

AgriZenグループの新たな食ビジネス創造への挑戦

地方創生と発芽ニンニク栽培事業

2024年9月27日

AgriZenグループの新たな食ビジネス創造への挑戦

講師紹介

会社説明

今後の事業展開（農業と飲食の現状をもとに）

皆様へ

最後に

講師紹介

ミサキ ホシト
御崎 星斗

グランドマスターズカフェ百道 店長
株式会社AgriZen 代表取締役

ヤマモト タカフミ
山本 崇史

株式会社Re-set 代表取締役

<p>代表取締役 御崎 星斗 HOSHITO MISAKI</p> <p>株式会社AgriZen</p> <p>〒810-0116 福岡県糟屋郡新宮町大字榎304-201 TEL: 080-3378-5229 代表 info@agrizen.jp Mail misakihoshito@agrizen.jp URL: https://lit.link/agrizen</p>	  	<p>【会社概要】</p> <p>会社名 株式会社AgriZen 設立 2023年4月6日 資本金 300万円 代表者 代表取締役社長 御崎星斗 所在地 福岡県糟屋郡新宮町大字榎304-201 事業 ①加工食品開発・販売 ②飲食事業全般 ③農業生産法人管理・運営 (大分県玖珠町グループ)</p> <p>取引銀行 福岡銀行(西新町支店) 西日本シティ銀行(平尾支店) URL https://lit.link/agrizen</p>	  
---	--	--	--

 株式会社 Re-set	
代表取締役 山本 崇史	福岡県中間市上蓮花寺1-2-1-2F TEL: 080-5218-1016 E-mail: lyamamoto@reset-jp.com HP: https://reset-jp.com
	

	
福岡県中間市上蓮花寺1-2-1-2F TEL: 080-5218-1016 E-mail: yamamoto@reset-jp.com HP: https://www.reset-jp.co.jp/?mode=pc HP↓ ご注文はこちら↓	
	

AgriZenグループの新たな食ビジネス創造への挑戦

講師紹介

会社説明

事業説明

今後の事業展開（農業と飲食の現状をもとに）

皆様へ

最後に

会社説明

株式会社AgriZen（アグリゼン）

2023年4月設立

社名の由来：agriculture「農業」と「日本人が愛する禅の心」を掛け合わせた造語

コンセプト：日本の恵まれた自然と、代々受け継がれてきた技術を“食”で表現

事業内容：加工食品開発・販売
飲食事業全般のオペレーション支援事業
メニュー提案

会社説明

専属シェフの紹介

御崎喜嗣

西洋料理

経歴

長崎県長崎市出身

1991年全国選抜氷彫刻太宰府大会 優勝
1992年氷殿刻世界大会カナダ大会 銅賞、製作者賞
1995年天皇皇后両陛下料理シェフ
2000年世界料理オリンピックドイツ大会 銀賞、銅賞
2013年ななつ星in九州クルーズトレインシェフ歴任
2014年優れた技能者長崎県知事表彰長崎マイスター

江口健吾

和食料理

経歴

長崎県五島市出身

1985年 いけす割烹松活入社
1997年 日本料理海幸入社
2000年 同社料理長就任
2005年 嬉野温泉松園入社
2005年 同社料理長就任
2017年 和食左近 独立開業

会社説明

株式会社Re-set

2022年6月設立

食糧難不足に立ち向かうと同時に、徹底的な無添加農業拘り健康的な身体作りに重視して参ります。
私たちと一緒に働いて頂く方々は、障がい者の方々や高齢者・シングルマザーの女性そして、
大学生起業家及び現役大学生を中心に地球への恩返しを実現して参ります。

