

~~~~~  
令和二年度 海南商工会議所

第2回  
新商品&新サービス等  
合同記者発表会

日時：令和2年12月1日（火）14：00～

場所：海南省 海南商工会議所 4階大ホール

## 海南商工会議所

# 第2回 新商品・新サービス合同記者発表会

日時：令和2年12月1日（火）14：00～16：00

場所：海南市 海南商工会議所 4階大ホール

### 次 第

1. 開 会 14：00
2. 主催者挨拶
3. 趣旨説明
4. 第1部【記者発表会】 14：10～（各社6分）
  - ① 有限会社橋本漆芸（海南市岡田）
  - ② 株式会社 野田商店（海南市藤白）
  - ③ パティスリー「Avec la nature」<sup>アベック ラ ナチュール</sup>（海南市鳥居）
  - ④ 菓子工房アンシャンテ（海南市且来）
  - ⑤ 心優香 足浴（海南市大野中）
  - ⑥ 髪育総合サロン®MAYA（和歌山市）
  - ⑦ 海南市観光協会／（株）96BOX（海南市名高／日方）
  - ⑧ 山家漆器店（海南市岡田）
5. 第2部【展示会】 15：10～16：00  
取材・インタビュー
6. 閉会

## 海南商工会議所

### 令和元年度「第2回 新商品・新サービス合同記者発表会」

#### 参加企業一覧

| No. | 事業所名・発表内容                                                                                                                                                                              |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | <p><u>有限会社橋本漆芸（海南省岡田）</u><br/>日本初！伝統工芸『蒔絵』の技法で作った蒔絵マスクチャーム</p> <p><b>「WAKUPITA(わくびた)」オリジナルデザイン12月1日受注開始</b></p> <p>企業ロゴ・地域特産品・オリジナルキャラクターなど100個単位で受注可能！</p>                            |
| 2   | <p><u>株式会社野田商店（海南省藤白）</u><br/>3時のかんぷつ屋さんが考案したヘルシー系スイーツ！！</p> <p><b>「海南クグロフケーキ(5個入りセット)」12月10日(木)ネット販売開始</b></p> <p>ヨーロッパでは伝統的な、王冠の形をしたクグロフケーキ</p>                                      |
| 3   | <p><u>Avec la nature(海南省藤白)</u><br/>「フランス料理人×パティシエ歴10年」地元特産品を使った新食感スイーツ！</p> <p><b>パティスリー「Avec la nature」来年2月1日(月)開業</b></p> <p>①「WAKAYAMA <u>Acaron</u> (わかやまかるん)」②カヌレ・③マドレーヌなど販売</p> |
| 4   | <p><u>菓子工房アンシャンテ（海南省且来）</u><br/>コロナ禍における新発想！菓子工房アンシャンテが始める新規事業！</p> <p><b>「和歌山オムレット移動販売」来年2月スタート(予定)</b></p> <p>県内産フルーツを中心にスポンジケーキの生地に生クリームやカスタードを挟んだスイーツ</p>                          |

|   |                                                                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | <p><u>心優香 足浴（海南市大野中）</u><br/>         日本初上陸！中国（広東省）で人気のカタチが自由変形する健康まくら</p> <p><b>健康「7木枕」(チームウーツェン)12月10日(木)新発売</b></p> <p>7つの大小の漢方の木が2万粒以上入っていることでマッサージ効果</p>               |
| 6 | <p><u>髪育総合サロン®MAYA（和歌山市）</u><br/>         コロナ禍においても美しい髪で人生を楽しむ為の体験会</p> <p><b>「う・な・は・だ・け髪育親子体験会」12月20日(日)初開催</b></p> <p>県内初の髪育師がマイナスイオン調整液を使って頭皮洗浄・ヘッドスパを実施</p>             |
| 7 | <p><u>海南市観光協会／（株）96BOX（海南市名高／日方）</u></p> <p>巣ごもり消費で地域の活性化！「わかやま学びの手ぬぐい」シリーズ・第3弾！</p> <p><b>「紀州魚辞典手ぬぐい」12月21日(月)新発売</b></p> <p>和歌山で漁獲量の多い魚（鮪・鯨・タチウオ等）と漁港名を記載！マスキングテープも発売</p> |
