

地方創生フェスタ2025

このようなお悩みを抱える方

- ✓ 地域活性化ために新しいビジネスを検討したい
- ✓ 若い人材の雇用を呼び込むビジネスをしたい
- ✓ 地域に人が集まるビジネスをしたい
- ✓ 多角化で、観光やフードビジネスを展開したい
- ✓ 空地や休眠地を活用して、新規事業で活用したい
- ✓ 地方創生でサステナブルなビジネスをしたい

講座	講座内容	講師
第一講座	地方創生・観光コングロマリット戦略 ポイント① 今、地方の事業投資が熱い!!空前のビジネスチャンスの到来!! ポイント② 地域の食・文化・観光を活かした地方創生型ビジネスモデルの構築!! ポイント③ 地方創生コングロマリット戦略で、地方の企業が成長の未来を創る!!	 株式会社船井総合研究所 上席執行役員 杉浦 昇
第二講座	自然と共存する菓子づくり～たねやグループが描く、食を通じた地方創生の未来～ 1969年滋賀県近江八幡市生まれ、たねやグループCEO。1990年株式会社たねや入社、和菓子作りの修行を重ねる。1994年、全国菓子大博覧会で「名誉総裁工芸文化賞」を最年少受賞。2002年、株式会社クラブハリエ代表取締役社長に就任。2011年、株式会社たねや代表取締役社長に就任。たねや四代目を承継。和菓子「たねや」、洋菓子「クラブハリエ」等を展開し、2015年には「ラ コリーナ近江八幡」をオープン。地域とのつながりを大切に、文化発信にも尽力。著書に「近江商人の哲学「たねや」に学ぶ商いの基本」がある	 たねやグループ CEO 山本昌仁氏
第三講座	地域フード・スイーツEC&直売店の融合 ポイント① 地方創生のカギ「その地域の食」を全国へ ポイント② 施設の強みから顧客化へ繋げる有店舗通販EC ポイント③ 持続的成長を実現しLTV20,000円を実現する通販CRM戦略	 株式会社船井総合研究所 マネージャー 中野一平
第四講座	地方創生のレストラン・カフェ・スイーツ業態 ポイント① 低投資、早期回収(2年以内)飲食業態公開 ポイント② 1拠点複数ブランド展開もスクラップ&ビルドも可能 ポイント③ 省人化オペレーションで人手不足でも可能業態	 株式会社船井総合研究所 マネージャー 石本泰崇
第五講座	地域活性化×高収益の“新”宿泊事業立ち上げ解説 ポイント① 知識ゼロでもシステム導入で無人・省人運営が可能! ポイント② 安定的な収益を作り出すストック型ビジネスモデル ポイント③ 利回り40%も実現できる高収益のビジネスモデル!	 株式会社船井総合研究所 リーダー 三浦雅裕
第六講座	これからの食と地方創生 1961年、京都市上京区生まれ。神戸市外国語大学英米語学科中退、1991年バルニバービ設立、代表取締役に就任。現在、東京・大阪をはじめ全国に101店舗(2025年5月末時点)のレストラン・カフェ・ホテルを展開。近年は、淡路島をはじめ島根県出雲市などでも「住みたくなる街づくり」をテーマに、食と宿を切り口に地方創再生に取り組んでいる。著書に「一杯のカフェの力を信じますか?」(河出書房新社)「日本一カフェで街を変える男」(グラフ社)がある。2022年2月には、環境省エコファースト企業に認定され環境保全先進企業として飲食業界を牽引。	 株式会社バルニバービ 代表取締役会長 佐藤裕久氏
まとめ講座	本日のまとめ	株式会社船井総合研究所 マネージャー 石本泰崇

開催日時

2025年7月28日(月)13:30～17:00(受付開始:開始時間30分前～)

会場・料金

船井総研グループ 東京本社
サステナグローススクエア TOKYO(最寄駅:東京駅)

一般料金

税込14,300円(税抜13,000円)

会員料金

税込11,440円(税抜10,400円)

お申込期日

・銀行振込み:開催日6日前まで
・クレジットカード:開催日4日前まで
※祝日や連休により変動する場合もございます。

お申込方法

右記のQRコードを読み取りいただきお申し込み下さい。
PCの方は下記セミナーページからお申し込み下さい。
<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/130136>

お問合せ

 サステナグロースカンパニーをもっと。
船井総研セミナー事務局
<E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp>
※お問合せの際は「セミナータイトル・お問い合わせNO・お客様氏名」を明記のうえ、ご連絡ください。
TEL 0120-964-000(平日9:30～17:30)
※お申込みに関してのよくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索しご確認ください。

お申込みはこちら



なぜ、地方創生の事業で業績が上がるのか?