事業内容：農福連携コミュニティ事業
パラリアンアート支援事業
起業家育成支援事業

AgriZenグループの新たな食ビジネス創造への挑戦

講師紹介

会社説明

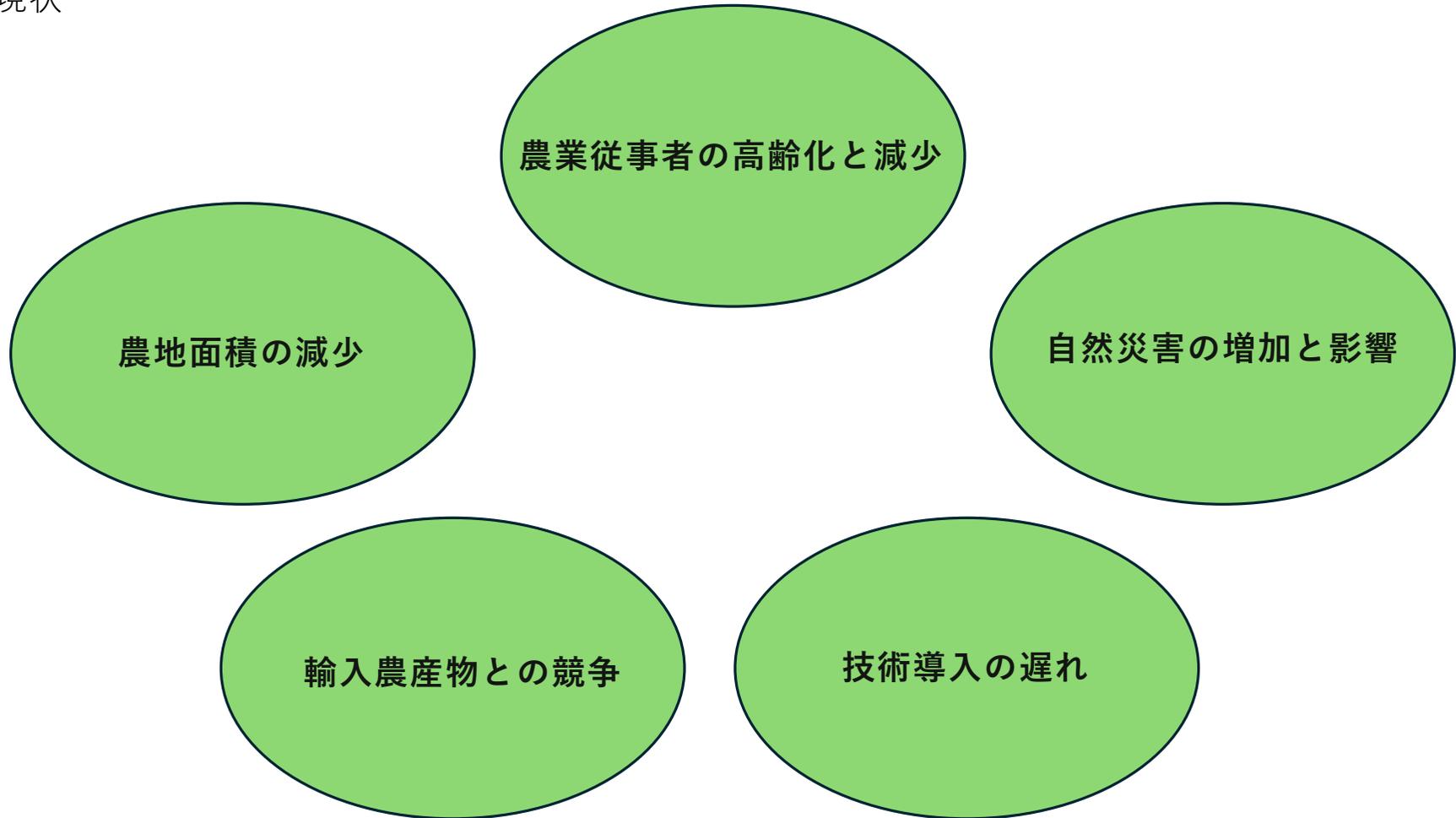
今後の事業展開（農業と飲食の現状をもとに）

皆様へ

最後に

今後の事業展開

農業の現状



今後の事業展開

農業の現状

農業従事者の高齢化と減少

農地面積の減少

自然災害の増加と影響

輸入農産物との競争

技術導入の遅れ

今後の事業展開

農業の現状

農業従事者の高齢化と減少

2020年の農業従事者の平均年齢は67歳を超えており、65歳以上の高齢者が約70%を占める。農業従事者の数は1960年代から著しく減少し続けている。若い世代の農業離れも深刻。

