

ひと目で 地球をたがやす

おいしさの向こうにある約束 - Gtalia が選んだ道 [序章]

食を通じて、豊かさを取り戻す
食を通じて、大切な心とつながる
心と体が回復するレストランをめざして





“未来の一皿”は、種から始まる

私たち日本人が、食事の前に手を合わせて口にする「いただきます」

大切ないのちをいただくという感謝の言葉です。昔、食べることは「生きること」そのものでした。畑から収穫し、台所で手を動かし、家族と食卓を囲む。そんな当たり前の風景に、温もりも、文化も、命の循環も宿っていました。

しかし今、「食」はどこか遠くなってしまった気がします。「早く・安く・便利に」を追求した結果、「食べること」と「生きること」の間に深い溝が生まれました。その料理はどこから来た食材で、どんな人たちが、どのような想いを込めて作ったものなのか？今の世の中は、生産者から料理人、そしてその料理を口にする人たちまで、つながっていた「いのち」が分断されてしまっています。

そして、もう一つの課題は「人材不足」です。

飲食業は、働き手たちが「自分を誇れない」仕事になってしまいました。飲食の現場は、汗と時間と情熱で回っています。「早く・安く・便利に」と求められるその裏で、長時間働き、我慢し、心をすり減らしてきた人がどれだけいるでしょうか。

社会が評価するのは「売上」と「回転率」だけ、賞賛されるのは数字を上げた経営者か、バズったメニュー。今の社会には、まだまだ「いいことをしても評価されない」という現実があります。だから行動に移す人が少ない。でも、飲食業の人手不足の根本には、そこに気づけていない社会の溝があると思うのです。

このような時代に求められる飲食業の役割とは、何でしょうか？

私たちは、これからの飲食業のあるべき姿について、自問自答を続けています。



『美味しい』への執念
NOMA



自然への感謝
YUDAI



IWASAWA



感謝を伝え、表現する
TOA



人の幸せは自分の幸せ
MAKISHIN



想いを繋ぐ意識を持つこと
UTA



イタリアの食の架け橋
IZUMI



どんなときも感謝を忘れない
MOEMI



One Team, One Gitalia

ともに未来を目指す仲間と
日々を共に過ごしている Gitalia メンバー。それぞれの大切にしている想いや得意なことをお互いに尊重しながら、飲食業界の未来を耕していきます。



大賞
PIZZERIA GTALIA
DA FILIPPO 人との繋がり、誠実に真摯に
NOZA



目標を定め、実行する
HIROSE



感謝とチームワークを胸に
IPPEI



日々のご飯と休息と
KAYO



一食懸命におもてなし
HIRAMA



義理と人情をこころに
ANNA

きぬさや

〔練馬フィリッポ農園長一平さん〕

料理人が自ら野菜を育てることは、生産者の気持ちや努力を深く理解するための重要な手段です。この経験により、食材がどれだけの手間と時間をかけて育てられているかを実感でき、その思いを料理に反映させることができます。お客様にも、その背景を伝えることで、食材への感謝や尊重が感じられる料理を通して、より深い食文化を共有できます。

椎茸 〔おらしょ 中島さん〕

新潟・魚沼「おらしょ」の椎茸を使う理由は、「里山文化の継承」と「循環型社会の実践」にあります。育つ椎茸は、里山の恵みを活かした循環型の暮らしから生まれます。森林資源を守りながら育てられた椎茸は、地域文化と自然の知恵が詰まった食材。これを都市で使うことで、地方の再生と持続可能な未来に寄与します。

ピッツァから見える大切な生産者のみなさん

トマト 〔練馬 山口さん〕

地元・練馬の山口トマトを使う本質的な理由は、「都市農業の価値の再発見」と「地域と共にある食の実践」にあります。都市に残る貴重な農地で丁寧に育てられた味の濃い逸品。地元の農業を支えることで、食と地域のつながりを可視化し、都市農業の価値を再認識する機会となります。地域と共に育つ料理は、都市で暮らす人々に身近な農の豊かさを伝えます。

新玉ねぎ

〔練馬アキダイ 秋葉さん〕

地元のスーパーアキダイの野菜を使う本質的な理由は、地域密着型で信頼性のある農産物を提供することで、地域経済の活性化と持続可能な食の循環を支えています。また、地元農家との協力により、品質の安定性と新鮮さが確保され、地域の食文化を守りながら、消費者に安心・安全な食材を提供できます。