開催日時

7月28日(月)
13:30～17:00

会場

船井総研グループ東京本社
サステナグロース
スクエアTOKYO

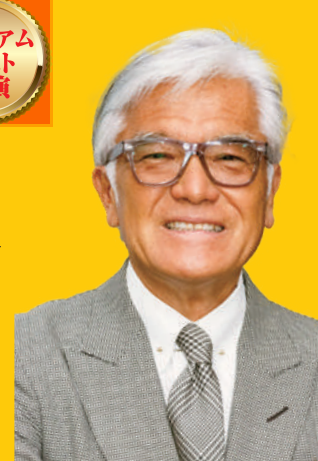
地方で、企業を持続的に成長させる

地方創生フェスタ2025

～地域の食・文化・観光を活かしてビジネスで、未来を創る～



自然と共生する
菓子づくり
～たねやグループが描く、食を通じた地方創生の未来～
たねやグループ
CEO
山本 昌仁氏



これからの食と
地方創再生
株式会社バルニバービ
代表取締役会長
佐藤 裕久氏

地方創生フェスタ2025 お問い合わせNo.S130136

主催

 サステナグロースカンパニーをもっと。
株式会社船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

Webページから
セミナー情報をご覧いただけます。



当社ホームページからお申し込みいただけます。(船井総研ホームページwww.funaisoken.co.jp)右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。→ **130136**

地方創生フェスタ2025 ～地域の食・文化・観光を活かしてビジネスで、未来を創る～

BALNIBARBI

～これからの食と 地方創再生～

◇地方創再生◇のプロジェクト

- ☆「食のチカラ」を最大限に活用し、地域との連携や新たなビジネスモデルの構築
- ☆**地元**に連動した祭りやフェスティバル含めての創再生
- ☆飲食だけに留まらず、宿泊施設や物販店なども含めた**複合的な施設**を開発

淡路島の◇フロッグス・ファーム・アトモスフィア◇

- ☆「食を通じて地域を活性化し、**人が集い、住みたくくなるような街**を創る」がコンセプト
- ☆淡路島の魅力を活かした飲食・宿泊・物販・文化・教育の複合施設で、**島外観光客が増**
- ☆コワーキングスペースや、多様な宿泊施設を併設して、**多様な働き方や地域交流**を促進

バルニバービグループの◇食◇を通じたイノベーション

- ☆「食」を軸とした総合的なエリア開発を行う「**エステートビルドアップ事業**」が第二の柱
- ☆◇食◇を通じて**地域経済の活性化、雇用創出、遊休資産の活用**などで、地方創再生
- ☆単なる食事の場を超えた「**感動**」や「**記憶**」に残る**場所**を提供するビジネスモデル構築



株式会社バルニバービ
代表取締役会長
佐藤 裕久氏



たねや

～自然と共生する菓子づくり～ たねやグループが描く、食を通じた地方創生の未来

年間400万人超が訪れる『たねやグループ』の地域貢献事業

- ☆敷地面積は約36,000坪（甲子園球場約3個分）の『ラ コリーナ近江八幡』
- ☆お菓子和自然が融合した広大な施設で、『たねや』と『クラブハリエ』の旗艦店
- ☆年間400万人超えの観光施設は、滋賀県◇初◇の記録に

◇自然に学ぶ◇がコンセプトの『ラ コリーナ近江八幡』

- ☆「自然に学ぶ」をコンセプトに、店舗と工場が田んぼや畑、小川などの**自然環境と一体化**
- ☆近江八幡の四季を届けるため、地元の山野草を栽培し、**季節ごとのディスプレイ**
- ☆職人の技と機械化を融合させ、業界に先駆けた安全で美味しいお菓子作り

地域とともに歩む『たねやグループ』

- ☆企業の使命は単に製品を売るだけでなく、**地域社会への貢献**
- ☆原材料のルーツや品質を理解し、製品を作る人と消費する人との間に繋がりを育む
- ☆女性活躍の職場環境の整備、健康的な食品の開発、自然を基盤とした地域と未来への貢献



たねやグループ
CEO
山本 昌仁氏



地方創生 地産の◇食◇で、地域外需要を創出する フード&スイーツEC通販&直販



- 1アイテムで1億円売れる地産フード商品戦略の全貌
- EC通販×直販店舗の製造小売で、**高有益ビジネスを実現**
- 地産フード&スイーツの◇大反響マーケティング◇の実体
- 観光需要から◇おとりよせ需要◇へ繋ぎ、収益拡大

地方創生 地方で大反響高収益な外食ビジネス 地産レストラン&スイーツカフェ



- 50坪の店舗で、**地方で年商1億円のレストラン&カフェ**を実現
- 地方でも土日に行列になる**SNSマーケティングの威力**
- 都市部の**客単価1.5倍以上でも大ヒット**の名物メニュー戦略
- 営業利益30%以上**で、投資回収2年の高収益業態

地方創生 人口が少ない地域だからこそ出来る 一泊10万円の高収益なホテル



- 地産×自然で、**高稼働の一泊10万円の別荘型ホテル**の実現
- 富裕層と、インバウンド層**を呼び込む民泊ビジネスの勝ち筋
- 利回り40%で、**投資回収5年以内**の別荘型ホテルの全貌
- 一人でも回せる**省人ホテルオペレーション**の仕組み