| 8 | <p><u>山家漆器店（海南市）</u><br/>         コロナ禍における巣ごもり商品としてインスタグラマーに大人気商品！</p> <p><b>「紀州檜スクエア弁当箱」SNSでファン獲得！</b></p> <p>#山家漆器店でお弁当を投稿したくなる仕組み作りに成功！</p>                              |

日本初！伝統工芸『蒔絵』の技法で作った蒔絵マスクチャーム

**「WAKUPITA(わくびた)」オリジナルデザイン12月1日受注開始**

企業ロゴ・地域特産品・オリジナルキャラクターなど100個単位で受注可能！



■「WAKUPITA」の使用例

■既存商品のデザイン

和歌山県海南市で江戸末期から約 150 年以上漆器の製造及び販売をしている有限会社 橋本漆芸(広報担当:大橋 善弘 おおはし よしひろ)と申します。当社は漆器の町、和歌山県海南市の黒江駅から徒歩 7 分の場所にあります。漆器に絵を入れる技法の『蒔絵』で多種多様な物に伝統的な絵付けをしています。お盆やお椀だけでなく、朱印帳や USB メモリー・爪切りなど「いつも使える漆器」をコンセプトに商品企画から販売まで行っております。

当社ではコロナ禍においてもオシャレを楽しみたいという方を対象に日本初の蒔絵で加飾したマスクチャーム「WAKUPITA® (わくびた)」を今年8月から販売致しました。この商品の特徴は漆器の伝統的な加飾技法である『蒔絵』で描かれていることと、付け外しが簡単で、マスクに穴が開かないことです。服装やその日の気分によって簡単に付け替えることができ、無機質なマスクをアレンジできるのが商品の魅力です。

この度、お客様からのご要望があり「WAKUPITA® (わくびた)」のオリジ

ナルデザインの受注を12月1日（火）より開始することになりました。  
つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】「企業および団体など」

詳細⇒ オリジナルデザインでかわいいキャラクターものから、企業 PR・販  
促物として、幅広い用途でご利用いただくことができます。

### 2.【コンセプト】 「 新規性 」×「 商品 」

詳細⇒ 日本初！伝統工芸『蒔絵』の技法で作ったマスクチャーム

### 3.【強み】（WONDER）「昔ながらの蒔絵のデザインを活用」



詳細⇒左の商品はスワロスキーを配置しており、絵柄も要望  
に応じて様々なデザインが可能です。（左上：紀州てまり、  
菊、月下美人 左下：スワロ桜、雪輪、松）

デザインはすべて自社でしており、100個からの小ロット対  
応が可能です。

### 4.【リリースのポイント】台紙も含めたオリジナルデザイン



### 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

WAKUPITA の名前の由来は、「マスクを着けなければいけない暗い世の中

せめてマスクをワクワクして着けて貰いたい」という願いからです。

コロナ禍で消費者も事業者も疲弊している最中、伝統工芸の技術を活かして、新しくて、面白いマスクアイテム見て、手に取ってもらおう事で、伝統工芸の魅力の発信につなげる事ができると確信しております。

<以下、参考資料>

■代表取締役 橋本 洋二（はしもと ようじ）



- 創業江戸末期（1850年頃）に蒔絵職人として、スタート
- 2代目（辨次郎）は、京都へ蒔絵修行
- 3代目（寛）は、1972年に法人化
- 4代目（洋二：現社長）は、固定概念にとられない発想

■その他（特許・表彰など）

- 2015年に「和歌山県100年企業」を表彰

• 実用新案 WAKUPITA 実登 3228464 • 商標 WAKUPITA 商願 2020-099465(審査中)

■商品概要

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 商品名  | 「WAKUPITA(わくぴた)オリジナルデザイン」受注開始        |
| 特徴   | 企業ロゴ・地域特産品・オリジナルキャラクターなど100個単位で受注可能！ |
| 発売日  | 令和2年12月1日（火）                         |
| 販売先  | 橋本漆芸公式オンラインショップ                      |
| 販売価格 | （100個単位）¥25000～・税別                   |

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 橋本漆芸 広報担当：大橋 善弘（おおはし よしひろ）

電話：073-482-7630（携帯 090-3614-1639）

FAX：073-482-5723

E-Mail：makie@makie.co.jp