赤カラシナ

〔ネノメト農園 池上さん〕

ネノメト農園（山梨）の自然農野菜を使う本質的な理由は、「自然との共生」と「いのちを尊ぶ食の姿勢」にあります。自然農野菜を使うことは、農薬や化学肥料に頼らず自然と調和した農のあり方を支持し、いのちある食材の力をそのまま届けることに通じます。環境再生型の農業を支え、未来につながる本質的な食のあり方を体現します。

ワサビ菜

〔山梨畑山農場 畑山さん〕

畑山農場の野菜を使う意味は、自然と調和した有機農法で育てられた安心・安全な食材を提供することです。地域資源を活かし、持続可能な農業を支えることで、環境保全と地域経済の活性化にも貢献。次世代への責任を果たす一歩となります。

パプリカ

〔能登半島の輪島市 上田農園 上田さん〕

被災した農家を支援することは、優れた品質と美味しさを守り、地域経済を支えるだけでなく、社会的責任を果たす重要な行動です。支援により、農家の復興と持続可能な農業が可能となり、地域社会全体の発展にも繋がります。

トマト

〔熊本TKエボリューション 井出謙一さん〕

井出さんのトマトは、有明海の汐風が香る干拓地で、自然の恵みを活かして育てられています。その土地特有の土と水、砂と塩分、天然ミネラルが混じり合い、元気で健康なトマトを育てています。このようなトマトを選ぶことで、地域の自然環境と文化を尊重し、震災からの復興を支えるとともに、持続可能な社会の実現に寄与します。

ルーコラ

〔FIELD CORPORATION 松橋さん〕

フィールドコーポレーションの野生種ルーコラは、原種の力強い風味と栄養を持ち、料理に生命力を与えます。自然の多様性を活かしながら、飲食店の現場に安定して届ける努力は、料理人の表現を支える不可欠な仕事です。そうした生産・流通の現場が正当に評価され、報われることが、持続可能な食の未来につながります。

やがための塩

〔川口さん〕

国産離島の塩は、地域経済の自立と持続可能な生産を支え、環境負荷を抑えた伝統技術で作られています。この塩を選ぶことで、地域社会の発展と環境保護、国境問題への理解を深め、社会的責任を果たす一助となります。

（P.10 参照）

菜種油

〔菜の花トラスト 宮さん〕

下北半島・横浜町の菜種油を使う本質的な理由は、「国産自給率の向上」「環境負荷の少ない製造」「地域資源の循環活用」にあります。国産の菜種を地域で搾る循環型の油。輸入依存が9割を超える中、貴重な国産油脂の選択は自給率向上に直結します。化学薬品を使わない圧搾製法は環境にも優しく、地域経済を支える調達は、食の未来と社会的責任を果たす確かな一歩です。

（P.10 参照）

タルティーボ

〔高田農園 高田さん〕

保谷の高田農園で育てたイタリア野菜を使うことは、東京近郊での地産地消を実現し、輸送による環境負荷を削減できます。日本の風土で育ったイタリア食材を通じて、フィリッポの料理が文化の架け橋となる意義ある選択です。

モッツァレラチーズ

〔酪恵舎 井ノロさん〕

白糠酪恵舎のモッツァレラチーズは、日本の酪農業の問題解決に貢献しています。地元の新鮮な牛乳を使用し、持続可能な生産方法を採用することで、地域経済を支え、環境にも配慮しています。Made in Japan の高品質な製品は、国内農業の自立を促進し、日本独自の風味と技術力の高さを世界に示しています。これを選ぶことは、地域振興と環境保護、さらに日本の酪農業の未来を支える一歩となります。

小麦粉農林 61 号

〔秋田緑花農園 秋田さん〕

東京・東久留米の秋田緑花園で農林61号を栽培することで、食料自給率の向上や環境負荷軽減、地域経済の活性化が期待できます。持続可能な無農薬農業と地産地消は、何よりもその土地の食の価値を促進します。