農地面積の減少

自然災害の増加と影響

輸入農産物との競争

技術導入の遅れ

今後の事業展開

農業の現状

農業従事者の高齢化と減少

2020年の農業従事者の平均年齢は67歳を超えており、65歳以上の高齢者が約70%を占める。農業従事者の数は1960年代から著しく減少し続けている。若い世代の農業離れも深刻。

農地面積の減少

1990年から2020年にかけて耕地面積は約12%減少。特に都市部では住宅開発による農地減少が顕著。

自然災害の増加と影響

輸入農産物との競争

技術導入の遅れ

今後の事業展開

農業の現状

農業従事者の高齢化と減少

2020年の農業従事者の平均年齢は67歳を超えており、65歳以上の高齢者が約70%を占める。農業従事者の数は1960年代から著しく減少し続けている。若い世代の農業離れも深刻。

農地面積の減少

1990年から2020年にかけて耕地面積は約12%減少。特に都市部では住宅開発による農地減少が顕著。

自然災害の増加と影響

気候変動に伴う異常気象が頻発し、多くの農作物が被害を受けている。被害総額は年間で数千億円に上ることも。

輸入農産物との競争

技術導入の遅れ

今後の事業展開

農業の現状

農業従事者の高齢化と減少

2020年の農業従事者の平均年齢は67歳を超えており、65歳以上の高齢者が約70%を占める。農業従事者の数は1960年代から著しく減少し続けている。若い世代の農業離れも深刻。

農地面積の減少

1990年から2020年にかけて耕地面積は約12%減少。特に都市部では住宅開発による農地減少が顕著。

自然災害の増加と影響

気候変動に伴う異常気象が頻発し、多くの農作物が被害を受けている。被害総額は年間で数千億円に上ることも。

輸入農産物との競争

貿易圏の拡大により安価な輸入農産物が増加し、日本の農産物市場シェアを圧迫。収益性が低下している農家も多い。

技術導入の遅れ

今後の事業展開

農業の現状

農業従事者の高齢化と減少

2020年の農業従事者の平均年齢は67歳を超えており、65歳以上の高齢者が約70%を占める。農業従事者の数は1960年代から著しく減少し続けている。若い世代の農業離れも深刻。

