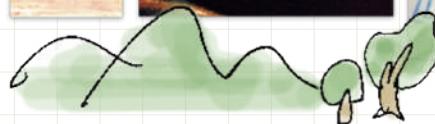


# 地域食文化の魅力で 集客&ファンづくり



Location Research  
ロケーションリサーチ



Company Profile



# 会社概要

## 経営理念



ロケーションリサーチは、日本の地域食文化の魅力を活かした提案を通じて、省庁や地方自治体、民間企業の「集客・ファン作り」に寄与するとともに、地域活性への貢献を目指します。

### 会社情報

会社名 → ロケーションリサーチ株式会社

設立 → 2007年9月20日

資本金 → 5,000,000円

所在地 → 〒102-0083 東京都千代田区麹町1-6-9 DIK麹町ビル5階

TEL → 03-4363-3544

FAX → 03-4363-3544

MAIL → info@location-research.co.jp

URL → <https://www.location-research.co.jp>

代表 → 瀬川雄貴

事業概要 → 日本の地域食文化の魅力を活用した「集客・ファン作り」提案 / その他関連事業

### MEMO

## ご挨拶

私たちは「日本食文化の魅力」をビジネスに活かす事業を着想し、東京渋谷区にある4畳のレンタルオフィスから始まった会社です。元々私が郷土料理や地域食材好きであることに加え、「先人の知恵」「伝統」「多様性」「社会性」といった豊かな物語性を持つ「日本食文化」が、豊かさが一巡する近い将来求められると考えての船出でした。

創業した2007年からの10数年間。日本食文化にまつわる出来事を思い出してみると、都内一等地におけるアンテナショップの開店ラッシュ、ユネスコ無形文化遺産への「和食」登録、海外における日本食レストランの増加(2017年から3割増、2019年時点で156,000店。農林水産省調べ)、日本産食材の輸出躍進などが浮かびます。好調なインバウンド、活発なふるさと納税や地方創生においても日本食文化の功績は大きいと思います。以上のように都合よく振り返ると、創業当時の考えがズレていなかったと感じるとともに、ロケーションリサーチの社歴そのものが日本食文化の魅力で積み重ねさせてもらっているような感覚があります。

私たちの取り組みに話を戻しますと、顧客は省庁や地方自治体、商業施設、食品メーカー、出版社など多岐に渡ります。具体的には日本各地の食文化をテーマにしたメニュー・フェア、有力飲食店やインフルエンサーなどを対象にした産地ツアーやオンライン料理イベント、商品開発、全国の小学生を対象にしたコンテスト、農家婚活、料理教室など、顧客目的に合わせて企画立案しその運営に携わります。

零細企業の私たちが公的機関や一部上場企業をはじめ立派な皆様を取引先に、延べ1,000以上の仕事に携われているのは、日本食文化に人を惹きつける魅力がある証左であると考えています。

皆様の施策に日本食文化の魅力を取り入れることは、世間から共感を得た上で目的達成に加え、食文化の保護継承及び地域活性などに繋がり新たな展開や反響を期待できます。仕事のご相談やご質問などいつでもお気軽にご連絡頂けたら幸いです。

瀬川 雄貴

## < 主要メンバー >

### 瀬川 雄貴 (せがわ ゆうき)

1980年、兵庫県芦屋市生まれ、東京都世田谷区育ち。法政大学経済学部卒業後、マーケティング支援を手掛ける株式会社ランドスケイプに就職し、製造業や金融業、IT企業等を対象にした法人営業に従事。その後、バリューコマース株式会社に転職しBtoC企業へのネット広告提案に取り組む。2007年、自らが興味を抱く地域食文化の魅力をビジネスに結び付ける構想を抱き、ロケーションリサーチ株式会社を設立。主に省庁や地方自治体、広告代理店の仕事に携わる傍ら、和食の保護継承に取り組む一般社団法人和食文化国民会議の幹事を務める。