（P.13 参照）

100%HOKKAIDO

ピッツァ用の粉

〔江別製粉と共同開発 安孫子さん・山口さん〕

小麦粉は長年の試行錯誤を経て日本で唯一北海道産小麦のみで「ピッツァ ナポレターナ STG」の世界基準をクリアすることに成功しました。

とうもろこし粉（打ち粉）

コーングリッツを使用することは、食料自給率を高めるだけでなく、地域経済の活性化、環境保護、そして土壌改善にも寄与します。農業の持続可能性を支える重要な要素として、今後も国産コーンの栽培や加工が注目されていきます。

our Vision

私たちが目指す未来

世界の食に、 土のぬくもりを

私たちが目指すのは、
サステナブルで、文化と風土に根ざした「本物の食」。
それは、技術や演出に頼らず、
素材の背景やつくられ方が“語る力”を持っている料理。
地域の風土も、地球の未来も、子どもたちの笑顔も、
すべては「食の選択」から始まる。
だからこそ私たちは、食の従事者という役割を超え、
つくる人、つなぐ人、伝える人として挑戦し続ける。
“食”というフィールドで、
新しい希望の物語を、世界中と分かち合うために。

our Value

私たちが存在する理由

料理を通じて、 いのちの橋渡しをする

畑の土に宿る命を、料理として形にし、一皿一皿に
生産者の想いを込めて届ける。

それが誰かの元気になり、誰かの希望になる。

いま、私たちの食は、地域だけでなく国境を越えた「物語」になっていく。

世界中の土に、それぞれの文化と気候と祈りがあり、
そこから生まれる素材には、その土地の物語がある。

私たちはその声なき物語に耳を澄ませ、料理人として、伝え手として、

「いのちの橋渡し」をする存在でありたい。

食を通じて人が元気になる循環を、地域から、世界へ。

これが、私たちGtaliaが存在する理由であり、使命です。

our Project

私たちがしてきたこと

Relational

つながりの食縁レストラン

料理を通じて、豊かさを取り戻す

料理を通じて、大切な心とつながる

心と体が回復するレストランをめざして

衣食住のうち毎日食えることだけは、私たちは我慢できません。食べものは直接私たちの口から入り、体の一部となります。食べることは、生きることそのものです。であるならば、飲食業の私たちは料理を通じて何ができるでしょうか？

たとえば、国境離島。

地元の塩や食材を使い続けることは、その島での暮らしや生業を守ることにつながり、それが結果的に「人が住み続ける」という最も根本的な国土防衛になります。私たちは、食の力でその役割を果たしたいと考えています。

たとえば、地方の消滅可能性自治体（消滅自治区）。ここに残る「人類の宝物」に気づき、守り、未来につなぐための「入口」を都市につくる必要があります。そこはただの体験施設ではなく、都市に暮らす人々が「本当の豊かさとは何か」に気づき、各地の限界と可能性を自分ごととして考える「はじまりの場所」です。私たちは食の力を通じて、「いのち」と「暮らし」を紡いでいきます。

たとえば、限界集落と呼ばれる場所。

そこは世界がうらやむような「本当の豊かさ」に満ちているのに、多くの日本人がまだその価値に気づいていません。限界集落と呼ばれる場所にこそ、自然、文化、食、つながりといった人間にとって本当に大切なものがすべてそろっています。その事実を、食を通じてやさしく、でも確かに伝えていきたいと思っています。

日本の美しい自然を次世代の人たちへ渡していくためには、どうしたらよいでしょうか？その土地で採れる食材を「料理」というかたちで価値に変える。地域の人たちがその魅力に気づき、自ら守り、伝え、育てていけるようにしたいのです。ただ観光客を呼ぶのではなく、そこに暮らす人々が誇りを持てる風景や文化を未来につなぐこと——食の力を通じて必ず実現できると、私たちは信じています。

合同会社 Gtalia
代表 岩澤 正和

国境離島プロジェクト [長崎県五島列島]

国境にある離島の無人化や衰退を避けることは、日本の安全保障や経済、文化、環境にとって重要です。「国境離島を守ろうプロジェクト」は、人口の増加、生活基盤の整備や産業の振興など、地域社会の活性化を推進しています。



Gtaliaは「食の力で国土を守る」という想いに共鳴し、現地の食材干物、塩やパプリカなどを使った料理提案を行いました。島で水揚げされる魚や、地元の野菜を使ったピッツァや前菜を開発し、現地の人々や観光客にふるまうイベントを開催。島の食材の新たな価値を創出すると同時に、「この島にしかない味」を体験できる機会を提供しました。



菜の花・菜種油を活用し、ジェノベーゼ風のピッツァ

下北ツーリズムプロジェクト

[青森県横浜町]

下北ツーリズムは、本州最北端「まさかり」の形をした下北半島の観光地域づくりを推進しています。「稼げる地域」の創出を目的に、高付加価値の体験型ツアーや下北半島ならではの商品開発など、観光と物産を軸に交流人口を増やしています。