HP アドレス：https://makimonogatari.jp/

住所 〒642-0012 和歌山県海南市岡田569-1

**3時のかんぶつ屋さんが考案したヘルシー系スイーツ！！**

**「海南クグロフケーキ(5個入りセット)」12月10日(木)ネット販売開始**

**ヨーロッパでは伝統的な、王冠の形をしたクグロフケーキ**



■海南クグロフケーキ(5個入りセット)

和歌山県海南市で平成 11 年からかんぶつを使ったスイーツを製造販売している株式会社野田商店 3時のかんぶつ屋さん(店長:野田 和歌 のだ わか)と申します。当店は海南インターを降りてすぐの場所にあり、これまでかんぶつを使ったケーキ、クッキー、クラッカー、プリンといったスイーツと乾物そのものなどを中心に販売しております。

この度、全国の 20 代から 70 代の男女を対象に『海南クグロフケーキ』をネット通販と同時に本格的に販売を開始致します。この商品は、海南市がお菓子の街として町おこしを始めたことをきっかけに、海南らしいお土産品ができないか?と考え、考案したものです。

お菓子の神様がいとされる、海南市下津町の橋本神社さんからいただいた貴重な橘と、海南大崎で採れた乾ひじきを入れており、海南のおみやげとして興味が湧く、ストーリーのある商品となっております。橘は海南の象徴でもあり、

お菓子の起源ともいわれる柑橘で、不老長寿の実であるといわれています。これを加えることで爽やかな香りが加わります。また、地元の漁師町である大崎で採れたひじきを入れ、かんぶつスイーツとして栄養も摂れる嬉しいスイーツとなっております。ヨーロッパでは伝統的な、王冠の形をしたクグロフケーキ。丸く焼き上げた形はとても可愛らしいと好評を得ております。

今回、ネット販売も展開することで、「外出自粛」をこころがけている皆様に、家に居ながら和歌山という土地の雰囲気味わうことができるので、「巣ごもり消費」で盛んなお取り寄せ品としてもおススメです！巣ごもり消費もかんぶつスイーツでヘルシーに！

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の20代から70代の男女」

詳細⇒広い世代に食べやすく、親しみやすい味になるよう心がけております。

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品（スイーツ）」

詳細⇒かんぶつを使ったスイーツという珍しさが、食べる前から大変興味が湧く商品で

なおかつ、かんぶつの栄養も採れるうれしいお菓子です。

3.【強み】(WONDER)「かんぶつに特化したスイーツ店」

詳細⇒全国でも珍しいかんぶつに特化したスイーツ店です。今年で9年を迎え、ヘルシーで楽しく、また地域に密着した親しみあるお店として愛されております。

4.【リリースのポイント】 その他、かんぶつスイーツの紹介



<ひじきシフォンケーキ> <鰹節クラッカー> <わかめパウンドケーキ>

## 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

海南市はお菓子発祥の地であり、「お菓子の街」として数年前より町おこしを始めました。

その海南の街を感じ、海南らしいエピソードと味覚を楽しめる商品を、と考案いたしました。

お菓子の街らしいお土産品として、また海南の雰囲気を感じ楽しむお菓子として「海南と言えばあのお菓子」、と思い浮かべていただける愛されるお菓子になることを目標にしています。

### <以下、参考資料>

#### ■ 3時のかんぶつ屋さん



- 2011年11月 開業(海南市藤白にオープン)  
(株)野田商店の倉庫の一部を改装  
ひじきシフォンケーキ  
わかめパウンドケーキ  
ごまプリンの3種類を販売
- 2014年しいたけココアシフォンケーキを発売  
(LEFE 朝日放送にて紹介される)
- 2015年11月 朝日放送  
「おしゃべりあるき目です」で放送

#### ■ その他 (特許・表彰など)

ひじきシフォンケーキ……平成26年：海南こだわりブランドに認定

#### ■ 商品概要

|     |                                                        |
|-----|--------------------------------------------------------|
| 商品名 | 「海南クグロフケーキ 5個入りセット」                                    |
| 特徴  | お菓子の原型と言われる橘と、海南大崎で採れるひじきが入ったおいしく、楽しく、ヘルシーなかんぶつスイーツです。 |
| 発売日 | 令和2年12月10日(木)                                          |
| 販売先 | 店舗・海南市物産観光センターおよび自社ネット                                 |

