

懐かしい日本の味を
未来へ、世界へ



株式会社ジパングフードリレーションズ

～ 古き良き、新しき、日本の「フード&風土」を繋げる ～

会社案内

 **ZIPANGU**
food Relations Co.
株式会社ジパングフードリレーションズ

会社年表

年	月	略 歴	TOPIX
2015年	3月	居酒屋の昼の間借りカレー店舗オープン	
2017年	3月	実店舗オープン	
2018年	5月	西日本カレーEXPO・2018 準グランプリ獲得	▶▶ 13ヶ月連続テレビ取材・台湾・韓国へも放映
2019年	11月	マレーシア政府ミッション参加	▶▶ メディア取材50件達成
2020年	4月	第一回緊急事態宣言	
2021年	1月	フランチャイズ1号店オープン	
2021年	1月	レトルト製造事業開始	
2021年	1月	通販事業開始	
2021年	3月	大阪府から表彰状	▶▶ メディア取材100本達成
2022年	1月	箔米プロジェクト開始 ― 箔米ビール販売開始	
2022年	4月	SNSマーケティング事業スタート	
2022年	4月	レスリリース PR メディア戦略事業スタート	
2022年	9月	レトルト国内量販店向け販売スタート	▶▶ メディア取材300本達成 ▶▶ 広告換算費 1億円突破
2023年	4月	箔米カレー完成	
2023年	7月	えびがらカレー完成	
2023年	9月	箔米カレー・えびがらカレー量販店販売開始	
2023年	10月	箔米堂ブランド立ち上げ ― オーストラリア・メルボルンで発表	
2023年	12月	Menu + one ブランド立ち上げ ― 飲食店への卸売り開始	
2023年	12月	令和の虎 完全オール達成	
2024年	1月	OEM事業スタート	
2024年	2月	空-1グランプリ 優秀賞受賞	▶▶ 卸店舗30店舗達成 ▶▶ レトルト取扱い店舗100店舗達成
2024年	3月	ライフPB商品開発(なんばネギカレー)	▶▶ レトルト取扱い店舗300店舗達成
2024年	4月	コンサルティング事業開始	
2024年	4月	企画開発事業開始	
2024年	6月	御中元・郵政ギフト選出 ― 三越伊勢丹ギフト・阪神百貨店ギフト	
2024年	7月	O-TEX2025選出 / 大阪商品計画選出	
2024年	9月	営業代行・販路開拓・通販代行 サービス開始	▶▶ 卸店舗50店舗達成 ▶▶ メディア取材400本達成
2025年	3月	海外向けレトルトカレー販売開始	
2025年	3月	ハラール出汁カレー販売開始	

CEO Profile

代表プロフィール

安藤 育敏 (あんどう いくとし)

大阪市西淀川区出身在住 1982年3月1日生まれ。

- (株) Zipangu Food Relations 代表取締役社長
- Zipangu curry cafe (CEO)

1982年大阪市の母子家庭の家で生まれ祖母の家で育つ。家はあったが、お金が無い。そんなあまり裕福ではない事情の為、祖母の手伝いをして生活費を稼ぐ生活を送り中学生になり新聞配達を開始する(配達ミスの際に配る側にとっては沢山配る家の1部だけが配られる側にとっては1日1回1部だけの特別なモノ)だと12歳で教えられ、物事には常に「相手と自分」そしてそれを繋ぐ「第三者」など必ず3方の立場がある。物事を判断したり、反省する際の指針や基準になる事を身をもって学ぶ。