横浜町の名産である菜の花・菜種油を活用し、ジェノベーゼ風のピッツァを開発しました。現地の農家や飲食関係者に技術やレシピを伝え、観光商品として販売できるようにサポートしました。道の駅よこはまでは商品化されています。また菜の花ペーストも、お土産として重宝されています。現在は地元のレストランやマルシェでもそのレシピをアレンジして提供する動きが生まれており、地産地消と観光をつなぐモデルの一つとなっています。



夕暮れの菜の花畑

愛媛県で最も小さな町にある人口 270 人の限界集落。「森の国 Vally」は、四万十川の源流域、国立公園「滑床渓谷」にあります。この集落に古くから伝わる「あめつちの心」。森を敬う心を持ち、生態系の循環を尊重し、できるだけ自然本来の力だけで持続可能な人間らしい営みをつくり出しています。

手つかずの自然を体感できるこの地に、小さなホテルがあります。「水際のロッジ」と名付けられたこのホテルで、2020 年 3 月にピッツェリア「セルヴァッジオ」は始まりました。地域の伝統食や調理法を守り、食事をゆっくりと味わうこと。これはイタリア発祥の「スローフード」という考えです。

Gtalia は生産者とのつながりを大事に、大切に作られた食材を生かしたイタリア料理を監修しています。都会ではお金のために気づかないようにしてしまっていることや、後回しにしてしまうことが沢山あります。ここ愛媛の限界集落ではその大切さに気づき、頭で考えることより心で感じることを身につけることができました。食を大切にいただきながら、楽しみながら、私たちはこれからも都市と地方の想いをつなげて未来を作っていきます。



使命は広げるのではなく、
小さくても確実なモデルをつくること

それを日本全国の人の手では作れない、残された自然の本当の価値に気づく事。

2024 年 12 月 4 日文化センターでスタッフ合わせて 300 人ゆったりと施設全体に集まった。

Gtalia に関わりある、たべる事は生きるこの意味を大切にされる方々が、“持続可能な社会をつくる”と言った時、そのためのシステムを“新たに作る”ことをイメージする人もいたろう。

しかし菜津さんとアリスが練馬に教えてくれたのは、持続可能な仕組みは、すでに都会の中でも自然の中にあるということ。自然の循環の中に人間が入っていくことによって、持続可能性が保たれるということだ。



それを Gtalia は店で表現してきた。

「私たちに代わり、自然と向き合い、土地の世話をし、旬の健やかな食材を育ててくれる農家さん、生産者の方々。料理人は、食材を育てる生産者がいなければ、料理を作ることができません。本物の食べ物を届けてくれる生産者がいるから、私たちは多くの人々に食を届けることができます」と二人は教えてくれた。

だからこそ、今練馬の都市農業の価値が問われる。もう都市農業はただの農地ではない。残してくれた農家さんが少しでも、報われる時代にしなければならぬ。

ただ野菜を作っているだけでなく、農地の多面的な機能を備える都市農業の働きが発展すれば、都市に住むうえでおこるさまざまな問題解決となります。少子高齢化が進むなか、新たな開発よりも地域のコミュニティづくりに力を入れることが市民生活の支えになるという意見も出ました。

だからこそ人間は全員食べる事と生きることを、今考えることが必要で、無関心層に伝えないと。みんながその宝物の価値観に共鳴し、残してくれた農地の価値をここにいる個のつながりにより、みなが当たり前にする意味を伝えてくれた。

ここからその仲間から仲間に伝えます。次世代につなげるためにも、Gtaliaからもみんなで声を大にしていきます。



タネニハプロジェクト

[東京都東久留米市]

タネニハプロジェクトは、農家と花屋が始めたまちづくりプロジェクトです。

「農」を中心に、人の「いのち」と「暮らし」を豊かに結び「花のある自然で美しい暮らし」の実現に向けて活動する地域コンゴマレットを目指しています。

タネニハ (TANENIWA) の「ニハ」は古語で「場」という意味になります。タネから新しい芽が芽吹くように、私たちが一方的に作り上げるのではなく、集まる人々がそれぞれのはなのある自然で美しい暮らしを感じられるような、心に寄り添う活動をしていきます。

