

2025 年 10 月 23 日

各 位

会 社 名 株式会社オリエンタルコンサルタンツホールディングス
代表者名 代表取締役社長 野 崎 秀 則
(東証スタンダード市場・コード番号2498)
問合せ先 取締役統括本部長 橘 義 規
TEL 03-6311-6641

「株式会社フーディア」が福岡県・北九州市と連携した 「TGC 北九州 2025」ケータリングサービスを実施

当社グループの基幹会社である株式会社オリエンタルコンサルタンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：野崎秀則）の子会社である株式会社フーディア（本社：福岡県北九州市 代表取締役社長：川本卓史）は、2025 年 10 月 11 日（土）に西日本総合展示場新館（福岡県北九州市）で開催された「TGC KITAKYUSHU 2025 by TOKYO GIRLS COLLECTION」にて、福岡県と北九州市の食の魅力を PR するため、福岡県・北九州市と連携し、出演者に地域の魅力ある食材を利用したスペシャルなケータリングサービスを提供しました。

TGC 北九州は、TGC のプラットフォームを活用し、地域の魅力や産業を全国へ向けて発信するだけでなく、“東京の最先端”を体験できる機会を提供することこそ TGC ならではの地方創生という理念のもと発足した「TGC 地方創生プロジェクト」の一環として 2015 年より開催し、地方開催では最多の 9 回目となりました。今回 9 回目では延べ約 10,500 人/日を集客した非常に人気の高いイベントです。

株式会社フーディアは、「TGC 地方創生プロジェクト」の意向に賛同し、福岡県商工部観光局観光振興課や北九州市産業経済局地域・観光産業振興部 MICE 推進課、また北九州市立大学と連携し、地域の魅力ある食材を使用したスペシャルメニューやご当地グルメを提供いたしました。福岡県産品や北九州市のご当地グルメ、食材の PR を行うメニューも作成し、出演者に配布するなど、食の魅力を発信いたしました。



▲TGC 北九州 2025 キービジュアル



▲ケータリング会場



寿司の都、北九州でとれた新鮮な海産物を使用したメニューを揃えました。
また、TGCのテーマ「Flourish」と福岡県が取り組む「花による美しいまちづくり」に合わせて
華やかなケータリングを演出いたします。北九州の食の魅力を堪能ください！

天ぷら～海鮮と旬の北九州若松野菜～
北九州の食の魅力 ♡ アミューズ
北九州アワビとイカのマリネサラダ
北九州名物かしわ飯～椿村の夢つくし～
シルクスイートのスープ、スイートポテト
グリーンパークのコーヒーゼリー、バラゼリー

牛すじ煮込み
小倉牛のステーキ
博多もつ鍋
若松野菜のキッシュ
サクサク！スコーン
福岡県産 旬のフルーツタルト、フルーツ盛り

福岡県産の海の幸、山の幸といった豊かな素材を活かしたスペシャルメニュー！

フルーツ

【レインボーレッド】
全国的に希少な品種のキウイで酸味が少なく高密度、赤い果肉が特徴。

【福岡なし（新興）】
柔らかくしゃりしゃりとした歯触りでさっぱりとした上品な甘さが特徴。

【とよみつひめ】
甘さが強く果汁が豊かでなめらかな食感。

【早味かん】
糖度が高く酸味が少ないのが特徴。

海産物

【あわび】 陸上養殖で育てられ、適度な柔らかさと歯ごたえが特徴
【サバ】 秋から冬にかけてたっぷり油を蓄え、EPA、DHA が豊富。
【フグ】 トラフグは関門海峡に産卵にやってくる超高級食材！
【イカ】 春のコウイカ、夏のヤリイカと九州はイカが旨い。
【マダイ】 福岡県はマダイの漁獲量は全国でもトップクラス。
【車エビ】 ふりふりの身が特徴的で寿司には欠かせない逸品。
【イワシ】 栄養価が高くバランスの取れた市民の大衆魚。
【ハモ】 夏が旬で淡白ながら濃厚な旨味があるのが特徴。

