

- 地域に愛ある革命を -

Local Revolution

LR

Local Revolution

企業紹介



一体全体、どんな人たちですか？

地域の隠されたモノ・ヒト・コトを発掘し、デザインし、社会に届ける人たちです。

会社設立の経緯は？

「儲けたくない」から始まった会社

始まりは漁師から届いた一通の匿名の手紙。「海の街、函館。農家のマルシェはあるのに漁師のマルシェはない。もっと顔の見える漁業をしたい。」この漁師に何としても会いたいと、必死に探して話を聞くと、近年函館名物のイカをとる定置網にマイワシがかかるも食文化が無い為に売れず、漁師の生活が傾いていく現状を知りました。そして漁師だけではなく、加工会社や卸会社、就労支援施設、小売店、飲食店も魚種変化などの課題から地域の産業全体が衰退の一途を辿る危機的な未来が見えてしまいました。まずは目の前の困っている人達をただ助けたい。力になりたい。そんな思いを共にする仲間と「Local Revolution」という船をつくりました。3人乗りの小さな船で夢とロマンの旗をふりかざし「地域に愛ある革命を」「地域に新しい産業と食文化を創りたい」という思いで2021年任意団体を設立。2023年一般社団法人化。更に大きなロマンを追い求め大海原に飛び出す為に、2025年11月27日（良い船出の日）株式会社を設立しました。

地域活性の仕組みを創り、未来を育む、異能のプロデューサー

函館の中心地・本町五稜郭に位置する商業施設「シエスタハコダテ」の統括責任者を務め、「次の世代の為に。いまわたしたちができること」をモットーに地域活性に奔走。元広告代理店勤務の実績を活かし、商業施設の広告宣伝やイベント事業全般を担いながら、ヒト・モノ・コトを点から線、そして面にする総合プロデューサーとして活動しています。

特に、コロナ禍では「五稜郭まちなかオープンテラス実行員会」を立ち上げ、大型街おこしイベントを2年間実施。また、函館含む周辺18市町村を巻き込む「道南サミット」を企画し、広域連携と地域の課題解決に貢献しました。

さらに、函館市の公益施設「函館コミュニティプラザ G スクエア」センター長を兼務し、多世代交流や地方の若者の機会創出など、官民連携による教育・交流事業を数多く手掛けています。これらの教育事業の取組は、第3回「こどもの未来をつくるこどもまんなかアワード」内閣府特命担当大臣表彰を受賞するなど、高い評価を得ています。

代表取締役

岡本 啓吾 (おかもと けいご)

マイナスをプラスにする天才シェフがいます

食の力で地域の多幸方程式を

未利用食材、環境の変化などマイナス要因を手繰り寄せ、掛け算することで新たなプラスの宝を！

私は、地域に眠る未活用資源や規格外食材に向き合い、「なぜ活かされてこなかったのか」「どこで価値が止まっているのか」を分解し、事業として再起動させるプロデューサーである。10代から飲食の現場に立ち、利酒師、バーテンダー、バリスタ、料理人、マネジメントまでを経験。現場感覚と経済性の両立を武器に、これまで数多くの商品開発・事業立ち上げに関わり、評価やタイトルを獲得してきた。

Local Revolutionでは、レシピ開発に留まらず、現場での作業性、関係人口、トータルでの利益率、導入コストを含めた「続く仕組み」を設計する。

補助金で終わらせない。イベントで終わらせない。

地域資源を、地域の誇りと持続可能な産業へと変換するための愛ある伴走を自治体・企業と共に行っている。

取締役 齊藤 巨胤 (さいとう のぶつぐ)

#優しい未来につながる仕組みを創るシェフ

魚専門家・音楽家・ソーシャルワーカーがいます。

サカナ、オンガク、フクシ

テレビタレントもこなす北海道の「海の表現者」。

函館の漁師の孫として、魚屋では未利用魚活用のプロとして、また魚の歌を歌う「おさかな専門シンガーソングライター」として活動。子どもたちに魚を五感で楽しんでもらう活動「魚育（うおいく）プロジェクト」を発足し、次の世代に漁業や魚の魅力、森と海のつながりを伝えるべく、講演活動及び海洋教育事業を多数プロデュース。前職は児童相談所職員及び医療ソーシャルワーカーであることから、医療福祉のプロとして、水福連携及び農福連携に力を入れる。

*テーマソングも刺身も造ります。

取締役

おさかな専門シンガーソングライター
齊藤 いゆ (さいとう いゆ)