### 粟井 滋彦 (あわい しげひこ)

1980年生まれ、千葉県浦安市育ち。地域食文化への魅力を感じていたことから会社設立メンバーに。農林水産省「日本全国子ども郷土料理サミット」企画立案、内閣府「郷土食×地方創生」制作、全国小・中学校配本の「日本全国味めぐり!ご当地グルメと郷土料理」の編集等担当。地域食をめぐる生産者や料理人、食文化を中心とした地域のつながりを伝える活動を続けている。2015年、500品以上の郷土料理を食べた勤め人として朝日新聞「凄腕つとめにん」に掲載。業務の合間、デジタルハリウッドにてウェブディレクターコースを卒業。

### 渡辺 千尋 (わたなべ ちひろ)

1984年岡山市に生まれ育つ。東京造形大学造形学部デザイン学科グラフィックデザイン専攻卒。卒業後は印刷会社でDTP、大阪のデザイン事務所グリーンハウスで、大手メーカーの商品パッケージ等のデザインに携わり経験を積む。2013年からフリーランスとして働く傍ら、大学時代の友人である瀬川から声を掛けられ、2014年からロケーションリサーチのデザインを担当している。その後、ウェブ制作のスキルを得るためにウェブ制作会社に一時勤務、ウェブ制作学校に通い、ウェブデザイン、コーディングを習得。2021年に自身のデザイン事務所「ジャノメデザイン」を設立。美味しいものを食べて酒を呑むことが生きがいであり、仕事においても飲食系に関わるデザインを一番得意としている。

### 小林 愛実 (こばやし めぐみ)

2000年生まれ、ミレニアムベビー世代で生粋の埼玉県民。食品と服飾に興味があったことから、高校は食物科に在籍し、卒業時に調理師免許を取得。大学ではアパレル・ファッション分野を中心に、加えてプロダクトや住環境などを総合的に学び、1級衣料管理士と3級商品装飾展示技能士の資格を取得。学外では、より専門的に日本の民族衣装である着物の知識や着付け技術を得るために、教室に通うなどしていた。卒業後は、歴史ある首都圏観光地にて観光土産の販売から体験講師、ツアーガイドの接客業務に従事。かねてより日本の地域文化や食品に興味があり、都道府県問わず食文化に携われる点に惹かれ、2024年10月にロケーションリサーチに入社。



# 事業内容

**地域食文化を  
活かした事業**

下記強みを活かしたご提案が可能です。

- ① 日本最大級の郷土料理情報を保有
- ② 地方自治体等との良好な関係
- ③ 食材調査、食材仕入れ及び受発注ルール構築のノウハウ
- ④ 地域食文化に精通した郷土料理店(300店舗以上)との協力関係



## フェア・イベント開催

地域産品PRや商業施設への集客等を目的に、郷土料理や地域食材のメニュー、料理人を対象にした産地ツアー、マルシェ、メディア向け試食会、トークショーの開催、各種展示等をワンストップで提案します。都内商業施設や都内飲食店(300店舗以上)と提携していることから、希望条件をクリアしたスピーディーなフェア・イベントの開催が可能です。(最短1週間での開催が可能)



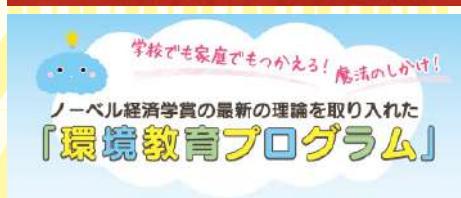
## コンテンツ制作

料理人による地域食文化を盛り込んだレシピ考案や商品開発、産地取材に基づく原稿制作、撮影、イラスト制作を提案します。コンビニエンスストアや冷凍食品メーカーの商品開発、食品メーカーのレシピ開発、月刊誌における連載、レシピ書籍の制作、省庁運営の地方創生ウェブサイト制作等を担当しています。



## 企画運営

日本最大級の郷土料理情報を掲載した農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」やレシピ企画「家庭で味わう郷土料理百選」等の企画運営を行っています。



## 関連事業

地域食文化を活かした事業を展開する中で、正確性及び安定性、丁寧かつ迅速な対応が求められる省庁や地方自治体、大手企業の業務に2007年から携わり、継続してお取り引きいただいております。実務で培ったノウハウを活かしたご提案が強みです。