主な経歴

1995年	中学2年生、新聞配達を開始	2020年	「交通事故に遭う」高齢者ドライバーにはねられる
1997年	金欠で、高校1年で中退	同年 4月	コロナ緊急事態宣言の影響により売上が91.7%減
1998年	通信制高校入学		交通事故手術を行うが、2022年7月(後遺症障害認定)
2000年	大病を患い寝たきり生活に	2021年	オリジナルレトルトカレー開発
2001年	高校卒業		自社通販ショップOPEN、店舗フランチャイズ開始
	大病が悪化し4年間の闘病生活 3度の大手術		コロナ肺炎の為、緊急入院 命の危機
2006年	商社に入社、サラリーマン生活を始める		*人工呼吸器をつけて生死を彷徨う。
2007年	家の借金1200万が完済	2022年	炊飯廃棄米をビールに変えた『箔米ビール』完成
	*10日後には祖母の家が競売にかけられる事を知り、7日間で返済計画を立て返済を開始する。	同年 1月	箔米ビール 販売スタート (7月に販売終了)
2010年	借金全額完済	同年11月	箔米プロジェクト 本格スタート
2013年	5万だけを持って、オーストラリアへ	2023年	『箔米粉』・『箔米カレー』完成
	人との出会いに恵まれ、オーストラリア生活を1日目から充実させる。ゴールドコーストで仕事しながら得たお金で生活をし、カルチャーを学ぶ。	同年10月	箔米堂ブランド立ち上げ
2015年	帰国		『箔米粉』・『箔米カレー』をメルボルンで発表
	居酒屋を間借りして「和風カレーHiGE BoZZ」をOPEN	同年12月	Menu + One ブランド立ち上げ
2017年	「Zipangu Curry Cafe」を大阪市北区にてOPEN		令和の虎で発表 ➡ 完全オール
2018年	西日本最大のカレーイベント『カレーEXPO 準グランプリ受賞』	2024年	『2024空-1グランプリ in Toyono』優秀賞受賞
2019年	全日本Japanese curry award 2019ノミネート		
同年12月	株式会社 Zipangu Food Relations 創立		

Message

ジパングフードリレーションズは、祖母が作ってくれた和風カレーが原点になっています。

私の子供時代はあまり裕福ではない母子家庭で、大正生まれ祖母の家で育ちました。母は昼も夜も働いていて寂しいと思う日もありましたが、元気や明るさを取り戻すキッカケになったのは、祖母や母の料理でした。中でもお気に入りの祖母お手製の「牛スジがゴロゴロ入ったカツオと昆布の大阪和風出汁のおでん」。そして、本当の楽しみは牛スジと煮崩れた野菜のウマミがたっぷり溶け出した和風オデン出汁にカレー粉を入れたシメの「出汁カレー」でした。30年前は今の半額以下で購入でき安価だった牛スジ肉。それは牛肉が大好きだった私に、貧しくてもたくさん肉を食べさせたいという愛情と思い遣りが詰まったカレーでした。幼心に『食は人を元気にする!世の中を明るくする“希望の光”なんだ』と料理人になる夢を持ちました。

しかし、料理人を夢見た矢先の17歳に病に倒れ、5年以上に渡る長い闘病生活を送ることに。立ち仕事ができず料理人の夢を諦めて、20代は会社員として働いていました。30代になり病気を克服したことで、もうひとつの夢であった海外生活を実現するため、オーストラリアで1年間過ごしました。そこで日本の出汁や料理が高く評価されている事を知り、祖母の作ってくれた「出汁の効いた和風カレー」を思い出し帰国。

祖母や母の愛と、自分の2つの夢が繋いでくれ、現在の和風出汁カレーの誕生となりました。

美味しいごはんを食べるとき、人は自然と笑顔になります。世の中にあるたくさんの幸せの中でも、手軽に幸せになれる事の1つだと思います。美味しく笑顔になって元気になる。ジパングのカレーがそんなキボウノヒカリになることが我々のミッションです。

ZIPANGU

food Relations Co.

株式会社ジパングフードリレーションズ



Zipangu 古き良き大航海時代の、海外からの日本の呼び方
Food “**フード**（食べ物）”と“**風土**”の2つの意味を持つ
Relations 繋げる

昔の日本人からの**風土（カルチャー）**を**フード（食）**を通じて繋げる

会社概要

弊社は社会貢献に取り組んでいます。
Zipangu Food Relations の SDGs

『SDGs』

- 大阪府新型コロナ助け合い基金へ寄付
- 幼稚園への食材寄付
- 廃棄米問題への取り組み
- 専門協業による時間とエネルギーの縮小
- アップサイクルへの取り組み

社名	株式会社ジパングフードリレーションズ Zipangu Food Relations Co.
所在地	大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4 34ビル1F
代表	安藤 育敏
設立	2019年12月03日