「Local Revolution」の地域革命とは？

「モノ・ヒト・コトすべての Well-being の増進を図ること」

①【産業・経済】

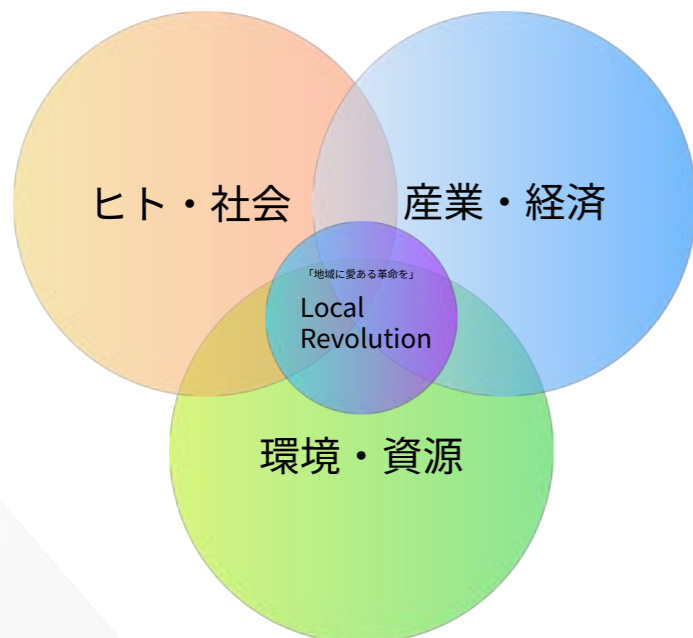
地域資源の高付加価値化、新市場開拓、事業による雇用創出（ハコダテアンチョビ等の「仕組み」）

②【ヒト・社会】


すべての人々への社会的役割と居場所の創造（「幸せ」の支援）

③【環境・資源】

未利用資源の活用、持続可能な生態系の維持、食育を通じた地域愛の醸成



地域の革命とは、「見え方」と「魅せ方」を変えること。

 一つの面から、丸い地球へ

平面にある課題には、実は広がりが見え隠れしているのです。私たちは、面を多角的視点を持って、ヒトのつながりと社会の仕組みとより良い環境が自主的かつ持続的に回り続ける愛の球体を創ります。

Let's look at it from a different perspective/angle.

地域コンサルティング

地域が抱える様々な課題を分析し、商品開発、イベント、体験事業の開発など、その地域に合う持続可能かつ再生につながる立案を致します。

商品開発 / 商品販売

どのような課題も強みに変えます。地域のナラティブやストーリーの表在化、水福連携・農福連携を得意とし、愛ある地域革命となる商品開発を行います。

イベントプロデュース

イベント企画や運営まで、ヒト、モノ、コトがつながる、そのイベントの目的と潜在的ニーズを大切にしたい全体設計をさせていただきます。

飲食プロデュース業

地域課題解決型実店舗プロデュースを行います。「ただ食べる」のではなく、「だから食べる」。食に深い意味合いを持つ飲食形態、メニュー開発を行います。

食育事業

こどもから大人まで、様々な切り口から食育のカタチをご提供させていただきます。地域に住む人が、自分の地域食や食材を誇れるような設計を行っています。

講演活動

地域に愛ある革命を起こすためには、何が必要で、どのような方法があるのか。全国での講演活動を行っています。

フロー

1.Hearing.



『お話をたくさん聞かせてください。』

地域のことも、現状も、これからの夢も。すべてお話してください。想いを大切にさせていただきたいからこそ、とことん聞きます。

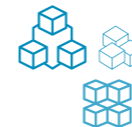
2.Analysis.



『多角的視点で、課題の見える化をします。』

ヒアリングだけではなく、あらゆる視点から課題を分析及び調査を行い、課題の見える化をします。

3.Planning.



『あらゆるカタチをご提案します。』

課題に対してどのようなカタチがあるのか、またはあるべきなのか、具体的な提案をします。

4.Creative.



『作る、造る、創るを一緒に考えます。』

共に想像しながら、地域に愛のある仕組みの創造をしていきます。新たな地域ブランドの確立を行います。

5.Revolution.



『その地域で持続可能な仕組み、しあわせ革命を起こします。』

地域の伴奏者であり、伴走者として、想いやご縁を大切に継続的に関わります。更によりよい仕組みを検討し、少しでも多くの人のしあわせ革命を起こします。

未利用資源を価値に。



【水産資源の変化】

近年、イカの街、北海道函館市の水産資源は変化し、様々な魚種（マグロ、ブリ、サバ等）が獲れ、特に大型魚の餌となるマイワシは道内各地で大量死が起こった。

しかし、函館ではマイワシを食べる習慣や文化がなく、漁師がマイワシを水揚げしても利益にならず、フードロスが起こった。水産加工会社もイカの原材料高騰により厳しい状況が続き、コロナウイルスの影響もあり、飲食店やお土産屋もイカに頼った商売は限界を迎えてきているという声があがった。

【新しい地域資源の開発】

2021年12月、イカに変わる新しい地域資源としてフードロスが生じているマイワシの価値を高めるため、#ハコダテアンチョビプロジェクトを有志で結成。

【商品開発】

未利用・低利用魚となっているマイワシの価値を高める「ハコダテアンチョビプロジェクト」に北海道工業技術センターや函館市、漁業者、水産加工会社、就労支援施設、小売店など官民一体で取り組み、世界初のマイワシのアンチョビを開発。関連商品も開発及び展開し、マイワシのほぼすべてを価値にする仕組みを作ったことから、2023年北海道新技術・新製品開発賞大賞受賞、2024年コープさっぽろ農業賞交流賞優秀賞受賞、2025年食絶景北海道×ゼロカーボンアワード奨励賞受賞、内閣官房・農林水産省選定「第12回ディスカバー農山漁村の宝」グランプリ受賞。