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 販売価格 | 5個セット ¥ 1,390 (税込) ・送料別 |
|------|-------------------------|

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社野田商店 担当：野田 和歌  
電話：073-482-3424 FAX：073-482-1144  
E-Mail：info@3pm-kanbutsuya.jp  
HPアドレス：<http://www.3pm-kanbutsiya.jp>  
住所：〒642-0034 和歌山県海南市藤白 189-1

コロナ禍における新発想！菓子工房アンシャンテが始める新規事業！

## 「和歌山オムレット移動販売」来年2月スタート(予定)

県内産フルーツを中心にスポンジケーキの生地に生クリームやカスタードを挟んだスイーツ



【新製品】「和歌山オムレット」(イメージ)

■上段画像 移動販売車「アンシャンテ号」

和歌山県海南市で平成19年3月からお菓子屋を営んでいる菓子工房アンシャンテ(代表:山口 知也 やまぐち ともや)と申します。当店は海南東インターから車で10分、JR黒江駅から車で10分の場所にあり、看板メニューは、なめらかさにこだわったプリンで、その他、シュークリームやパイなどを販売しております。

今回、新型コロナウイルスの影響により、外出を控えるお客様や感染防止の観点から、こちらから出向いて購入できるように移動販売を開始することを決めました。商品は県内産フルーツ（いちご・柿・みかん・桃など）を中心にスポンジケーキの生地を生クリームやカスタードを挟んだ昔ながらのオムレットを進化させた“フルーツが良く見える”新しいタイプのオムレットを開発致しました。名称を「和歌山オムレット」と命名し、移動販売車（アンシャンテ号）にて市内を中心に販売を行っていきます。価格は500円～800円程度で、季節のフルーツに応じた新商品を発売、事業は来年2月を目途にスタート致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】 「市内を中心とした県内の方」

詳細⇒20代から70代くらいまでのスイーツが好きな方

### 2.【コンセプト】 「新規性」×「商品（スイーツ）」

詳細⇒スポンジケーキの生地を生クリームやカスタードを挟んだ昔ながらのオムレットを進化させた、フルーツが良く見える新しいタイプのオムレット

### 3.【強み】（WONDER）「地元でお菓子屋を14年」

詳細⇒現在、13種類のお菓子・スイーツを店舗で製造・販売をしており、地元（海南市）を中心に多くのお客様に利用して頂いております。

### 4.【リリースのポイント】

※一般的なオムレットとの違い

| 比較基準      | 一般的なオムレット         | 和歌山オムレット                   |
|-----------|-------------------|----------------------------|
| ① 生地(原材料) | 卵・小麦粉・砂糖・牛乳・バターなど | 卵(紀州)・小麦粉・砂糖・牛乳・バター(北海道)など |
| ② 蜂蜜(原材料) | ×                 | ○百花蜜(海南産)を使用               |
| ③ フルーツの量  | ★★                | ★★★★★                      |
| ④ クリームなど  | 生クリーム             | 生クリームおよびカスタードの両方           |
| ⑤ 販売形態    | 主に店舗              | 移動販売のみ                     |
| ⑥ 価格      | 200円～300円程度       | 500円～(税込)                  |

5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】



海南市はお菓子の発祥の街で、橘が初めて植えられた場所で橘はみかんの原種でもありお菓子の起源とされています。橘本神社にはお菓子の神様「タチマモリ」が祀られており、毎年4月には全国銘菓奉獻祭が開催されています。この移動販売を通じて、海南市がお菓子の発祥の街であることを知って頂き地域の活性化に繋げて行きたいと考えております。

<以下、参考資料>

■代表者：山口 知也



- ・1973年 6月 海南市且来生まれ
- ・1991年 3月 和歌山県立大成高校卒業  
大阪府河内長野市へお菓子の修業
- ・2002年 4月 箕面市にお菓子の修業
- ・2007年 3月 アンシャンテ開業
- ・2018年 10月 「山口さんちのプリン」発売

■事業概要

|      |                                           |