秋田緑花農園をはじめ、アトリエ華もみじ、タネニハ不動産、日々の華、taneniwa farm、kinone coffee&flower、rootstock という7つの活動があります。そして新たに、農と食を紡ぐサステナブルレストラン『La tavola felice de filippo - フィリッポの幸せな食卓-』が今年8月に始動します。



Gtalia は「都市の中で自然と食の豊かさを再発見する場所」として、農園レストランを8月に開業予定です。地元の湧水や森の恵みを生かした季節料理を提供するほか、農地と連携し、学びと体験のイベントも開催予定。今後は「未来の食の拠点」として、都市に暮らす人々と地域の生産者がつなげるハブを担っていきます。



東京・東久留米の豊かな自然に触れる中で、食材が育つ背景や手間の大きさに改めて気づきました。便利な都市の暮らしでは見えにくい、食への感謝やつながりを大切にしたいという思いから、料理を通じてその想いを伝えています。人と地域を結ぶ「架け橋」として、職人の技や知識を生かしながら、食の価値を届けていく。そんな願いを込めて、豊かな未来を作る第一歩を踏み出していきます。



2025.08 NEW OPEN

La tavola felice de filippo -フィリッポの幸せな食卓-

東京都・東久留米の小麦畑の横に、「食」の新しい未来を模索するカフェ・レストラン

our Partners

想いを共にする仲間たち

食の未来をともに変える パートナーたちへ

ー GtaliaがSRAと共に歩む理由

GtaliaがSRA（サステナブル・レストラン協会）と一緒に取り組む理由は、単に「美味しい」を超えて、“食の未来”を本気で変えていける仲間“だからです。

SRAは、地球・人・地域に配慮した飲食のあり方を世界基準で可視化し、それを実践するレストランとともに、社会に新しい価値を提案しています。

Gtaliaもまた、料理や体験を通して、「食は社会を変えられる」という信念を持ち、同じビジョンに向かうパートナーとして、ともに歩む意義があると感じています。



SRAロンドン本部



2025大阪万博にて



FOOD MADE GOODスタンダードとは

深刻化するフードシステムの課題（地球温暖化、気候変動、生物多様性の崩壊、人権問題）に対処するために、英国 SRA が提示した、サステナビリティの3つの柱「調達・社会・環境」に基づくグローバルな基準です。これにより、現在の取り組みの可視化に加え、未対応分野への新たな目標設定も可能になります。

調達

- 産地を称賛する
- 農業者や漁業者の支援
- より多くの野菜とベターミートの使用
- 水産資源と生態系の保全に配慮した魚介類の使用

社会

- 従業員の公平な評価・処遇
- 健康的な食事の提供
- 地域コミュニティへの支援

環境

- 環境フットプリントの削減
- 食品の無駄をなくす
- リデュース・リユース・リサイクルの推進

外食におけるサステナビリティの実現に向けて

ー Gtalia、シェフズ・サステナビリティ・マニフェストに賛同ー

Gtalia は、農林水産省フードテック官民協議会傘下の「サステナブルレストラン推進ワーキングチーム（旧・消費者アプローチ勉強会）」に積極的に参画し、サステナビリティの視点から飲食店を選ぶ仕組みづくりについて議論してきました。

その成果の一環として提示された「持続可能な食の未来へー日本の料理人・シェフのサステナビリティ・マニフェスト：2030年へ向けた17の指針」の策定にも参画し、Gtaliaとして本マニフェストの趣旨に強く賛同するとともに、今後の活動の中核として推進していきます。

シェフズ・サステナビリティ・マニフェストの詳細はこちら



シェフズ・サステナビリティ・マニフェストの賛同フォーム



The Japanese Chef's Manifesto for a Sustainable Future: 17 Guidelines Toward 2030

食文化の 継承と多様性

01. 日本の食文化や伝統料理をわかりやすく表現する
02. 世界の伝統料理との融合を考える
03. 料理を通じて会話と笑顔を生み出し、人々の心をつなぐ

調達

04. 生産者を支援し、地元産と旬の食材を使用する
05. 健康な土壌で生産された農産物を使用する
06. 減少傾向にある魚介類の使用を避け、トレーサビリティが可能な水産物を使用する
07. アニマルウェルフェアと環境に配慮した畜産物を使用する
08. 植物性の食材を積極的に使用する
09. 食のサプライチェーンに関わる全ての人権を尊重し、環境にも配慮した調達を行う