農地面積の減少

1990年から2020年にかけて耕地面積は約12%減少。特に都市部では住宅開発による農地減少が顕著。

自然災害の増加と影響

気候変動に伴う異常気象が頻発し、多くの農作物が被害を受けている。被害総額は年間で数千億円に上ることも。

輸入農産物との競争

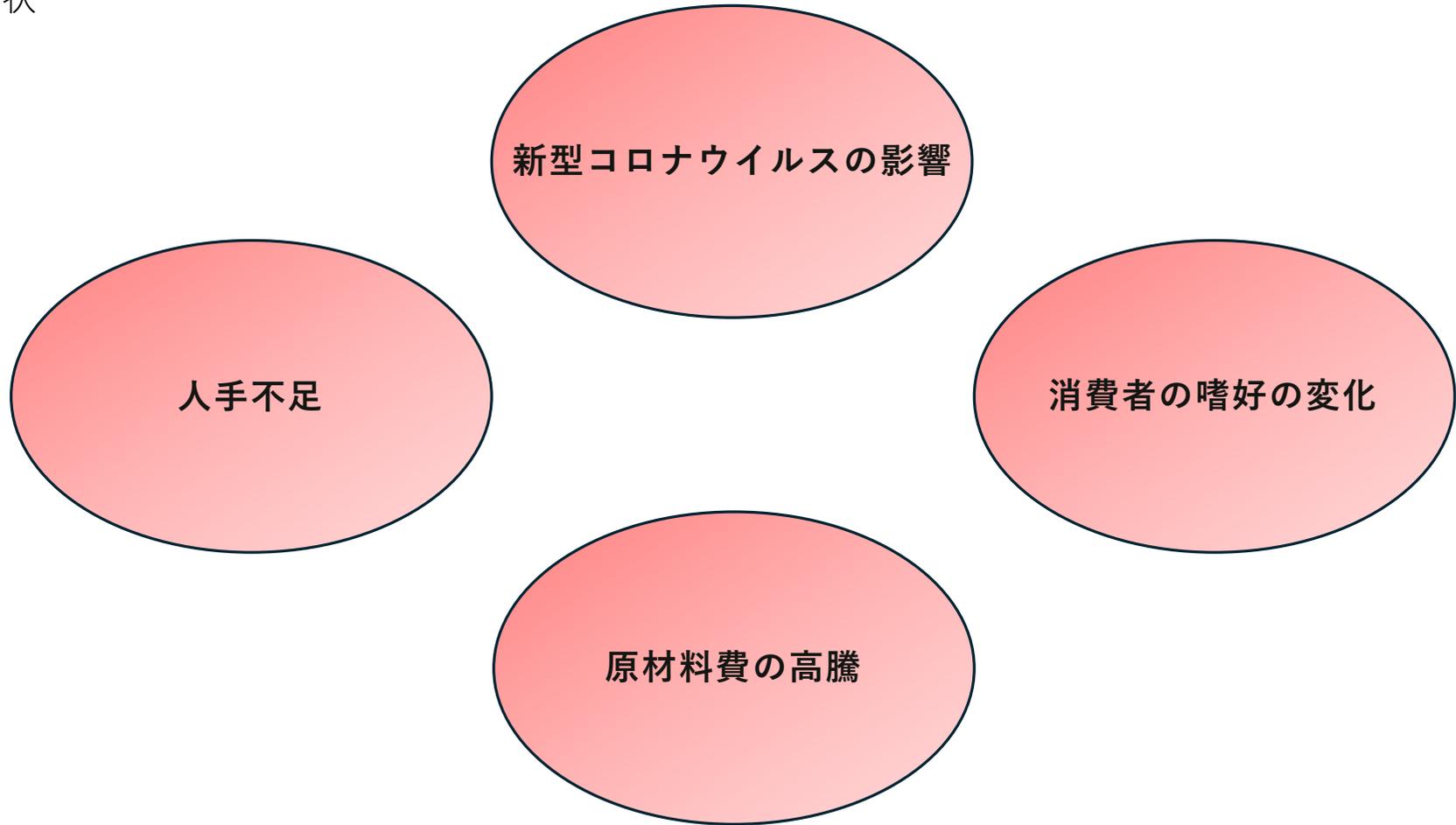
貿易圏の拡大により安価な輸入農産物が増加し、日本の農産物市場シェアを圧迫。収益性が低下している農家も多い。