|------|-------------------------------------------|
| 名称   | 「和歌山オムレット移動販売」                            |
| 特徴   | 県内産フルーツを中心にスポンジケーキの生地に生クリームやカスタードを挟んだスイーツ |
| 発売日  | 令和3年2月スタート（予定）                            |
| 販売先  | 移動販売車（アンシャンテ号）                            |
| 販売価格 | ¥500（税込）～                                 |

<資料に関してのお問合せ先>

菓子工房アンシャンテ 広報担当：山口 知也  
 電話：073-483-2288（携帯080-3594-6574）  
 E-Mail：enchanter.2007@docomo.ne.jp  
 住所 〒642-0015 和歌山県海南市且来247

「フランス料理人×パティシエ歴10年」地元特産品を使った新食感スイーツ！

## パティスリー「Avec la nature」来年2月1日(月)開業

①「WAKAYAMA MAcaron (わかやまかろん)」②カヌレ・③マドレーヌなど販売



【右・中】「WAKAYAMA MAcaron」【中・左】柑橘のカヌレ・みかん蜜マドレーヌ

和歌山県海南市で新たに創業する「Avec la nature」(アベック ラ ナチュラル)の代表：澤田 裕美(さわだ ゆみ)と申します。私は、辻製菓専門学校を卒業後、フランス料理人とパティシエを約10年間勤め、その後、結婚し子育てを行っておりますが、これまでの体験を活かして、新たに事業を開始することになりました。海南市や和歌山県の特産品を使い、料理人の目線からスイーツを製作し、ネット販売および卸販売を行います。店舗名はパティスリー「Avec la nature」(アベック ラ ナチュラル)で、名前の由来は、「自然と共に。。。」です。

この地域の食材やフルーツを使ったマカロン、カヌレ、フィナンシェ、マドレーヌなどを販売して参ります。来年3月1日(月)に開業いたします。

つきましては、是非、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】「SNSを使う全国の20～50代の女性」

詳細⇒ネットでは全国をターゲット、卸販売では食やスイーツに興味のある地元の女性を中心

## 2. 【コンセプト】 「好奇心」×「商品（スイーツ）」

詳細⇒地域（海南市・和歌山県など）の特産品を使った焼き菓子

## 3. 【強み】（WONDER）「料理人×パティシエ歴10年」

詳細⇒2019年「日本最大級の料理人コンペティションRED U-35」でブロンズエッグ賞を受賞

## 4. 【リリースのポイント】 商品の一例

当店一番のおすすめ商品

### ★「WAKAYAMA Acacon」（わかやまかろん）6種類

地元の特産品（食材やフルーツ）を使用、添加物を使わず砂糖漬けやピューレにし、自家製で安心且つ高級感のある味を目指します。



- (1) 海南省青木ファームさんのいちじくのコンフィとショコラシナモン
- (2) 和歌山市小川農園さんのシンショウガコンフィとチャイ
- (3) 海南省中西農園のミニトマト、沖縄産黒糖
- (4) 海南省産デコポン、カルダモンとグランマルニエの香り
- (5) 海南省産ユズ、レモングラスとホワイトチョコレートの香り
- (6) 海南省産山椒とミルクチョコレート

6個セット ¥1600 (税別)

<その他の商品>

- ・海南省産の柑橘のピールの『カヌレ』 1個 ¥250
- ・和歌山市小川農園の新生姜の砂糖付け『フィナンシェ』 1個 ¥220
- ・海南省西村養蜂場さんのみかん蜜の『マドレーヌ』 1個 ¥220

5.【開業をした理由】または【目標&夢】

新規事業を始めるにあたり、今までに培ってきた経験を生かしたいと思い開業に踏み切りました。なぜ特産品にこだわるかというと、私がレストランの料理人をしてきたからです。有名なレストランのシェフ達はこぞって地方の素材を使い、とても価値のあるものとして扱っています。一方ケーキ屋さんではなかなか地域で取れたもので作っているものが少ないと思い、特産品という切り口でお菓子を作ってみようと考えました。そして私のお菓子が汎用例となって、地域農業の活性化や特産品へのスポットが当たれば良いなと思っています。

<以下、参考資料>

■代表 澤田 裕美 (さわだ ゆみ)



2008年 立命館大学卒業  
 2009年 辻製菓専門学校卒業  
 2012年まで京都市の喫茶店の製菓製造に就く  
 2012年 香川県ベネッセホテルのフレンチレストランで6年半料理人に従事  
 2017年 北海道ザ・ウィンザーホテル洞爺 ミシュラン一つ星「ミシェル・プラス」でパティシエを務め、一年半働いた後、出産を機に退職。

