

**仕入及び商品開発担当者
の方にご案内下さい**



食材－２５－６
令和７年８月７日

会 員 各 位

一般社団法人日本フードサービス協会
副会長／食材調達・開発等委員会
委員長 大 山 泰 正

北海道産地見学交流会開催のご案内

《令和７年９月２４日（水）・２５日（木）》

**－食の安全・安心に基づいた農畜産物調達と商品開発のヒント
－旭川、上川地域の農業生産法人との連携強化**

今回の産地見学交流会は、広大な農地で大規模な農業が展開されている北海道旭川市、和寒町、富良野市で、環境に配慮し安全・安心で高品質な農業生産等を行う生産者・生産者グループ等を訪ね、外食産業の仕入・調達のヒントを探ります。

これからの外食産業は、農産物の再生産可能な価格や品質が評価され、生産者の努力が報いられる、そして継続性のある取組みをされている意欲的な農業経営者の方々との連携が必要です。今回の産地見学交流会はそうした産地関係者との相互交流が図れる有意義な機会ですので、是非、積極的なご参加をお願い申し上げます。

なお、今回の事業は、北海道農業法人協会、日本農業法人協会、北海道庁等の産地関係者のご協力に基づいて実施します。

記

１．スケジュール及び視察先（予定）

【第１日目 ９月２４日（水）】

集合・出発予定 旭川空港出口 ９：３０※詳細は追ってご案内します

・東京から 羽田空港7:45 → 旭川空港 9:20 JAL551便
・札幌から 札幌駅発6:52 → 旭川駅 8:28 オホーツク1号

１０：１５ 株式会社MORIYA（旭川市東旭川）

同社の代表を務める守屋大輔社長は、「作物は適切な環境によって収量や品質も向上し、健康になる」を理念として、米ぬか、納豆菌、乳酸菌などの微生物の働きを活用した土壌還元消毒及び自動灌水システムを導入することで、健康な土づくりに取り組み、農産物全体の収量と品質の向上を図っている。生産品は夏場のトマト、チンゲンサイの他、冬場においては関東の産地との差別化を図るために、寒締めほうれんそう（３５㌔、約４７００kg）、ケール（６㌔ １５００kg）、越冬ニンジン（６５㌔ １７０００kg）など、糖度及びビタミン含有量の高い生鮮野菜を中心に道内外の消費者、そして外食企業等への供給拡大を図っている。特に、同社のケールは生食用から粉末まで幅広いメニューに利用できることで、年々供給が拡大している。

11:15 株式会社うけがわファーム DEN-DEN（旭川市東旭川）

同社の代表を務める請川幹恭社長は大正 13 年から続く農家の後継者で、平成 24 年に株式会社化した。現在 51ha の水田を所有し、北海道を代表するななつぼし、ゆめぴりか、おぼろづき、そらきり等のお米を 270 トン生産し、外食事業者及び関連業界、消費者等への販売を行う。その他、小麦、そば、大豆等の圃場 31ha を保有。請川社長の信念は「信頼のおける顧客との契約は守り抜く」ことで、昨年からの高騰に対しては、ユーザーへの供給を第一優先に取り組む。そして、これからの生産者との連携は価格と数量だけではなく、生産者との信頼と生産品の品質が重要であるとして、地域の米の生産者とのネットワークの強化を図っている。また、作物をお客様の口へ運ぶところまでが農家の仕事として、米の生産及び販売の他、カレーやベーカリー事業にも着手されている。

12:15 昼 食

13:45 有限会社NKファーム（上川郡和寒町）

旭川市から北へ 36km に位置する名寄盆地の南端に位置する和寒（わっさむ）町で、トマト、かぼちゃ（約 130 トン）、キャベツ（約 200 トン）、水稲、麦など、年間を通じて様々な農産物の生産、加工、販売を行う。和寒町は、昼夜の寒暖差が大きい地域で、特に、キャベツは、長年越冬させる雪の量や掘りだす時期などの調査と研究を重ねた結果、果物レベルの糖度を持つ「越冬（雪の下）キャベツ」として評価され、和寒町を代表する商品となっている。同社の役員を務める中原裕也取締役は、最近ではレストラン関係者等のサラダ用商材としてベビーリーフの生産にも着手されるなど、和寒町を代表する生産者のリーダーとして活躍されている。

15:30 株式会社高橋商事（旭川市永山町）

1983 年創業。旭川市内 2 拠点 8 工場で精米加工し、札幌、東京、名古屋、九州に支店を構え、全国の顧客のニーズに応じて高品質な精米を供給されている。旭川市は、米の収穫量では道内トップクラスの大産地で、同社では生産者が丹精込めた作られた米を大切にしながら、外食企業の業種・業態に沿った銘柄米からブレンド米、そして規格外の特定米穀まで幅広い提案を行っている。

