

(株)じじやコーポレーション

食に関わる取組（活動）内容

はじめに

熊本県の「食」における課題認識

- ✓国内有数の生産量・品質を誇る「食の豊かさ」
- ✓しかしながら、県民の認知度・関心度は低い

当社の課題認識

- ✓以前より、毎日地元市場で仕入れた新鮮な鮮魚をお寿司の形でご提供 ⇒ 自社の強み
- ✓じじや・九州すし市場・ばんばん寿司等の屋号は一定の認知があるが、運営企業が熊本の企業であることを知られていない



目指す方向性是一緒！

熊本の素晴らしい食材を

- 知っていただく
- 食べていただく
- 広めていただく

(株)じじやコーポレーション

食に関わる取組（活動）内容

株式会社くまもとDMC様との連携

くまもとモン × 寿司 じじや ジャック
期間限定 **熊本づくし 特別コラボメニュー**
第1弾 2025.8.8(水)～31(日)

紅白タコキユウ 食べくらべ 180円 (税込198円)
たいの馬刺・天草大王 火の国三選 880円 (税込968円)
たいの本まぐろ 火の国極み コンビ 450円 (税込495円)
くまもとモン 火の国五彩盛 1,280円 (税込1,408円)
380円 (税込418円)
阿蘇のしずく 蒼北みかんのせ
牛乳寒天
ザンギとアム・モリツ 437円 (税込480円)
れいざん180ml 619円 (税込680円)
457円 (税込500円)
ハイボール 金太はびっこ酒? 鍾しるのハイボール 球磨川ハイボール
※7代目は、福岡、宮崎、鹿児島エリア店舗については、長地が異なります

熊本県産の食材の魅力を伝える。特別企画を開催！第1弾はじじやの料理人とバイヤーが県内各地の生産者を訪れ、生産者の思いや食材の魅力を伝えて生まれた、特別メニューをご用意。この夏だけの「熊本づくし」の回転寿司を、どうぞお楽しみください！

熊本県は、全国有数の農業県であり、山・川に囲まれた多彩な食材の宝庫。県では、そのポテンシャルを生かして、熊本の食で世界を魅了し、県・産地連携が活性化しながら食の未来になることを目指す「食のみやこ熊本県」の創造に取り組んでいます。

料理人・バイヤーが生産者を訪ね合いから生まれた、特別コラボメニューです！

次回予告！ / 第2弾 2025.9.10(水)～24(水)

- ✓第2弾では、水害等の影響があった八代地区の復興支援も兼ねて、当地の生産者様の食材を活用し、展開地域のお客様へご提供させていただきました。

- ✓株式会社くまもとDMC様と連携の上、熊本県産品の消費拡大や高付加価値化等を通じた地域の一層の活性化をはかるため、「くまもとモン×じじやジャック」を開催（第1弾は25/8～9月、第二弾は25/3～4月）
- ✓弊社の料理人・バイヤーが県内の生産地を訪れ、生産者様の想いや食材の背景にフォーカスしたイベントとして開催

くまもとモン × 寿司 じじや ジャック
期間限定 **厳選くまもと食材の 期間限定メニュー**

ご好評につき 第二回開催

2026.3.20(金)～4.22(水)

(株)じじやコーポレーション

食に関わる取組（活動）内容

熊本県内の生産者様とのネットワーク



- ✓くまもとDMC様との連携をきっかけに、地場の生産者様より商材取扱を打診いただく機会が増加
- ✓直近では天草で水産養殖を手掛ける「株式会社ふく成様」からご相談を受け、同社が熊本での海面養殖では初となる国産サクラマスの生産体制を構築したことをテーマに、弊社店舗にてブランドサクラマス「桜空 -SAKURA-」をメニュー展開。

(株)じじやコーポレーション

食に関わる取組（活動）内容

「地域の宝」である子どもたちに向けた、熊本県内の企業（団体）との食育活動

- ✓2026年7月18日（土）、熊本ヴォルターズ様のご協力のもと、弊社南熊本店にて親子16組40名様を対象に初コラボ食育イベント「ヴォルターズキッチン | 手巻き寿司づくり体験」を実施。
- ✓お寿司の歴史やまぐろの栄養を学び、手巻き寿司づくりに挑戦するプログラムを通じて食の大切さを伝える、笑顔あふれるひとときとなりました。





熊本・九州の「食」に関する課題を生産者様とともに解決していく プロジェクト「じじエール」を始動！

- ✓県内の魅力ある「食材」を、生産者様の想いを載せて、特急レーンで消費者へお届けします
一皿単位から手に取って食べてみていただける「手頃感」と飲食チェーンとしてお客様に広くご提供することが可能
- ✓県内企業（団体）様との食育の協働取組
地域の「宝」である、子どもたちの食への意識を高めていただき、熊本の食の未来を共に創りましょう
- ✓くまもとの「食」の基礎である地場の環境を支えていく（食品リサイクルループの取り組み）
県内飲食店等から排出される「食品残渣」を肥料・飼料等にリサイクルし、「食材再調達」「エネルギー化」等、食の循環を実現したい