■その他 (特許・表彰など)

2019年度 日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 ブロンズエッグ賞

■店舗概要（無店舗）

|     |                                                                                                  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称  | パティスリー「Avec la nature」                                                                           |
| 特徴  | 「フランス料理人×パティシエ歴10年」が地元特産品を使った新食感スイーツ                                                             |
| 開業日 | 令和3年3月1日（月）                                                                                      |
| 販売先 | 自社HP、facebook(Avec_la_nature)、<br>instagram(avec_la_nature)<br>取扱い店舗「kamogoカフェ」（下津町）・「丸十家具」（有田市） |

<資料に関してのお問合せ先>

パティスリー「Avec la nature」広報担当：澤田 裕美  
電話：080-3786-8096  
EMAIL:ciclatorista@i.softbank.jp  
住所 〒642-0033 和歌山県海南市鳥居326

日本初上陸！中国(広東省)で人気のカタチが自由変形する健康まくら  
健康「7木枕」(チームウーツェン)12月10日(木)新発売  
7つの大小の漢方の木が2万粒以上入っていることでマッサージ効果



■健康「7木枕」(チームウーツェン)

■用途に応じてカタチが自由変形

和歌山県海南市で平成30年6月から中国の民間療法を取り入れた足浴専門店「心優香(みゆか)」を運営している代表の傳 和英(ふ かずえ)と申します。当店は中国予防医学の知識を活かした独自の足浴療法を行っております。私自身は20代前半から中国でマッサージのお店を運営していました。ところが身体を壊し、それがきっかけで上海中国医学大学に通い、2年間、東洋医学を勉強しました。鍼灸マッサージの免許を取得し、漢方薬草の研究を自分自身の症状に応じた薬草を処方して自分で自分の身体を治すことができました。

その経験および知識を活かして、カタチが自由自在に調整できるすべての人にジャストフィットする7種類の漢方の木でつくった健康「7木枕」(チームウーツェン)と中国で出会い、実際に私自身が試し効果を感じて日本での販売権を取得致しました。この枕は、香柏・紅杉・菩提子・栓木・楓木・壇木・鶏翼木の無農薬・無磁石の7種類天然の木材2万粒以上で作られているため、エレガントでリラックスできる香りと、適度な固さを保ちながらカタチも自由自在、すべての皆様にジャストフィットする枕です。身体に不調を感じておられる方に一人でも多く、この枕を通じて、良くなって頂き、いつまでも元気で過ごして頂きたいと思っております。

つきましては、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願い致します。

### 1.【顧客ターゲット】「関西圏 30代~70代の男女」

詳細⇒不眠症、疲れやすい、頭痛、めまい、首こり、肩こり、耳なり、ストレートネックなど日常生活で身体の不調を感じておられる方。

### 2.【コンセプト】「価値」×「商品」

詳細⇒中国(広東省)で人気のカタチが自由変形する健康まくらで7つの大小の漢方の木が2万粒以上入っていることでマッサージ効果がある

### 3.【強み】(WONDER)「中国からのマッサージ歴30年」

詳細⇒中国予防医学5000年の知識の魂を生かす、2年間中国医学専門的な勉強を行いマッサージ歴30年以上、心優香でオリジナル施術を行っています。

### 4.【リリースのポイント】

※一般的な国産の檜(ヒノキ)のチップが入った枕との違い

| 比較基準               | 一般的な檜の枕       | 七木枕                     |
|--------------------|---------------|-------------------------|
| ① 中の木の素材           | 国産檜           | 7種類の漢方の木                |
| ② 中の木の素材           | チップ状          | 大小それぞれ形状が異なったもの(円形や長細い) |