17:30 外食産業と生産者等との意見交換（商談）交流会（旭川市 花月会館）

2 日間の視察先の産地関係者を中心に生産者及び関連業界との意見交換（商談）交流会を実施します。当日提案が予定されている品目・数量等については、予め参加各社に情報提供するほか、意見交換（商談）会終了後は、参加各社のメニュー開発及び仕入れのヒントに繋げるため、出展社から提供された商品を活用した交流会を予定しています。

21:30 第 1 日目終了予定／宿泊

旭川トーヨーホテル（070-0037 北海道旭川市 7 条通 7 丁目 32-12）

T E L 0166-22-7575（代表）

【2日目 9月25日（木）】

8：40 ホテル発

10：00 株式会社谷口ファーム（空知郡上富良野町）

1981年、肥育頭数5頭からスタートし、現在、黒毛和種「ふらの和牛」を中心にグループ全体で約10000頭を飼育（そのうち肥育牛は8300頭）、販売している。十勝岳連峰の伏流水を毎日飲み、地元農家の米ワラ、麦ワラなどを飼料として活用することで地域循環型農業を実践し、さらに独自研究をかさねた肉質の向上に日々取り組んでいる。ふらの和牛の一番の特徴は脂の質で、霜降りであってもあっさりとしており、食べた瞬間に全体に広がる口どけの良い脂質です。現在、国内では外食産業や量販店を中心に販売されており、海外でもEU、アメリカ、アジア、オーストラリアなど多くの国へ輸出されている。

11：30 昼食

12：30 北幸農園・富良野青果センター（富良野市）

1989年、生産から販売まで行う有限会社富良野青果センター、翌年には生産部門を担う直営農場北幸農園を設立し、ニンジン、タマネギ、馬鈴薯、キャベツ、ホウレンソウ、チンゲンサイなどの多品目の野菜を生産。同社の耕作面積は約220ヘクタール、ハウスは126棟を所有し、農地の標高差を利用し長期間収穫する「リレー栽培」を実践する。20011年にJGAP認証農場となり、それを生かしながら農場運営を進めている。また、同社の代表を務める村上洋巨社長は、先代から継承した事業を拡大され、現在富良野を代表する農業生産法人へと成長させた。大手の流通業者、外食産業などが求める野菜の生産を追及され、市場等で決められた等級や規格にこだわらず、品質を重視した様々な野菜について提案を行っている。

13：40 ふらの農産公社（富良野チーズ工房）（富良野市）

昭和40年代以降の牛乳の有効利用を図るために、昭和58年、富良野市及び富良野農協（現JAふらの）、富良野地域の酪農家が協力し、「ふらの農産公社（第3セクター）」を設立し、富良野チーズの製造を開始した。平成5年に「富良野チーズ工房」を新設し、濃厚で高品質な「ふらの牛乳」を原料に本州とは差別化した手作りチーズの生産を拡大。チーズの製造過程を見える化した見学コースを設置するなど、食育活動にも力を注ぐ。同社で製造されたナチュラルチーズ及びピッツア工房で作られた商品は、道内外のレストラン関係者から高い評価を得ている。

15：30 旭川空港着（予定）

・東京方面へ 旭川空港 16:35 → 羽田空港 18:30 JAL556

2. 参加費

1名様 28,000円（税込）

9/24 昼食代、交流会費、宿泊費（シングルルーム・朝食付き）、9/25 昼食代含む現地までの交通費は、含みません。宿泊が不要の方は、別途事務局にお申し付けください。

3. 募集人数 35名

各社の経営者、仕入れ及び商品開発責任者の方のご参加をお願いします。

4. 申し込み方法

同封の参加申込書をFAX（03-5403-1070）またはE-mail（edu-jf@jfnet.or.jp）にて、令和7年9月8日までに、参加費（別紙口座参照）と併せてお申込み下さい。原則として、お申込期日後の返金は致しかねますので、予めご了承下さい。

(一社) 日本フードサービス協会宛

E-mail: edu-jf@jfnet.or.jp

FAX: 03-5403-1070

北海道産地見学・商談交流会 (令和7年9月24日・25日) 参加申込書

ヨミガナ ご参加者氏名	ご所属・お役職	携帯電話	E-mail	宿泊について (希望に○)		
				喫煙 ルーム	禁煙 ルーム	自己 手配
				喫煙 ルーム	禁煙 ルーム	自己 手配

通信欄

※請求書発行のご希望等がございましたらご記入ください。当協会は請求書の電子化を推進しています。
ご記入頂いたメールアドレスに請求書を発行するためのご案内をお送りします。

振込先口座名 一般社団法人日本フードサービス協会 普通預金
三菱UFJ銀行 田町支店 1513407 三井住友銀行 浜松町支店 2768194
みずほ銀行 浜松町支店 3370577 りそな銀行 芝支店 1094206

参加費 円は、 月 日 銀行に振込予定

【お申込者】

御社名: _____

お申込者名: _____

ご所属・お役職: _____

ご連絡先: (TEL) _____

(E-mail) _____

訪問地域