目的

1. 飲食店の企画、経営、運営、管理
2. フランチャイズチェーンシステムによる加盟店の募集及び加盟店指導
3. 食料品、農産物、水産物及び畜産物の卸売販売及び輸出入
4. イベントセミナーの立案、企画、制作、演出、運営及び実施
5. 経営コンサルティング業務
6. 前各号に付帯関連する一切の事業



コーポレートサイト

事業の柱

Our business



いずれの商品も、こだわりを持って提供することに妥協しない

素材と作り方にトコトンこだわった

“ ジパング製法 ”



「 鰹と昆布の大阪和風出汁 」 にこだわる

ジパングのカレーは出汁を取るところから始まる。
使用しているのは高級料亭や割烹などで使われる「鰹の本削り節」と北海道の「高級羅臼昆布」。

素材に妥協せず丁寧に取った出汁には、独特の上品な風味があり、身体だけでなく心まで満たしてくれる。そんな力を信じて、丁寧に食材を選び、素材本来の「おいしさ」を追求しました。

「 食 材 」 にこだわる

ジパングの看板メニュー「牛すじカレー」に使用しているのは、日本が世界に誇る黒毛和牛。黒毛和牛とは、霜降りと柔らかい肉質が優れた品質で、中でもバランスが良いプレミアム和牛を厳選しました。
他にもSDGsへの取り組みとして、箔米プロジェクトから生まれた「箔米カレー」や、エビの陸上養殖場で作る、「エビの脱皮ガラ」を有効活用した「濃厚えび出汁カレー」等、美味しさだけではなく社会貢献度も追及した食材の味・風味をご堪能ください。



「 職人の手作業の出来立て 」 にこだわる

ジパングカレーカフェの店舗では、
～慌ただしい現代人に都会の中心でプチリラックス～ をコンセプトに、大阪市北区の本店にてこだわりのカレーを提供させていただいておりましたが、「コロナ渦で来店ができない」という声を、お客様から頂いたことをキッカケに＜職人がひとつひとつ丁寧に手作りしたカレー＞の出来立て10秒以内の美味しさを封じ込めた上に、＜保存料＞を使用しない滅菌処理により賞味期限2年のレトルトカレーの開発に成功しました。

～ 素材の UMAMI を引き出した、作り立て10秒以内の美味しさ ～

出汁とスパイスの香り豊かなジパングカレー。
その本当の美味しさをもっと多くの方に知っていただく為に、
どれだけ手間や時間がかかっても、
この“こだわり”は決してゆずれません。



こだわりの甲斐があり、各所から高評価をいただきました。

受賞歴・メディア露出・プロジェクト参加実績



◆西日本カレーEXPO2018 準グランプリ

西日本最大級のカレーの祭典

◆JAPANESE CURRY AWARD 2019-2021 ノミネート

日本中の5000件を超えるカレー屋の中から、本当に美味しいお店を紹介するアワード

◆2024空-1グランプリ in Toyono 優秀賞

大阪・豊野地域の事業者や農林水産加工品を広くPRすることを目的に開催されたグランプリ

◆総取材数 **370本** 広告換算費 **1.2億円** 超え

- ★NHK：おはよう日本、他
- ★テレビ朝日：羽鳥慎一のモーニングショー
- ★フジテレビ：NEWS α
- ★TBS：THE TIME, ★日本テレビ：news every.
- ★読売テレビ：かんさい情報ネットten. / 大阪ほんわかテレビ、他
- ★毎日放送：せやねん
- ★朝日放送テレビ：おはよう朝日です / おはようコール / NEWS おかえり、他
- ★福井テレビ：News イット!
- ★関西テレビ：よいいドン! / かまいたちの机上の空論城 / ブラマヨのウラマヨ / LIVEコネクト!、他
- ★読売新聞
- ★産経新聞
- ★朝日新聞
- ★東海新聞
- ★タ刊フジ
- ★大阪日日新聞
- ★週刊ポスト
- ★関西ウォーカー
- ★日経グローバル
- ★DMMマガジン
- ★Yahoo!ニュース
- ★ルトロン
- ★MBSラジオ
- ★SNS版・令和の虎