| ③ 形の自由度<br>(崩れにくさ) | ○<br>(動くと崩れる) | ◎<br>(動いても崩れない)         |
| ④ フィット感            | ★★★           | ★★★★★                   |
| ⑤ 価格               | 1万円~3万円       | 39800円(税別)              |

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- 1972 年 7 月 中国 浙江省で出生
- 17 歳～23 歳 中国 江蘇省でマッサージ業 勤務
- 23 歳～27 歳 中国 江蘇省でマッサージ店 経営
- 27 歳～29 歳 上海外国語大学にて日本語を専攻
- 29 歳～31 歳 上海中国医学大学漢方医学部専攻  
鍼灸・マッサージ・漢方薬・中国医学を学び、鍼灸マッサージの  
免許取得を学ぶ
- 30 歳 結婚 来日
- 31 歳～33 歳 2 年間鍼灸院に勤務
- 33 歳～46 歳 子育てをしながら 13 年間、痛風、肩こり、脳梗塞後後遺症、片頭  
痛、膝の関節痛、顔面神経痛、手足の腫れ等のサポートを実施。
- 2018 年 6 月 46 歳 海南市内で「心優香 足浴」開店。現在に至る。

■その他（特許・表彰など）

- 鍼灸マッサージの免許取得（中国）
- 商標登録 『健康養生心優香足浴療法』

■商品概要

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 商品名  | 健康7木枕（チームウツェン）                |
| 特徴   | 形が自由自在に調整できるすべての人にジャストフィットする枕 |
| 発売日  | 2020年12月10日（木）                |
| 販売先  | 店頭にて                          |
| 販売価格 | ¥39800（税別）                    |

<資料に関してのお問合せ先>

心優香 足浴（みゆか そくよく） 広報担当：傅（ふ）和英（かずえ）  
電話：.073-482-6178（携帯090-8214-6962）  
E-Mail：miyuka04\_01@gmail.com

HP アドレス : <https://miyuka.jp/>

住所 : 〒642-002 和歌山県海南市大野中 623-2

**報道資料(プレスリリース)** 髪育総合サロン®MAYA 2020年12月1日

## コロナ禍においても美しい髪で人生を楽しむ為の体験会

### 「う・な・は・だ・け髪育親子体験会」12月20日(日)初開催

県内初の髪育師がマイナスイオン調整液を使って頭皮洗浄・ヘッドスパを実施



■ライフサポートエッセンス



■髪育師®による髪育体験(ヘッドスパ・頭皮洗浄)

和歌山県和歌山市で平成25年から、県内初の髪育(はついく)総合サロン®を  
経営している美創健(びそうけん)(代表: 榛原 真野子 はいばら まよこ)  
と申します。当店はJR宮前駅から南に約800mの住宅街の中に有ります。今  
回、地域の皆様に「髪育」の魅力をもっと知って頂きたく思い参加させて頂き  
ました。当店は髪育師®(ヘアーケアリスト)と健康補助師®(ヘルシーケアリス  
ト)のいる髪育総合サロン®で、本部と共同開発したマイナスイオン調整液を  
用いた髪育メニューを提供しており、この施術を繰り返すほどに髪のダメージ  
や肌荒れが軽減していき、安心してオシャレを楽しむことができるようになる

のです。

髪のご健康の秘訣は「う・な・は・だ・け」で、「うるおい」「なめらかさ」「はり」「弾力」「血色」の5つがポイントとなります。そこで、今回の体験会では、お客様に、この項目に関してアンケートを取り、髪のお悩みを伺った上で、当店の「マイナスイオン調整液」を使って頭皮洗浄やヘッドスパを体験して頂き、コロナ禍においても、髪のご毛が健康でいつまでも美しくある為のアドバイスをさせていただきます。体験会は親子で12月20日（日）14時～17時半まで限定8組様で開催致します。（お一人あたり30分程度）

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

#### 1. 【顧客ターゲット】「50代の娘と80代の母親」

詳細⇒より安心安全な方法で美容を楽しみたい方、髪のご悩みで困っている方

#### 2. 【コンセプト】「好奇心」×「サービス」

詳細⇒県内初の髪育師®がマイナスイオン調整液を使って親子で頭皮洗浄・ヘッドスパを実施します。（キーワードはう・な・は・だ・け）

#### 3. 【強み】「美×健康×癒しの総合コンシェルジュサロン」

詳細⇒当店は髪育師®（ヘアケアリスト）×健康補助師®（ヘルシーケアリスト）が在籍しており、プラス癒しを提供する髪育総合サロン®

#### 4. 【リリースポイント】

※従来のご一般的な美容室と当店の違い