技術導入の遅れ

農業機械の自動化率やICT技術の導入率は先進国の中で比較的低い。生産性の向上が限定的になっている場合がある。

今後の事業展開

飲食の現状



新型コロナウイルスの影響

人手不足

消費者の嗜好の変化

原材料費の高騰

今後の事業展開

飲食の現状

新型コロナウイルスの影響

人手不足

消費者の嗜好の変化

原材料費の高騰

今後の事業展開

飲食の現状

新型コロナウイルスの影響

新型コロナウイルス感染症により、一時的な休業や営業制限を強いられた飲食店は多く、特に中小規模の飲食店の多くが経済的な打撃を受けた。

2020年における外食産業の売上高は前年比で20%近く減少。

人手不足

消費者の嗜好の変化

原材料費の高騰

今後の事業展開

飲食の現状

新型コロナウイルスの影響

新型コロナウイルス感染症により、一時的な休業や営業制限を強いられた飲食店は多く、特に中小規模の飲食店の多くが経済的な打撃を受けた。

2020年における外食産業の売上高は前年比で20%近く減少。

人手不足

飲食業界の有効求人倍率は高く、特に中小規模の店舗では慢性的な人手不足の状態が続く。

人手不足によりサービスの質が低下する懸念があり、従業員の負担増加が離職率の高さの要因でもある。

消費者の嗜好の変化

原材料費の高騰

今後の事業展開

飲食の現状

新型コロナウイルスの影響

新型コロナウイルス感染症により、一時的な休業や営業制限を強いられた飲食店は多く、特に中小規模の飲食店の多くが経済的な打撃を受けた。

2020年における外食産業の売上高は前年比で20%近く減少。

人手不足

飲食業界の有効求人倍率は高く、特に中小規模の店舗では慢性的な人手不足の状態が続く。

人手不足によりサービスの質が低下する懸念があり、従業員の負担増加が離職率の高さの要因でもある。

消費者の嗜好の変化

コロナ禍以降、テイクアウトやデリバリーの需要が急増。

2020年には前年比30%以上の成長を見せた。

ヘルシー志向やビーガン・ベジタリアン向けのメニューの需要も高まる。

原材料費の高騰

今後の事業展開

飲食の現状

新型コロナウイルスの影響

新型コロナウイルス感染症により、一時的な休業や営業制限を強いられた飲食店は多く、特に中小規模の飲食店の多くが経済的な打撃を受けた。

2020年における外食産業の売上高は前年比で20%近く減少。

人手不足

飲食業界の有効求人倍率は高く、特に中小規模の店舗では慢性的な人手不足の状態が続く。

人手不足によりサービスの質が低下する懸念があり、従業員の負担増加が離職率の高さの要因でもある。

消費者の嗜好の変化

コロナ禍以降、テイクアウトやデリバリーの需要が急増。

2020年には前年比30%以上の成長を見せた。

ヘルシー志向やビーガン・ベジタリアン向けのメニューの需要も高まる。

原材料費の高騰

為替の変動や国際的な物流の混乱により、食品原材料の価格が高騰。

特に小規模な飲食店の収益を圧迫。

今後の事業展開

新型コロナウイルスの影響

農業従事者の高齢化と減少

農地面積の減少

自然災害の増加と影響

人手不足

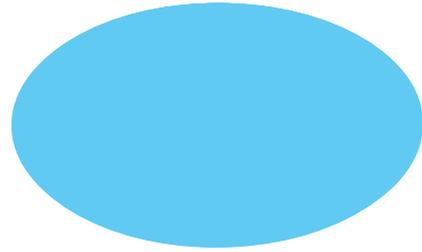
原材料費の高騰

輸入農産物との競争

消費者の嗜好の変化

技術導入の遅れ

今後の事業展開



今後の事業展開

高齢化と人手不足

自然災害への対策

農地開拓

物価対策

嗜好の変化

技術導入

今後の事業展開

高齢化と人手不足

農地開拓

自然災害への対策

嗜好の変化

物価対策

技術導入

今後の事業展開

高齢化と人手不足 農地開拓

自然災害への対策

嗜好の変化

物価対策

技術導入

農業生産法人設立・管理・運営

設立意義：

法人化により若者の就職先の選択肢として農業を。
法人格保有による信用度の獲得と大規模設備投資や融資を優位に進める。
これにより農業に関心のある若年層の集約と農地開拓に結び付ける。

協力者：玖珠町原農園様



大分県玖珠町の皆様との意見交換会実施状況



原農園様公式HP



今後の事業展開

フードロスゼロを目指す食材リサイクルビジネス 「ゼロ・アグリゼン(仮称)」

自然災害への対策

嗜好の変化

物価対策

技術導入

高齢化と人手不足

農地開拓

コンセプト：

昨今の気温上昇に伴い青果として販売できない食材や、余剰食品や廃棄食材を活用し、新たな加工食品を開発・販売するビジネス。
これによりフードロス削減を目指し、自然災害への対策と環境保護に貢献する。