2022.11.03 いい身の日 発売開始

「世界初マイワシを使ったアンチョビ」

ハコダテアンチョビ

脂が乗っている北海道産マイワシで仕込む為、スペイン北部で醸される高級アンチョビ（漁獲された片口鰯の中から脂のノリが良いものだけで醸されている）のようなふくよかな舌触りがあるためアンティパストとして冷製でも楽しめます。世界のヒスタミン基準値をすべてクリアしており、北海道から世界に通ずる商品です。



2023.10.04 いわしの日 発売開始

「和えるだけで楽しめるアンチョビ」

ハコダテアンチョビソース

じっくり発酵熟成がされた旨味凝縮のマイワシのアンチョビを、更にニンニクや香辛料などで味付けしたソースです。ソースに食感を残す為こんにゃく由来の凝固剤を使用し、親しみのあるタラコのような口当たりが特長です。茹でたパスタにソースを和えるだけで本格的なアンチョビパスタに。トーストに塗って焼けば香り高いアンチョビトーストに。



2025.02.02 節分いわしの日 発売開始





「まるやかなマイワシの魚醬」

ハコダテナンプラー

ハコダテアンチョビをつくる際に出た副産物である魚醬エキスを活用し、函館近海産マイワシのナンプラーができました。マイワシを無駄なく活かした商品です。旨味成分が豊富で、まるやかに香り豊かに、食卓を彩ってくれます。ドレッシングや、焼うどん、チャーハン、ナシゴレン、フォアなど様々な用途でお使い頂けます。



地域コラボ商品

 <p>男爵いも発祥の地、北海道七飯町「道の駅なないろななえ」内に位置する男爵いもに特化した新コンセプトの複合施設。人気男爵フライドポテトのディップソースとして活用。</p>	 <p>函館市の隣町に位置する北斗市にあるレストランでは、地元でとれた四季折々の食材と共にその日、その期間しか味わえない料理の中に、本商品の旨味が引き立っています。</p>
 <p>函館中島橋にある「こども無料のたこ焼き屋さん」みんなたこで、ワンズリーゴラムメニューとして「ハコダテアンチョビ」を焼き、定期的に販売。</p>	 <p>LRの課題解決型店舗にて、タコスに活用すること、アンチョビソースや、フォア、パスタなど様々なメニューに使用されています。海外の方にも愛される味わいです。</p>

LR 商品紹介「おまめとみるくに花束を」



since 2023.08~



「おからと脱脂粉乳に新たな価値を」

おまめとみるくに花束を

生産者、加工メーカー、菓子製造者、就労支援施設、小売店、行政など様々な業界と共に北海道の未来を創るプロジェクトとして発足。高タンパク且つ低脂質で栄養価も高いながら低利用になってしまっている「おから(おまめ)」と「脱脂粉乳(みるく)」に光を当て、スポットを当て、讃える(花束を贈る)という意味を込め、北海道新銘菓を開発。

従来のフロランタンは生地が固いことが特徴であるが、原料である生おからの特性を活かし老若男女美味しく食べられる「しっとり柔らかな食感」に仕上げた今までにない「生フロランタン」として商品化し、令和6年度海道新技術・新製品開発賞優秀賞を受賞。

LR 飲食事業紹介「LR Tacos & Local dishes」 エルアールタコス&ローカルディッシーズ

「地域課題解決型 実店舗」



2024 グッドデザイン賞受賞、複合施設「aremokoremo」1F

LR Tacos & Local dishes

〒040-0053 北海道函館市未広町 14-4

「ローカルフードをトルティーヤで包む」をコンセプトに函館金森倉庫群の裏路地に2024年タコス屋をOPEN。未活用食材に光をあてるため、トルティーヤ生地には、廃棄されがちなおからと脱脂粉乳を使用。

具材は、フィッシュ、ミート、ベジタブルの3種類。

フィッシュには規格外の未利用魚を使用。

ミートは、北海道の害獣であるエゾ鹿肉を使用。

ベジタブルは、四季折々の規格外の野菜を使用。

LR Tacos の展望は、タコスという伝え方で、

その土地にしかない、その土地らしい、その土地本来の地元食材を斬新かつ親しみをもって届けていくこと。

この仕組みを全国に広げていきたいと考えています。



古材をベースにした落ち着いた店内では、イートインスペースも完備。生産者、加工者、ハンター、シェフ、乳業メーカー、多種多様な連携でつくる新たな課題解決のカタチです。

会社概要



2025.11.27 設立

株式会社 Local Revolution (北海道函館市)

代表：岡本 啓吾

連絡先：TEL:090-9755-5736/MAIL:lr.zimukyoku@gmail.com

事業内容：コンサル、イベント・商品プロデュース

* 商品販売：ハコダテアンチョビシリーズ、おまめとみるくに花束を

* 飲食事業：LR Tacos & Local dishes