### コンテスト開催

食文化の普及継承、地域PR、商業施設への集客等を目的に、子供を対象にしたコンテスト開催を、企画立案から応募促進を目的とした各種施策、応募用紙やウェブサイト等の制作、事務局対応等ワンストップで提案します。子供の想像力豊かで柔軟なアイデア、目をひく提案を活かせるのに加え、応募児童の関係者(保護者、学校関係者、地方自治体、地域メディア等)を巻き込みます。食文化以外のテーマでの開催も可能です。



### デザイン、各種制作

パネル、ポスター、POP、メニュー表、チラシなどのデザイン、ウェブサイト制作、ノベルティ制作を提案します。省庁や地方自治体、大手企業に納品している制作クオリティを、リーズナブルかつスピーディーにご納品します。



### 事務局対応

コンテストやキャンペーンなどの問い合わせ対応、応募受付、抽選対応、商品発送、各種連絡などの事務局対応を行います。省庁主催のコンテスト事務局を7年以上、商業施設のPR事務局を5年以上、地方自治体のキャンペーン事務局対応など多くの業務を担当しています。



# 事例

## 栃木県様

### 「農産物イメージアップ年間プロモーション」

2019年～

東京都及び栃木県等の飲食店や一般消費者に、栃木県産農産物の魅力を伝えるための、年間を通じた各種取り組み。



事務局対応

#### 01 「とちぎの食材でライブキッチン」

「中国料理 美虎」の五十嵐美幸氏と、「厚生労働大臣表彰」等の受賞を受けた「シーライン東京」の小濱雅説氏による、一般消費者を対象にしたランチクルージングイベント。東京湾を航行する船を舞台に、両シェフによる調理デモンストレーション及び試食提供、20種類以上の栃木県産農産物を用いたビュッフェ、トークショーを開催。



#### 02 「有名シェフ直伝！メニュー考案術」

「中国料理 美虎」の五十嵐美幸氏による、飲食店向けの研修会。「売れる」ブランド食材の探し方や栃木県産農産物の魅力、ブランド食材をテーマにしたメニュー作りのコツについての講演、五十嵐シェフによる調理実演及び試食提供を実施。東京都内の飲食店と、栃木県内の飲食店を対象に2回開催。



#### 03 「とちぎマルシェ」

JR両国駅隣接の商業施設「-両国- 江戸NOREN」において、2日間限定のマルシェを開催。栃木県内の生産者や加工品業者による地域産物の販売、栃木県職員によるいちごの試食提供やアンケートを実施。



#### 04 「栃木ブランド食材フェア」

栃木県のブランド食材である「とちぎ和牛」、「とちぎの星」(米)、「スカイベリー」(いちご)を用いた、飲食店によるメニューフェア。東京都、京都府、栃木県の飲食店、計22店舗がフェアに参加。栃木県食材を使用した計31種類のメニューを2週間限定で販売。



コンテンツ制作



デザイン、各種制作

- 01 「栃木ブランド食材フェア」の告知ポスター及びフェア参加店のメニューPOP、フェア告知ウェブサイトを制作。
- 02 イベントの参加者募集チラシ及び当日配布用チラシを制作。
- 03 栃木県ブランド食材である「いちご」をテーマにしたノベルティ制作(個包装マスク、スタッフ用エプロン)



01



01



02



02



01



03



03

類似事例：鹿児島県鹿児島市様、東京都西多摩郡日の出町様、山形県鶴岡市様、他



# 事例

## 農林水産省様

「日本全国こども郷土料理サミット」

2013～2015年

「全国子ども和食王選手権」

2016～2019年

全国の小学生等を対象に、和食や郷土料理に関するワークシートやお絵かき等を募集。複数回の予選を実施、各地域における代表児童を選出し、東京都で開催する全国大会に招待。各種競技によって、「和食王」等の各賞を授与。