協力会社：植木商店 様、酒見農産 様



植木商店木の葉モール店



博多あまっコーンのペースト



今後の事業展開

室内で育てる 「発芽ニンニク水耕栽培」

自然災害への対策

嗜好の変化

物価対策

技術導入

高齢化と人手不足

農地開拓

メリット：室内環境にて栽培を行うため、自然災害による被害を受けない。



発芽にんにく
にんにく KUN
Kibougakka-Unit, Nakamacity

Re-set & OMOYAI PROJECT

手に取ってくれたあなたに願いを込めて。



希望が丘高等学校

- 福岡県中間市産
- 水耕栽培
- においが残りにくい

中野市産の「にんにく」は、全国的に有名な「にんにく」産地である。その歴史は古く、江戸時代から栽培されている。その歴史は古く、江戸時代から栽培されている。



今後の事業展開

嗜好の変化

物価対策

技術導入

高齢化と人手不足

農地開拓

自然災害への対策

健康志向の食材とデリバリーサービス

「アグリゼンデリバリー(仮称)」

コンセプト：

健康志向の人々に向けた、低カロリー・高栄養価の食材を使ったデリバリーサービス。
地域の農産物を基に、体に優しい料理を提供する。
国内外を問わず、幅広いニーズにお応えする。



今後の事業展開

物価対策 + 人手不足

技術導入

高齢化と人手不足

農地開拓

自然災害への対策

嗜好の変化

農業と食をテーマにした

「アグリゼンフードツーリズム(仮称)」

コンセプト：

農業体験を中心にした観光プログラムを提供し、地域の農産物を味わえるイベントを開催。
国内外を問わず観光客に「生産と消費」を直結させた体験を提供することで、地域活性化に貢献。

特徴：

農業体験: 農場での収穫体験や、地元の伝統的な料理作りのワークショップを開催。

地域食材の特別ディナー: 地元食材を使ったスペシャルディナーを提供し、地域の魅力を最大限に伝える。

地域ブランドの確立: 地域ごとの特色を活かした食や観光プログラムを提供し、その地域ならではのブランド化を図る。



画像生成：Chat-GPT 4oより

今後の事業展開

地元農業、企業と連携した

「ルーラルファームカフェ(仮称)」

物価対策 + 人手不足

技術導入

高齢化と人手不足

農地開拓

自然災害への対策

嗜好の変化

コンセプト：

その場で収穫した新鮮な野菜や国内外で仕入れたハーブを使ったカフェを運営するモデル。
消費者に「生産」と「消費」の一体感を提供する。



提供元：スリランカ紅茶農園 様



今後の事業展開

オンラインとリアルの融合

「アグリゼンプラットフォーム(仮称)」

技術導入 + 人手不足

高齢化と人手不足

農地開拓

自然災害への対策

嗜好の変化

物価対策

コンセプト：

老若男女でジャンル分けをし、農業と食をオンラインで学べる環境の整備。
農業生産者と消費者をオンラインプラットフォームで繋げ、直接販売や農業体験を提供。
テクノロジーを活用して消費者のニーズをリアルタイムで把握し、農業の効率化を図る。

特徴：

オンライン料理教室：AI技術を活用した新しい料理教室動画の作成。農業と食に関心のあるあらゆる年齢層を取り込む。
ライブ農業：生産者がリアルタイムで農作業の様子をライブ配信し、消費者がその場で注文や質問をできるインタラクティブなシステム。
オンラインマーケットプレイス：地元の食材をオンラインで販売し、消費者が簡単に地域の農産物を購入できる場を提供。
農業体験のバーチャル化：バーチャルリアリティを使って、消費者が遠隔地でも農業体験を味わえる仕組みを作る。



