

第321回  
食の未来  
繁盛塾

ぶたあい  
“豚愛”あふれる男たちが語る

# トコトン知りたい 豚の魅力再発見

今、ブタが熱い！品種・血統・肉質…豚博士に学ぶ究極の豚勉強会



“牛・豚・鶏”どのお肉が好きですか？価格も手頃で満腹感も高い豚肉は日常に寄りそう存在として私たちの食卓を支えてきました。しかし今「安い」イメージを覆す、豚を主役にした本格的な料理店が注目を集めています。品種や部位などの特徴にフォーカスを当て豚の魅力を引き出すことで、今までにない体験価値を生む人気店になっているのです。今回は、世界中の豚を知り尽くす豚博士をお迎えし、日本養豚の源流「六大原種」の基礎知識、品種・血統の面白さを紐解きます。後半には豚をこよなく愛する2人のシェフの熱いトークでさらに魅力を深掘りします！世界で戦える日本の豚の価値を再発見しませんか？

11 / 19 (水)  
2025年

時間：13:00～16:00(受付12:30～)

会場：岡山フードサービス株式会社  
第3流通センター 3F セミナールーム

会費：お一人様 2,000円

※当日受付にて頂戴します

## 特別講師 SPECIAL GUEST



農事組合法人 富士農場サービス  
農林水産大臣賞 通算9回受賞  
日本農業特別賞受賞(先駆的な農業経営者)

桑原 康氏

養豚農家に生まれ、先代が始めた種豚場を受け継ぎながら、自らは獣医師として家業に新しい技術を取り入れる道に進む。国内外から優れた血統の豚を導入して品種改良に励むかたわら、日本で初めて豚の人工授精センターを立ち上げるなど、地域の畜産業に貢献。人工授精に使う精液を広く流通させるために保存液を開発し、養豚業の発展に大きな功績を残した。日本養豚学会の評議員や県の養豚協会会長、JICAの講師といったリーダーとして活動するほか、多くの研修生を受け入れ、次世代の担い手の育成にも力を注いでいる。

岡山フードサービス株式会社



日時 DATE

2025年 11月19日(水) 13:00～16:00(受付12:30～)

- 12:30 受付開始
- 13:00～ **開会・開会の挨拶**  
岡山フードサービス株式会社  
営業部 部長 三宅 達也
- 13:15～ **特別講演 (60分)**  
「豚肉教室 ～品種と血統～」  
農事組合法人 富士農場サービス  
桑原 康 氏
- 14:15～ 休憩
- 14:25～ **パネルディスカッション (60分)**  
富士農場サービス 桑原 康 氏  
とんかつ康四郎 川端 友二 氏  
とんかつ乃ぐち 野口 典朗 氏
- 15:25～ **試食会 (20分)**
- 15:45～ **閉会の挨拶**  
岡山フードサービス株式会社  
代表取締役社長 岡山 克巳
- 16:00 閉会

※ スケジュールの詳細は一部変更になる可能性がございます

お申込 APPLICATION

11/14(金)まで に

弊社ホームページの  
**繁盛塾お申込フォーム** から  
お申し込みください

右のQRコードからアクセスできます

**FAXでお申し込み**の方は以下の記入用紙をご利用ください



ゲストパネリスト GUEST PANELIST



とんかつ康四郎 川端 友二氏

高校生からとんかつ店で働き、卒業後も同店に就職。その後ホテルで7年間フランス料理と洋食を学び、豚ホルモンの店で3年間経験を積む。2003年「焼とんやたゆたゆ」を大阪・天下茶屋に開店し、個性的な店を次々と展開。「ウラなんば」の名を広める仕掛け人としても活躍。2023年「とんかつ康四郎」をオープン。日々カウンターでとんかつを揚げながら「豚が皆が幸せに」を実践している。



とんかつ乃ぐち 野口 典朗氏

元イタリアンシェフ。長年の料理経験を活かし独自のとんかつ店「とんかつ乃ぐち」を開業。全国60種類以上の銘柄豚を食べ比べ、厳選した10種をコーススタイルで提供するなど、味へのこだわりが光る。大阪・関西万博では唯一の個人店として出店し、月商2700万円を達成。万博会場で寝泊まりしながら揚げ場に立つ姿はメディアでも注目され、努力と情熱を体現する料理人として知られる。

会場 PLACE

岡山フードサービス(株) 第3流通センター3Fセミナールーム  
〒559-0011 大阪府大阪市住之江区北加賀屋3-4-24



大阪メトロ四つ橋線「北加賀屋」駅④番出口より徒歩約8分

駐車場スペースがございませんので電車をご利用ください

第321回食の未来繁盛塾 お申込用紙

▼ FAX:06-6695-2930

(岡山フードサービス(株) 営業企画 宛)

御出席 ・ 御欠席

|       |  |       |        |                   |  |
|-------|--|-------|--------|-------------------|--|
| 御社名   |  |       | TEL    |                   |  |
| 店 名   |  |       | FAX    |                   |  |
|       |  |       | E-mail | ※E-mail案内をご希望の方のみ |  |
| 所属/役職 |  | 所属/役職 |        | 所属/役職             |  |
| 御名前   |  | 御名前   |        | 御名前               |  |

※FAXにてお申し込みの場合は上記必要事項を記入し、お申込締切り日までにご連絡ください。

※お申し込み後、2～3日以内に受付完了通知を致します。

返信がない場合は、お手数ですが再度お問い合わせください。お申込書が届いていない場合があります。

担当印