野菜

【若松ハウスきゅうり】
河童を愛した小説家 火野葦平の故郷若松区で栽培されています。
【小倉の大量なす】
希少品種「大量」。濃黒紫色で光沢が強く、果肉のやわらかい長なすです。
【小倉の小松菜】
青臭さが少なく、節も柔らかいので、生でもおいしく食べられます。
【若松ミニトマト】
徹底した水管理が生み出す甘味がたまりません。
【若松トマト】
春の最盛期には糖度9度以上の「若松水切りトマト」になる走りのトマトです。

小倉牛

平成元年から30年近く続く福岡で最も歴史があるブランド牛。

TGC KITAKYUSHU 2025
by TOKYO GIRLS COLLECTION

株式会社 オリエンタルコンサルタンツ
ORICONCONSULTANT

FOODEA
Good Idea is the Best Sauce

株式会社 フーディア
〒802-0014
福岡北九州市小倉北区砂津 2-11-23
砂津ビル 2F

▲株式会社フーディアがTGC 北九州 2025 に提供したメニュー表/表（フーディア作成）



照寿司 DOZO 握り。
豊饒なる北九州近海の恵みを、
職人が確かな技術で握ります。



厳選されたトマトと香味野菜がベース。
旨味と栄養が凝縮された、
体に優しい健美ラーメンです。



自家栽培あまおうの酵母を生地に
練り込んだ、いちご香るスコーンです。



自家栽培あまおうと砂糖レモンで
煮込んだ濃厚爽やかコンポート。



“もちふわ”食感にこだわったベーグル。
中には必ず具をたっぷり入れること、
またその具にもこだわってひとつひとつ
丁寧に作っています。



地元の食文化を再生する3杯。
青い海、戦後の記憶、バナナの叩き売り
を体験。



頭からしっぽまで具材ぎっしり、
30年以上変わらぬ味で愛される、
ムツゴロウの形をした
福岡のソウルフードです。



北九州市民に愛されている、この街の
名物とも言えるご当地メニュー。
北九州市民に愛されている、この街の
北九州の思い出と一緒に楽しみなさい。



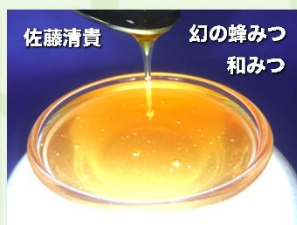
オリジナルブレンドの砂糖不使用の
アサイーボウル。自分好みのカスタマイズ
が楽しめるアサイーボウル、グreek
ヨーグルト専門店です。



小麦粉ベースの生地に国内産大豆で
出来た豆乳とおからを練り込み
サクッと焼き上げました。



発売から60周年を超えるロングセラー。
サクサク生地でふんわりクリームとの
相性抜群です。



行橋産の貴重で価値の高い日本蜜蜂の
蜂蜜。花の蜜が織りなす複雑で奥深い
味が特徴です。



福岡県産フルーツを使用！
酸味と甘味がベストバランス！
1食分の野菜が取れます！



九州産大豆の豆乳に北海道産の
きな粉をブレンドしました。



「北斗の拳」のダークヒーロー、
ラオウをメインキャラクターにした
エナジードリンク。



福岡県・北九州のソウルフード
“肉うどん”がビーフジャーキーに！
新食感の味わいです！



自家焙煎の珈琲豆を使用、
西島伊三雄氏のデザインです。



高菜に胡麻をたっぷり加えた高菜漬。
九州産高菜に明太子を合わせた惣菜風。
九州産高菜に唐辛子とごま油を加え、
だし醤油で仕上げました。



バタークリームをたっぷりサンドした
韓国発祥のトゥンカロンと、
こだわりの自家製クリームにフルーツを
サンドしたロールサンド。



▲株式会社フーディアがTGC 北九州 2025 に提供したメニュー表/裏（フーディア作成）

以上

＜本資料に関するお問い合わせ先＞
株式会社オリエンタルコンサルタンツ
TEL: 03-6311-7551 FAX: 03-6311-8011
URL: <https://www.oriconsul.com/>
統括本部 伊藤・日原・丸山・門司