お子様向け動画配信

主婦層向け動画配信

調理師志望者向け動画配信

ご年配者向け動画配信

海外向け動画配信

提供元：株式会社Garoop様

AgriZenグループの新たな食ビジネス創造への挑戦

講師紹介

会社説明

事業説明

今後の事業展開（農業と飲食の現状をもとに）

皆様へ

最後に

皆様へ

- ・発芽ニンニクの取り扱い
- ・ケータリングのご案内
- ・加工食品開発のお手伝い
- ・メニュー開発のお手伝い



～さまざまなシチュエーションに合わせたお料理を～



温かいお料理の提供

オードブルタイプ

ピンチョス・カップ対応

Grand Masters Cafe 百道 Grand Chef
御崎 喜嗣 Yoshitsugu Misaki

- ・ Grand Masters Cafe 百道 Grand Chef
- ・ ホテルニュー長崎 部長兼料理長歴任
- ・ 2000年世界料理オリンピックショナルチーム日本代表 (シルバーメダル、ブロンズメダル獲得)
- ・ 水曜朝世界大会カナダ大会ショナルチーム日本代表
- ・ ななつ屋in九州 クルーズトレインシェフ歴任

Grand Masters Cafe 百道 包丁人
江口 健吾 Kengo Eguchi

- ・ Grand Masters Cafe 百道 包丁人
- ・ 海幸和白店 料理長歴任
- ・ 嬉野温泉松園 料理長歴任
- ・ 和食左近 オーナーシェフ歴任

【実績】		
・世界水泳 VIPラウンジ専属	・世界フィギュア アイスエグスプロージョン	・医師会様
・世界水泳 アスリートラウンジ専属	・プロサッカーチーム様専属	・大手企業様
・世界水泳 OC Officeラウンジ専属	・その他プロスポーツ団体様	・大学～保育園様
・世界水泳 メインスポンサー様	・大手ホテル様	・非営利団体様

