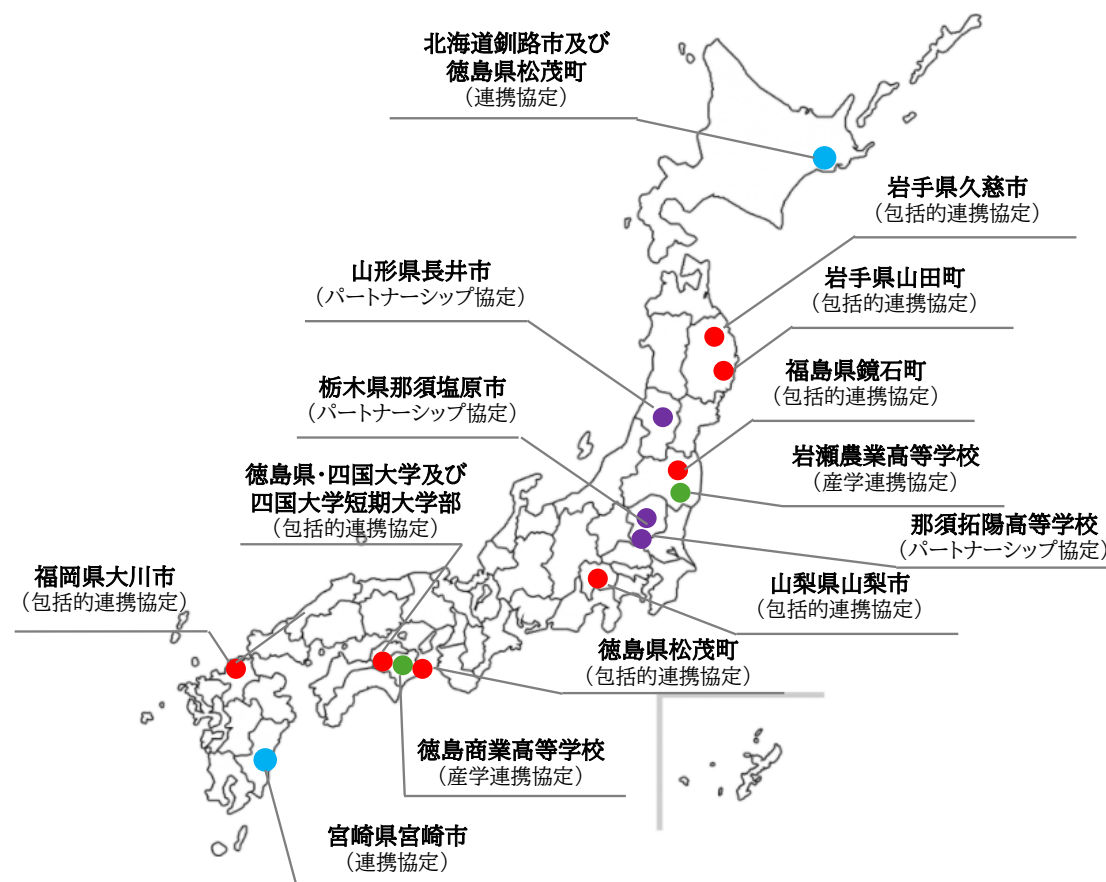
2021年東京オリンピック・パラリンピックにおけるホストタウン事業への参画が、自治体連携の契機となりました。全国のホストタウン自治体が受け入れる選手たちへのおもてなし料理開発プロジェクトを担当。各地の地元食材を使った海外選手向けメニュー開発を通じて、全国の自治体とのネットワークを構築。ホストタウンアピール実行委員会の主幹企業を務めたことで、地方自治体との関係を深化した背景があります。

2. 総合プロデュース企業への変革戦略

婚礼事業中心から「総合プロデュース企業」への転換を図る中で、新たな事業領域として地域プロデュース事業を展開しています。婚礼事業で培ったイベントプロデュース力、クリエイティブ力、ブランディング力を地域活性化に活用した取り組みを行っています。

3. 地方自治体からのニーズ

地方創生や地域活性化に課題を抱える自治体からのご要望やご相談をいただくことが多く、連携事業に取り組んでいます。食文化を中心として人と人が繋がり、関係人口・交流人口の促進となる事業を展開しています。



地域課題を価値に変える 食の循環共創モデル

本取組は、食を中心とした交流事業等を目的とし、弊社と連携協定を締結する自治体様とその地域の生産者様等との対話を通じて、規格外や未利用・未出荷、廃棄予定の食材・商品端材を「アップサイクル」により高品質商品に転換し、地域課題解決と都市部発信を両立したモデル事業です。

産学官連携により、食品ロス削減・生産者収益向上・地域経済活性化を同時実現、ストーリー性のある商品を通じて都市部消費者に地方課題を「自分ごと」として認識いただき、関係人口創出にも貢献しています。

