

# 子どもたちに何を残せるか

挑戦する日々の中で考えていること

森本 麻紀 (5019 PREMIUM FACTORY)



## 原点：夫婦で始めた小さな自動車販売店

- 1975年：香南市野市町生まれ（商売人の背中を見て育つ）
- 19歳：結婚・出産（現在：一男二女、孫4人）
- 就職期：家業（東武ギフト）～興亜火災
- 1998年：豪雨災害を経験
- 起業：アパートの一角で自動車販売店をスタート

すべてはここから始まった。決して最初からグローバル企業を目指していたわけではない。





5019 PREMIUM FACTORYに込めた哲学

**5019 = GOING** (前進する)

**PREMIUM = 特別な**

**FACTORY = 工場**  
(自ら創りあげていく)



(株)グラディア創業。現状維持をよしとせず、常に自らの手で特別な価値を創り出し、前進し続けるという決意。

# ご当地バーガーを、高知から世界へ (Glocal Expansion)



Hawaii:  
日本人のハンバー  
ガー屋として初  
のハワイ出店



Hong Kong (2017):  
香港島セントラル  
金融街に出店



Hong Kong (2018):  
香港島コーズウェイ  
ベイ (香港そごう)  
海外2号店出店


“

地域の宝を  
世界80億人に  
届ける”





# サクセスストーリーアワード受賞



# コロナ禍のピンチ

# 絶望の淵（The Pinch）：飲食業界への直撃

突如訪れた未曾有のパンデミック（コロナ禍）。  
街から人が消え、飲食店舗は休業・時短の波に吞まれる。

「このまま立ち止まるのか？」——ここで、  
私たちの「GOING（前進する）」精神の  
真価が問われた。

# 危機と転換：立ち止まらない（GOING）選択



「ピンチの時こそ、私たちの『FACTORY（創りあげていく）』の精神が試される。」

# デザイン・価格の壁と、2次産業（加工製造）への進化

## 日本市場

1,080円（まきおばあ  
の万能タレ）

## US/ハワイ市場

25ドル+TAX  
（約4,000円） /  
UMAMI POWDER・  
DASHI PACKとして  
デザイン最適化



単なる小売から、HACCP認証取得による  
本格的な食品加工製造工場（2次産業）の確立へ。



  
**5019**  
PREMIUM  
FACTORY





**5019 PREMIUM FACTORY**

**5019 Premium Bento**  
Farm to Table

5019 農園のオーガニック野菜を。

**おすすめ★**

**5019の大人スペシャル弁当**  
・エビフライ2尾  
・ハンバーグ2個  
・グリルチキン  
**2,500 円**

**5019のデラックス弁当**  
・白身魚のフライ  
・ハンバーグ2個  
・グリルチキン  
**2,300 円**

**土佐和牛ハンバーグ弁当**  
・ハンバーグ3個 (きのこソース)  
・白身魚のフライ  
**1,800 円**

**定番人気**

**スタミナ唐揚げ弁当**  
・唐揚げ4個  
・豚肉のスタミナ炒め  
**1,600 円**

**幕の内弁当**  
・焼き魚  
・唐揚げ3個  
**1,200 円**

※お弁当のご注文は、ご予約日の前日 13 時までにご連絡ください。  
※その他、ご予算に応じてお作りできますのでご相談ください。

**Tel: 088-856-7777**  
〒783-0044 高知県南国市岡豊町八幡 835-1



# 5019 PREMIUM Energy Re-charge Good foot forward FACTORY



5019 PREMIUM FACTORY





# 人材派遣会社を起業

# 原点（土）への回帰：5019の1次産業

- 無農薬での野菜作りの実践。
- 加工（2次）・販売（3次）の基盤ができたからこそ、もっとも根源的な「生産（1次）」の質と安全性にこだわるフェーズへ。

「美味しいもの、特別なもの（PREMIUM）を創るためには、自らの手で土に触れる必要があった。」



# 命のサイクルを伝える 「食育・農育」



岡豊小学校の3年生（29人）が参加する、ハンバーガーレストランが教える特別授業。

畑でのレタスの種植えから体験。  
「大きくなったらハンバーガーに」

子どもたちが自分たちで育てた命（食材）が、どう加工され、レストランで人に提供されるかまでを一貫して学ぶ生きたサイクル。

# 5019が描く「6次産業化エコシステム」



経営の多角化。一つの事業が止まっても、他が支え、価値を高め合う強靱な構造。

# さらなる前進（GOING）：エコシステムが生む新規事業



## 大口のお弁当事業:

1次（農園）と2次（工場）の基盤があるからこそ実現できる、高品質なFarm to Table弁当（幕の内、大人スペシャルなど）。



## 異業種への進出:

最新事業としてオールインワンジェル「ALOHA BLOOM（化粧品）」の開発。

循環の輪が大きくなるほど、生み出せる価値 (PREMIUM) も多様化していく。



## 利益の還元： 地域社会と 子どもたちへ

ボランティア活動としての  
無料支援「ステップアップ  
塾」への食事提供。

---

食を通じて、子どもたちが安  
心して学べる環境を底支えす  
る。ビジネスで得た力（食の  
インフラ）を、次世代の可能  
性を広げるために使う決意。

# 使命：アントレプレナーシップ推進大使



起業経験者がその経験を活かし、  
学校現場での講演を通じて、  
子供たちに起業やチャレンジ精神を  
身近に感じてもらう取り組み。

「子供たちが自ら社会課題を見つけ、  
解決に向けて積極的に行動する力を  
育むこと。」

自らの「GOING」の軌跡を、  
次世代の行動力へ変換する役割。

# 私が一番やりがいがあることは「農業」

世界へ飛び出し、多様なビジネスを立ち上げ、  
駆け抜けてきた日々。

そのすべてを経て気づいたのは、生命の根源である  
「食」と「土」に直接向き合う時間の尊さでした。



# 子どもたちに何を残せるか

1. 豊かな大地と食の安全（1次産業への回帰）
2. 何度でも立ち上がる力（コロナ禍を越えたレジリエンス）
3. 自ら課題を解決する精神（アントレプレナーシップ）

挑戦する日々の中で、私が残したいもの。——では、あなたは何を残しますか？

ご清聴ありがとうございました

5019 PREMIUM FACTORY 森本 麻紀



SNS等のご連絡先はこちらから