※画像はイメージです

ご注文・お問い合わせはお電話またはメールから

Grand Masters Cafe 百道
ケータリングマスターズ

【住所】福岡市早良区百道浜1-3-70
【営業時間】7:00～22:00

092-852-7788

misakihoshito1113@gmail.com

Grand Masters Cafe 百道

＜観に映るカラダがだらしないくて、落ち込んだったら飲みたいスープ＞ 便秘

まろやかな口どけ
香ばし茄子の
スープ

サッと食った茄子の香ばしさを
揚げたての茄子のまろやかスープ

ナスニン・カリウム

＜夕食がつづいた日に、優しく腸をいたわるスープ＞ 便秘

大地の味わい
丸ごと
ごぼうスープ

力強くも繊細な腸が味わいをもたしつづ
く腸を潤すごぼうは、角が割れてまろやか

食物繊維、腸内環境

＜家事と仕事にもちよびり疲れた日、飲みたいスープ＞ 腸内

旨みが主役の
グリーンピース
スープ

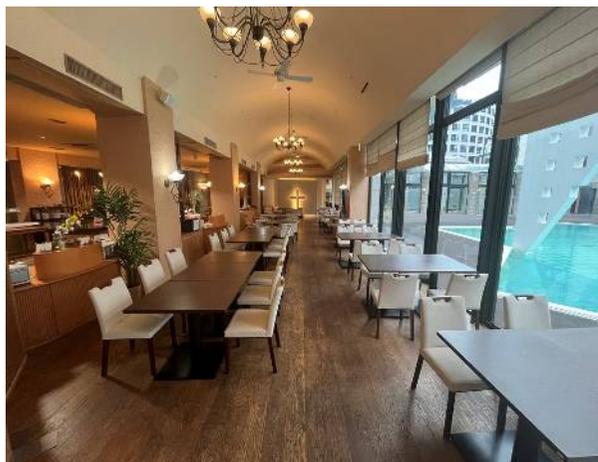
グリーンピースの旨みを完全に
ゼロリとろろの香りで旅行のあま味に似
た

食物繊維、便秘、軟



皆様へ

- ・ 発芽ニンニクの取り扱い
- ・ ケータリングのご案内
- ・ 加工食品開発のお手伝い
- ・ メニュー開発のお手伝い



グランドマスターズカフェ百道

〒814-0001

福岡市早良区百道浜1丁目3-70

ザレジデンシャルスイート福岡1F

TEL・FAX 092-852-7788



公式インスタグラム

AgriZenグループの新たな食ビジネス創造への挑戦

講師紹介

会社説明

事業説明

今後の事業展開（農業と飲食の現状をもとに）

皆様へ

最後に

最後に

[県都中心部に3億ション相次ぐ、福岡市以外は地元購入の実需が中心] MONTHLY MAGAZINE

since 1958 67年 財界九州 10 2024 OCT. No.1200

九州・沖縄の"時流"を知る総合情報誌

トピック

テマレポート

変わる交通 陸田交通 公共

特集

エリアレポート

福岡 西公園再整備で都心集客強化図る
北九州 テックで宇宙産業ビジネス劇出へ
佐賀 スタジアムシテイ効果拡大へ連携
大分 別府市事業局設置で競輪事業拡充
宮崎 官と民で移住者を歓迎する川南町
鹿児島 大隅初のイオン観音店が11月開業
沖縄 観光多様化に保全利用協定で対応

https://www.kyushu01.com/

財界九州10月号
(2024年9月20日発売)
掲載箇所：120ページ

経営に賭けた思い SPIRITS

Arizona (福岡県糟屋郡) 御崎 星斗 氏

● 福永大工務店専業主婦、大分県糟屋郡在住、2022年9月に結婚し、奥さんの御崎氏の「フコク生命」の勧めで転職。福岡県糟屋郡、糟屋の御崎星斗(はると)氏。1995年生まれ、長男。長男御崎星斗。

■ どういった思いがあり、起業を決意されたのですか。
当社は、九州の食材を活用した商品開発や販売、飲食事業全般のコンサルティング事業やメニューの提案などを主な事業としていますが、その根幹には「本物の食の味を提供したい」という思いがあります。しかし、小さい頃からそう考えていたわけではありませんが、複数の気づきがあり、起業したいと考えよくなりました。

■ その気づきとは、具体的に何ですか。
どういった内容ですか。
大学で建築学を学んだ私は、大手建設会社に就職しました。日々、学べることが多くやりがいもあつたのですが、多忙だったことが影響したのか体調を崩し、会社を退職せざるを得ませんでした。その際、「週間ほど入院したのですが、病院食が味気なかったことに大きな衝撃を受けました。栄養バランスを十分に考えた料理が食べたい、おいしい食事を食べたい」といふ思いが湧きあがり、何をしたらいいか改めて考えよくなりました。

■ 本物の食材で心も体も温まる料理を提供したい
ただ幸せなことが改めて考えよくなりました。さらに、退院後、父の手料理を食べ、おいしい料理をおいしく感じられる幸せや、食に関して自分がかかっていた環境にいたかに気づかされました。父は料理人歴40年以上のフレンチシェフで、「2000年世界料理オリンピック」ではナショナルチームの一員に選ばれ、J.R九州「ななつ星10九州」のクルーズトレインシェフを務めたことがあり、食事をされる多くの人たちが笑顔になる様子を目の当たりにして、食が持つ力強さというか、大きな可能性を感じました。ちょうど長男が誕生したころでもあり、命の始まりから寿命を全うするまで、心も体も温まるような食を提供したいという思いが湧きあがり、何をしたらいいか改めて考えよくなりました。

■ 今後の事業展開をどう展望しているか教えてください。
起業してからこれまで多くの方と出会い、人とのつながりが大切さを日々、実感しています。すでに発芽しにんじく事業や農業生産法人の設立など、複数の事業がスタートしていますが、良いビジネスパートナーとして、お互いの長所を生かしながら「次世代に従事者の豊かな生活に貢献できるような事業を展開していきたい」と考えています。また、将来的には、障害のある方々の雇用場の創出や海外事業にも挑戦する予定です。Arizonaという社名には、人間本来の生き方に適した「B.E.R.I.E.R」を活性化したいという思いを込めました。この名称の具体的な表現に向け、一つづつ着実に事業を実践していきたいと考えています。

Zaikai Kyushu / OCT.2024 120

ご清聴有難うございました