▶ 食品ロス削減・アップサイクル転換

廃棄予定や未出荷食材等の有効活用を実施しています。八芳園が得意とする商品開発力を活かし、資源の高付加価値に繋がる商品展開を実践しております。

▶ 生産者様収益向上

新たな収益源の創出に繋がる取り組みとして実践しています。作り手の想いを商品に込めて発信し、都市部消費者に地方課題を「自分ごと」として認識いただける契機に取り組んでいます。

▶ 地域経済活性化

地域における食の課題を、地域の教育機関と連携して実践し、地域探求も含む次世代育成に繋がる連携事業です。八芳園の主要事業等においても未利用農水産物を活用したメニュー提供を一部実践しており、今後も継続的な取り組みを行っていきます。



※今回の事例対象としているエリアです。

事例-1 山梨県山梨市

落果・規格外フルーツの活用、商品開発

対象食材 落果・規格外の桃、シャインマスカット、いちご
 取組内容 冷凍ピッツァの商品開発(2021年度～)
 成果 フルーツ1種あたりピッツァ50枚分相当の食品ロス削減
 過去の受賞実績 サステナアワード2021「みどりの食料システム推進賞」受賞
 (山梨県山梨市×八芳園による”食”のサーキュラーエコノミーの取組)

動画
 食のサーキュラーエコノミー
 -山梨市と八芳園の挑戦-
 【サステナアワード2021入賞作品】



再生・再生産



落果・規格外フルーツの活用手段を検討



6次産業化における再利用・再活用



ストーリー性のある商品開発



山梨市フルーティピッツァの販売

再利用・共有



首都圏におけるプロモーション実施



オンラインを活用した生産者様交流

事例-2 福島県鏡石町∞学校法人郡山開成学園

未収穫いちごを使用した商品開発、リブランディング支援 鏡石いちごリブランディング事業における商品開発

対象食材 未収穫いちご、規格外いちご
 取組内容 「いちごバター」の開発、リブランディング支援(2021年度～)
 成果 年間約150kg未収穫いちごの活用による収益化
 特徴 地元高校生と共同収穫を実施し、収穫リソース不足の解消。レシピ開発における人材育成。

福島県鏡石町



未収穫いちごを活用したメニュー開発



首都圏におけるプロモーション実施



収穫リソース不足を産学官連携にて解消



体験コンテンツによるファン獲得



鏡石いちごバター【産学官連携商品化】



高校生×生産者様×シェフの交流

学校法人郡山開成学園

事例-3 徳島県松茂町

特産品を使用した商品開発 未利用・規格外の特産品を使用したメニュー開発及び提供

対象食材 れんこん、鳴門金時『松茂美人』など特産品

取組内容 商品開発連携(2023年度～)、料理教室における体験コンテンツの連携(2024年度～)

特産品



松茂町産 れんこん



松茂町産 鳴門金時『松茂美人』

活用実績(未利用・規格外等の活用)



松茂点心【レンコン肉まん/レンコンちまき】



松茂点心【レンコン肉まん/レンコンちまき】



首都圏におけるプロモーション実施



現地料理教室における未利用品活用

産品の高付加価値化に向けた商品開発

対象食材 未利用のブリ(温暖化で海水温上昇により、これまで活用実績のないブリが豊漁も消費しきれない状況)

取組内容 商品開発連携(2024年度～) ※徳島県松茂町との連携も実施

対象産品・連携体制



漁獲量が増加している「ブリ」



北海道釧路市×徳島県松茂町×八芳園

活用実績(未利用等の活用)



【ブリ大根、焼き昆布まぶし】



【ブリの丼もの、れんこん出汁、徳島松茂の薬味添え】



【ブリの52度コンフィー、松茂れんこんと柑橘ソース】



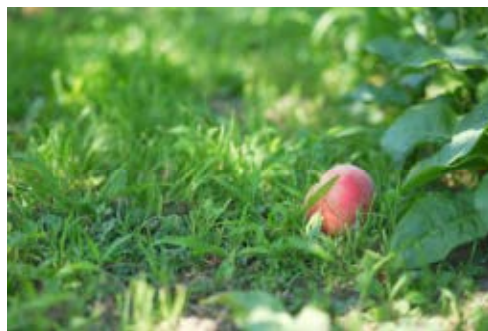
首都圏プロモーションにおける
釧路市×松茂町コラボプレート

今後の展望

各地域の生産者様や事業者様との対話を通じて、地域との連携を深めるとともに、都市部と地方部の連携を深化させ、全国各地の未利用農産物を活用した取組を継続的に実施してまいります。

当社の主要事業である婚礼・宴会事業等においても、地域の未利用農水産物を活用した取組を展開し、都市部における食品ロスの有効活用ならびに取組発信を行っていきます。

産学官連携のもと、豊かな地域資源を活用し、商品開発からプロモーションを一貫して支援することで、作り手の「想い」や「ストーリー」を伝えることでファン獲得を行い、食を中心とした交流事業を継続的に推進いたします。



Our Purpose - 存在意義 -



私たちは、日本の風景や文化、人々の心をもっと美しく変えていく。

日本を、美しく。

HAPPO-EN PRODUCE TEAM