環境

10. エネルギーの使用と、カーボンフットプリントを削減する
11. 食材を無駄なく活用し、食品ロスを削減する
12. 生産者と連携して、生物多様性の保全と自然環境の回復に貢献する
13. 資源の再利用やリサイクルを促進することで、過剰な使用を減らす

社会

14. 誰もが公平に評価され、安心して働ける職場環境をつくる
15. 健康と地球環境に配慮した食事を提供する
16. 栄養バランスの取れた食事を提供する
17. リーダーシップを発揮し、パートナーとともにサステナビリティの啓発を行う



FOOD MADE GOOD Japan Awards 2024

このアワードは、“調達”“社会”“環境”の3つの視点を軸に、飲食店の取り組みを総合的に評価する基準「FOOD MADE GOOD スタンダード」をベースに評価され、日本においてサステナビリティを推進する飲食店・レストランの推進を後押しするものです。

PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO は、全体を通じた取り組みとリーダーシップが評価され、大賞を受賞いたしました。FOOD MADE GOOD スタンダードの3つの軸すべてにおいて、バランスよく、そして地道に続けてきた取り組みを、こうした形で認めていただけたことをうれしく思います。

もう一つの店舗、OPPLA'! DA GTALIA は、「社会」に関する取り組みが評価されて、BEST 社会賞をいただきました。スタッフとの定期的な面談や、意見をしっかり聞く体制づくり、地域の方とのつながり、健康的なメニュー作りなど、どれも、当たり前のように、日々試行錯誤しながら続けていることばかりです。

今回の受賞は、決してゴールではありません。

むしろ、「これまでの方向性は間違っていなかった」という確認であり、ここからさらに深めていくためのスタートラインだと受け止めています。店舗で働くスタッフたちの日々の努力、そして地域のお客様との関係性があるからこそ得られた結果です。今後も、私たちなりのペースで、サステナブルな飲食のかたちを模索し、実践してまいります。

ニールセン北村朋子さんのコメント

調達、社会、環境というそれぞれの評価部門でダントツの高得点で、どの審査員も納得の内容でした。理想を理想だけで終わらせず、実現可能性をどんどん追求して毎日の仕事に落とし込んでいく岩澤さんをはじめとしたスタッフのみなさんの姿勢は、日本のみならず、世界の食に関わる人たちに、希望と勇気、そして覚悟を持つ大切さを伝えてくれていると思います。

飲食店という忙しい日常を、いかに持続可能な社会への架け橋とできるかを、フィリッポさんの活動を参考に、ぜひ多くの食の関係者のみなさんにも学んで頂いて、実践につながればと願っています。

これまでの活動に敬意を、そしてこれからの活動をますます楽しみにしています。

Relationalなrestaurantから 地球を回復するレシピを

レストランの語源は“restaurare”、すなわち「回復する場所」。

Gtaliaは今、その原点に立ち返り、「Relationalなrestaurant」として、つながりの力で人と地球を回復させる挑戦を続けています。

一人の想いが、また一人へ。そうした“個”のつながりが束となり、やがてGtaliaの“レシピ”となって未来を変えていく。

食材、技、感謝、祈り。

そのすべてがひと皿の中で交わる時、食は単なる営みではなく、希望になると信じています。

12月には、私たちの挑戦をまとめたインパクトレポート2025を発売予定です。

この冊子が、多くの仲間との対話を生み、束ねた光が次の一步を照らすよう願って。

すべての「いただきます」に、感謝を込めて。

2025年6月

合同会社 gtalia 代表 岩澤 正和



PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO

〒177-0041 東京都練馬区石神井町2丁目13-5
OPEN/2012年8月



OPPLA' ! DA GTALIA

〒177-0051 東京都練馬区関町北2丁目28-7 1F
OPEN/2018年



野生のピッツェリア「SELVAGGIO」

〒798-2106 愛媛県北宇和郡松野町大字目黒滑床溪谷
OPEN/2020年3月



FILIPPO MARKET

〒177-0041
東京都練馬区石神井町2-13-5グリーンハイムたちばな101B
OPEN/2021年



FILIPPO BACARO

〒177-0041 東京都練馬区石神井町2-8-26 1F
OPEN/2021年



FILIPPO studio

〒177-0041 東京都練馬区石神井町2-8-26 2F
OPEN/2021年



森の国 ValleY

〒798-2106 愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷
OPEN/2024年



La tavola felice de filippo (フィリッポの幸せな食卓)

〒203-0031 東京都東久留米市南町1-9-13
OPEN/2025年8月 (予定)