大阪府協力の、各種プロジェクトメンバーにも選出されました

応募 1 万社の中から
TOP18社に選ばれました



応募 1 万社の中から
TOP10社に選ばれました



地域代表商品
500品に選ばれました



大阪のオンリーワンの技術や、
優れたアイデアから生まれた商品
やサービスを持っている企業を
バックアップするプロジェクト

大阪のものづくり企業や、
生産者などの作り手が持つ技や
伝統、そして想いを、商品として
ユーザーに届けるプロジェクト

大阪のみんなが誇れる、大阪みや
げを創出するプロジェクト

Our business 01

飲食店・フランチャイズ事業

Zipangu Curry Café

// Concept //

都会の真ん中で
海外ビーチ沿いのプチリラックスを味わえる
“ カリーカフェ ”



Shop Story



店主は、以前に海外で生活しており、オーストラリアのゴールドコーストという街で暮らしていました。その街は南北に全長57キロも白いビーチが続いており、地元の人々はビーチ沿いのリラックスカフェで毎日食事するという文化がありました。しかし、そこには奇妙な光景が・・・カフェの店内で出されていた料理は「日本のカツ丼・うどん」等でした。

奇妙なんだけど、見事にフュージョンされた料理と空間は心地よいギャップを生み、それを体感した店主は『この空間を逆輸入したい』と考えるようになり、本格的な日本の和出汁カレーを使ったカレーを提供するカフェが、もし都会の真ん中にあったら忙しい日本人の「仕事の休憩中・休日の友人や恋人と過ごす時間」の中に少しでもリラックスやプチ旅行気分を味わってもらえるのではないかと考え、本店のOPENに至りました。

DASHI Story

30歳を越えてからのオーストラリア生活の中で日本の「出汁」を欲して、鰹と昆布の大阪出汁を懐かしむようになりました。

そして思い出のオデンや出汁カレーを思い出し、なんとかお店レベルにして世に出したいと考え、33歳で帰国後、素材や出汁にこだわり抜いて飲食店を営む友人とタッグを組み日本の宝とも言える食材『天然の和出汁と黒毛和牛すじ』で再現し上品に仕上げ完成させました。

思い出のオデンのシメカレーは、極上牛すじ出汁カレーへと進化し『初めて食べるのに、どこか懐かしい、ごちそう和風出汁カレー』の誕生となりました。



// Shop List

直営店

Zipangu Curry Café 中崎町本店

▶大阪府大阪市北区中崎西3-3-4 34ビル1F

F C 店

- Zipangu Curry Café 白河駅前店（福島県）
- Zipangu Curry Café 大和店（神奈川県）



Our business 02

小売り・卸売り事業

小売り〈レトルト商品販売〉

■ BtoC 販売：自社ECサイト運営

届けたいのは『700日後にも10秒以内の出来立ての味』



■ BtoB 販売：スーパーや土産店でも、Zipanguカレーをお取り扱い頂いております

小売り店・量販店（一部）

- スーパーマーケットKINSHO（スーパーマーケット）
- 食品専門館Harves（スーパーマーケット）
- トップワールド（フードマーケット）
- Kitchen & Market（スーパーマーケット）
- いかりスーパー（スーパーマーケット）
- いっぴんさん。（土産店）
- ライフ 関西166店舗 関東3店舗（スーパーマーケット）
- 諸国屋（大阪国際空港内土産店）
- 類農園直売所（西中島南方店、海老江店）
- いちびり庵（大阪みやげ専門店）

※販売状況は、店舗によって異なります。

取引先（一部）

- 国分西日本 株式会社
- 株式会社 ジャポニックス
- Smile Circle 株式会社
- 株式会社 フジイ・プランニング
- 株式会社 朝日エアポートサービス
- 株式会社 家族亭
- 株式会社 類設計室
- 株式会社 JALUX
- 株式会社 G7ジャパン
- 株式会社 せのや
- ANAフーズ 株式会社
- 加藤産業 株式会社