企画運営



コンテスト開催



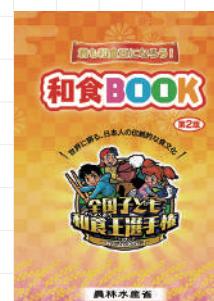
事務局対応

47都道府県の小学校や習い事教室等への、電話及び資料送付等の告知活動を展開。地方自治体や教育委員会、小学校、保護者、メディア等からの問い合わせに対応。開催1回あたりの広告換算費1億円以上を計上。予選を勝ち抜いた児童による、観覧者数百人規模のイベントにおける管理及び運営サポートを担当。来場者数百名に対して、全国の郷土料理の試食提供イベントを開催。(2013～2015年開催時)



デザイン、各種制作

応募用紙、クイズ、教材、ウェブサイト、大会PRや食育に関する動画、参加賞ノベルティ等の作成を担当。



類似事例：錦糸町ステーションビル様、JR東日本都市開発様、他

# 環境省様

## 「学校における省エネ教育プログラム」

2017~2020年

小・中・高・大学生を対象にした省エネ教育プログラムの開発、学校へのプログラム導入。



事務局対応

4年間で約30校、約5,000名の児童、生徒が参加した省エネ教育プログラムの新規導入促進活動や、申し込みのあった学校からの問い合わせ対応。他、教材や資料の発送、スケジュール等各種調整等。プログラムの開発における有識者との打ち合わせ対応。



## デザイン、各種制作

小・中・高・大学における授業用の、省エネ教育プログラム教材を編集及び制作。  
(最新行動科学等の知見を盛り込んだ生徒用テキスト、教師用解説書、省エネ行動を記録する各種シート等)

類似事例：農林水產省様、他

## JR東日本リテールネット様

「LOVE&EAT for Africa 食べよう！東北の味」

2014年

東北6県の郷土料理をテーマにした商品を、駅のコンビニ「NEW DAYS」506店舗で発売。NPO法人TABLE FOR TWO Internationalと組み、購入代金の3%がアフリカの子供の給食として寄付される仕組みを構築。



## コンテンツ制作

提携する、東北6県の食文化に精通した郷土料理店6店舗に協力を仰ぎ、駅ナカコンビニにおいて需要が高いおにぎりやパン等のメニューを開発・監修。青森県「鮭ひじきおにぎり」や宮城県「手巻 牛タン味噌おにぎり」、秋田県「秋田県産米の米粉入りチーズカレーパン」等計8品が発売。



類似事例：JR東日本様、農林水産省様、ヤヨイサンフーズ様、他



# 事例

## 錦糸町ステーションビル様

### 「テルミナ×江戸東京野菜フェア」

2015~2019年

JR錦糸町駅直結の商業施設「テルミナ」における集客イベント。テルミナが所在する墨田区に縁ある伝統野菜「寺島なす」が、地元の小学校によって復活栽培されたストーリーに着目し、「寺島なす」をはじめとする「江戸東京野菜」をテーマにした各種取り組みを企画立案、実施。



企画運営



フェア・イベント開催



事務局対応

#### 01 「江戸東京野菜メニュー」他

飲食店や惣菜店(9~15店舗)による「江戸東京野菜」メニューの開催、青果店による「江戸東京野菜」販売。有識者によるトークショー、試食提供、パネル展示、書店による「江戸東京野菜・食育関連書籍コーナー」の開設。

#### 02 「江戸東京野菜ワークショップ」

江戸東京野菜ならではの個性的な形を活かした野菜スタンプを用いたワークショップ。トートバッグやサコッシュ等を制作。

#### 03 「伝統野菜マルシェ」

江戸東京野菜を栽培する小学校の児童と、伝統野菜を扱う事業者による「伝統野菜マルシェ」を開催。



01



02



03



コンテンツ制作



デザイン、各種制作

フェアで使用する寺島なす等の生産地を訪ね、生産者をインタビュー。生産者とのこだわりを紹介するポスターの原稿制作、写真撮影、パネルデザインを担当。



コンテスト開催

江戸東京野菜を栽培する小学生を対象にお絵かき＆作文コンテストを開催。全ての応募作品を「テルミナ」に展示、受賞者を表彰。



類似事例：JR 西日本ホテル開発様、JR 東日本都市開発様、農林水産省様、他

## 金の星社様

### 「日本全国味めぐり！ご当地グルメと郷土料理（全3巻）」

2015年

全国各地の小中学校図書館に配本される図書館用特別堅牢製本図書を制作。小学生及び中学生が、日本の食文化に親しみを抱くようなテイスト、興味関心を抱く構成を企画提案し制作。