卸売り〈レトルト商品販売〉

■ Menu+One のサービス

～ あなたのお店を二刀流に ～



手間ヒマかけたカレーを仕込みゼロ（温めるだけ）でメニュー化できる、既存飲食店向けのブランドシェアリングサービス。



サービス誕生秘話

コロナ渦で、多くの飲食店が過去に経験したことのない不況に陥ったと思います。

実際に、周囲の経営者からそういった声を聞く機会が増えました。

コロナが明けたと言われている今も、その名残は完全に消え去ることがない中、材料の高騰や人材不足も追い打ちをかけ、さらに時流の変化についていくことが苦しい・・・と感じながら店舗を運営している方が多いのではないのでしょうか。

そんな中でも、どうにか新しい施策を取り入れようと試行錯誤していらっしゃるかと思います。

でも「何から始めて良いかわからない・・・」そんな方向けに、メニューオンでのサービス展開を決意しました。

このサービスは、現状運営している店舗（内外装やメニュー）はそのまま、私たちカレー専門店の味を手軽にメニューに加えることで飲食店運営の「煩わしさ」を少しでも緩和できれば、という想いを込めています。 ※サービスの詳細は別途お問合せください。

Our business 03

企画開発・製造OEM事業

Zipangu LABO

新商品の商品化までの一連のプロセス

一貫して当社にお任せください

ファブレス企業として、販売までに必要な業務フローを一貫して請け負うことはもちろん、自社のグループ工場や、協力工場にて量産体制も整えております。

PB商品・ギフト企画商品等、お気軽にご相談ください。



■ご相談 ～ 生産開始までの流れ



開発実績

エビの陸上養殖場様よりご依頼

えびガラの大阪和風出汁カレー

エビの陸上養殖の際に出る、エビの脱皮ガラを用いた出汁カレーの企画&開発



高級レストラン様よりご依頼

レトルト煮込みハンバーグ

店舗自慢のハンバーグをギフト商品にしたいという要望から当商品を開発



海鮮居酒屋様よりご依頼

焼き鯖メシの素

増加するテイクアウト需要に柔軟に対応したいという要望から当商品を開発



インフルエンサー様よりご依頼

デトックスおかん汁 (お出汁)

身体の中からキレイを目指す、デトックス用 "お出汁" の企画&開発



夫婦で営む弁当屋様よりご依頼

瞬間冷凍唐揚げ

弁当屋の美味しすぎる唐揚げを、全国に届けるべく業務用商品として開発



大手百貨店様よりご依頼

〈冷凍〉和風出汁カレーもつ鍋

大手百貨店オンラインショップ向け商品として企画&開発



(その他、多数のOEM製品あり)

ただ製造するだけではありません

“ジパング流 OEM”

ご依頼者様の困り事・悩み事を解決へと導き『生きた製品』を作ります
ただ造って終わり。ではなく、消費者の手に届くまでサポートするのが「ジパング流」



お悩み事 一例

- ✓ 地域を代表する土産品を作りたいのに、何もアイデアが出てこない・・・
- ✓ 作りたい製品があるのに、他のOEM工場では断られてしまった
- ✓ アイデアはあるけど、製品化する方法が分からない
- ✓ 長期保存できるものを作りたいのに、レシピ開発ができないし設備もない・・・
- ✓ 小ロットで作ってくれる工場が見つからない
- ✓ 一般流通が難しく、普段は捨ててしまってる部分を有効活用したい！
- ✓ 製品化しても、販売先や取引先を見つけれられない

小売り事業は2021年にスタートしたにも関わらず、既にたくさんの量販店様にお取扱いいただくまでに成長した実績を生かしてサポートします。



◆CASE,1 デトックスおかん汁

構想2年！ どのOEM先に相談しても製品化できなかった
ジパングに相談後、わずか4ヵ月でお客様のお手元に

～ 製品完成までの流れ ～

- 3/11 相談内容ヒアリング
- 3/25 サンプル品 製作スタート
- 4/10 サンプル第一弾完成・納品 ▶▶
- 4/22 本製品完成・出荷
- 5/17 販売戦略会議
- 5/30 工場撮影（商品や宣伝素材の撮影）
- 6/30 販売スタート