#### コンテンツ制作

「肉・魚・野菜」と「ご飯・麺・粉物」、「汁・鍋・お菓子」のジャンルに分けて、ご当地グルメや郷土料理、関連コラムを原稿と写真で紹介。全国の自治体や専門機関、有識者等から情報協力を取り付けて制作。



類似事例：開隆堂出版様、東京書籍様、農林水産省様、他

## TOブックス様

### 「毎日食べたい千葉ごはん」「毎日食べたい沖縄ごはん」

2016年

千葉県の郷土料理に特化したレシピ書籍と、沖縄県の郷土料理に特化したレシピ書籍を制作。



#### コンテンツ制作



#### デザイン、各種制作

各県の郷土料理レシピ、なめろうアレンジ(千葉県版)、チャンプルー料理のコツ(沖縄県版)、食文化や地域産品に縁あるスポットの記事等を、郷土料理専門店の協力を得て原稿制作から編集、デザインまで一式担当。



類似事例：オールアバウト様、ぎょうせい様、ナビタイムジャパン様、他



   長野県上高井郡高山村様  
「~農家の嫁探し~ムラ婚活」(2011~2012年)

未婚農家と都市部在住の未婚女性による婚活企画。農業体験、郷土料理作り、村長との座談会を通してムラの魅力を参加女性に伝えると共に、広く情報発信。参加希望の女性多数につき抽選で参加者を決定。複数カップル成立、移住者数名。高山村のPRを実施。

類似事例：経済産業省様、サンマリ工様、他



 農林水産省様  
「みんなではぐくむにっぽんの食」(2016年)

国産農林水産物のPRを目的に各地の食イベントへ出展。各地域の產品を活用した著名シェフによる特別料理提供や調理デモ、產品展示等、イベント種別に応じた取り組みやPRを展開。

類似事例：埼玉県吉川市様、JR西日本様、農林水産省様、他



 内閣府様  
「日本全国地域の宝 郷土食×地方創生」(2019年~)

地方創生をテーマにしたウェブサイトにて、新規コーナーを制作。先進事例の取材記事、伝統野菜や歴史上の偉人に縁ある郷土食に関する記事を作成し掲載。

類似事例：伊藤園様、キッコーマン様、日本百貨店協会様、他



 東京ガス様  
「炎の沖縄料理」(2014年)

「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録を記念して、古から伝わる「炎」をもちいた調理法に着目し、沖縄料理をテーマにした料理教室を開催。沖縄県東京事務所が各種協力。

類似事例：調布市様、東急様、マルエツ様、他

**JAPAN'S TASTY SECRETS**

You like Japanese food?

Hokkaido Area | Kanto Area | Chubu Area | Kansai Area | Chuugoku Area | Shikoku Area | Kyushu Area | Okinawa Area

**2 Kibinago ryori (Kagoshima)**

Versatile little fish



Kibinago is a small, silver-skinned fish that is plentiful in the waters off Kagoshima Prefecture. It is eaten in many ways: as sashimi served with a dip of vinegared miso, grilled and salted, simmered, deep-fried, or in soups. One of the best-known preparations is kikkazukuri sashimi arranged in concentric circles in the shape of a chrysanthemum.

**3 Shops**

観光庁 様

# 「JAPAN's TASTY SECRETS」(2009年)

農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」で選定された料理122品を日・韓・中(簡・繁)で紹介するウェブサイトを制作。飲食店紹介サイトのホットペッパーグルメとAPI連携し、それらの料理が食べられる飲食店を紹介。

類似事例：内閣府様、農林水産省様、他

上記以外の事例や最新情報など、  
弊社ウェブサイトにてご覧いただけます。