サンプル製作期間
約2週間

◆CASE,2 高級レストランの煮込みハンバーグ

構想2年！ アイディアが枯渇して誰もカタチにできなかった
ジパングに相談後、わずか2週間で理想の商品を製品化

～ 製品完成までの流れ ～

- 8/2 相談内容ヒアリング
- 8/8 サンプル品 第一弾製作
- 8/15 サンプル品 第二弾製作 ▶▶
- 9/8 贈呈品100個製作
- 9/11 6倍速腐敗検査スタート

2週間で完成



箔米プロジェクト

箔米堂 - Hakumai do -

■ 箔米堂発足のきっかけ

現在、日本全体で年間 523万トンを超える食品ロスが問題となっています。(令和3年度消費者庁調べ)
廃棄される食材のうち、多くの割合を占めるのは「米」である。

昨今の夏の猛暑の影響は、米農家を悩ませました。
それは流通される事のない米(流通規格外米)は30キロ30円などで、米農家から引取り業者に叩き買いされて、肥料や飼料になっている現実です。
そんな白米になれなかった流通価値のないお米に、箔をつけ米粉に変え、価値あるものに変換(アップサイクル)することで、生産者の役に立ち、問題解決に向け社会に貢献できるのではないかと想い「箔米プロジェクト」を発足。
プロジェクトから生まれた商品を展開する「箔米堂」として、新ブランドを立ち上げました。



『箔米粉』(イメージ)

箔米プロジェクトを
動画でご紹介 ▶▶

(YouTubeへジャンプします)



農林水産省「みどりの食料プロジェクト・サステナアワード」 2022年・2023年 2年連続入賞



■ 炊飯廃棄米にも着目

コロナ禍で、厳しい営業制限がかかる中、炊いてしまった米が大量に余って「ロス」になっている飲食店が続出。
この炊飯廃棄米を、クラフトビールに生まれ変わらせるべく、シンガポールの企業から技術提供を受け開発。

※現在は生産終了

■ 小麦粉の代用品としても活躍

『箔米粉(はくまいこ)』の可能性

小麦粉の価格高騰で苦しむ飲食店も増えてきている。
エンドユーザーへの提供価格を上げざるを得ない状況になりつつある中、箔米粉を使用した商品展開に前向きな飲食店も増えている。

また、小麦アレルギー問題も同時に解決でき、多くの消費者に「食」を楽しんでもらうと共に、飲食店の問題解決にも貢献していきたい。



箔米プロジェクト

箔米カレーの開発

■本プロジェクトから生まれたローグルテンカレー

トロミに必要な小麦粉を半分にし、「箔米粉（はくまいこ）」を53%以上使用。
米粉を使用することで、油の吸収率が低くなるため、
美味しくてヘルシー、地球への優しさをあわせもったサステナブルなカレーとして開発しました。



「2024 空-1グランプリ in Toyono」 優秀賞受賞

▶▶ 大阪国際空港内・諸国屋（ショコクヤ）にて販売中！



Osaka Food Business Showcase & B to B Meetings in Melbourne

■箔米粉・箔米カレー・箔米粉を使った天ぷらを オーストラリアメルボルンで発表

IBPC大阪が主催した『Osaka Food Business Showcase & B to B Meetings in Melbourne』にて
当日参加していただいた200人を越える海外のゲスト達に「箔米粉 / 箔米カレー」のフュージョンメニュー
『箔米粉の海老の天ぷら〈箔米カレーソース和え〉』を提供。
※開発はメルボルン在住のシェフが担当。

新たな可能性を広げた事や、日本の規格外米を使用など、サステナブルな社会貢献性も、大きく評価いただきました。



メルボルン市長 サリー・キャップ氏

箔米堂
HAKUMAI DO

zakzak（タ刊フジ公式サイト）
でも紹介されました ▶▶

（記事へジャンプします）



今後の展開

■箔米スイーツや、パンの開発も

箔米粉を使ったバスクチーズケーキやシフォンケーキ、
バインミー用のフランスパン等の開発依頼を受け、現在進行中。
2025年大阪・関西万博に向けて、米粉たこ焼き、米粉お好み
焼き、米粉の天ぷら、米粉からあげなど、『米粉もん（コメコ
ナモン）』の新商品を開発予定。