| 比較基準       | 一般的な美容室     | 髪育総合サロン®              |
|------------|-------------|-----------------------|
| ① サービス内容   | カット・カラー・パーマ | カット・カラー・パーマ<br>髪育メニュー |
| ② イオン水での洗浄 | ×           | ○                     |
| ③ 健康補助師    | 不在          | 在中                    |
| ④ 髪育の専門性   | ★★          | ★★★★★<br>(髪育師在中)      |
| ⑤ 施術時間     | 短い          | 長い                    |
| ⑥ 価格(①の内容) | 15000円程度    | 21000円～               |

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

7年前病気で何もできなくなっていたのに、なぜか「髪育サロン」をしようと思いました。当時はお客様も、お金もありません、年齢的にもやるしかないという状態でした。35年の美容人生で、これまでどうしても出来なかった事ができる様になって来て\_その時私の選択は間違っていなかったと確信しました。この「髪育」を世界に広げることが私たちの夢です。

<以下、参考資料>



■代表者：榛原 真野子（はいばら まよこ）

- ・昭和59年 3月 大阪高津理美容専門学校卒業
- ・ " 4月 上京 ビューティーモード入社
- ・平成25年9月 Hair Esthe Salon MAYA をオープン
- 平成31年9月髪育総合サロン®MAYAに変更  
(美創健設立)

■その他 (特許・表彰など)

・髪育師®・健康補助師®・髪化粧師®・髪創り師®・髪育総合サロン®・美容師免許・管理美容師免許取得・ヘアケアマイスター取得

■イベント概要

|      |                                            |
|------|--------------------------------------------|
| テーマ  | 「う・な・は・だ・け髪育親子体験会」                         |
| 内容   | 県内初の髪育師がマイナスイオン調整液を使って頭皮洗浄・ヘッドスパを実施(親子で参加) |
| 開催日  | 令和2年12月20日(日) 14時~17時半                     |
| 会場   | 髪育総合サロン®MAYA                               |
| 販売価格 | 親子で¥3000(税込)参加者全員にプレゼント付き                  |

<資料に関してのお問合せ先>

髪育総合サロン®MAYA 広報担当：榛原雪

電話：073-463-0814 (携帯 080-3134-4941)

FAX：073-463-0814 E-Mail：8219maya@gmail.com

HP アドレス <http://maya8219.com/>



のある方々にネット（観光協会のオフィシャルサイト）で販売をしていきます。つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国の10代から40代の子供・女性など」

詳細⇒魚に興味を持っている方や子供に知識をつけたい母親世代の方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品（てぬぐい）」

詳細⇒和歌山で漁獲量の多い魚（鮪・鯨・タチウオ等）13種類と漁港名を記載！

3.【強み】（WONDER）「旅する写真家が企画・開発」



和歌山県立向陽高等学校卒業。京都精華大学芸術学部デザイン学科卒業。

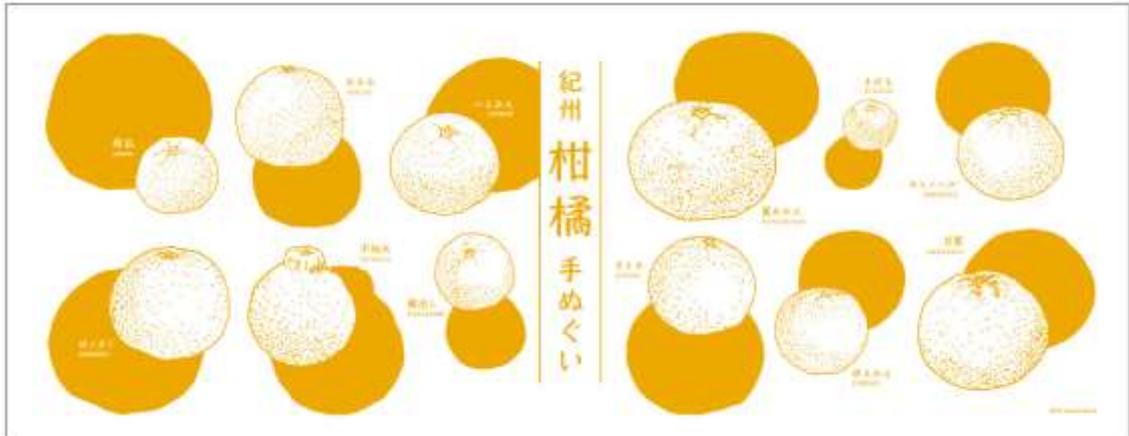
写真家・溝縁ひろしのアシスタントを経てフリーのカメラマンに。18歳で初めて海外を野宿で放浪。のちに雑誌のインタビューで猿岩石に憧れての野宿旅だったと語っている。その後、山岳少数民族の祭事などを撮影するため、中国・雲南省に長期に渡り滞在。海外の

辺境地を旅するカメラマンとしてスタートしたが、偶然出会った島の祭りに魅了され、現在は、島の暮らしや祭事を中心に撮影している。長年京都を中心に活動してきたが、2020年カメラ雑誌CAPAの紙面にて、和歌山への移住と船舶免許取得を公表した。（ウィキペディアより一部抜粋）

4.【リリースのポイント】※その他の学び手ぬぐいシリーズ



<黒江ことば手ぬぐい>



<紀州柑橘手ぬぐい>

## 5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

これまで世界各国や日本各地を旅して、様々な国の文化や歴史についてカメラを通じて見てきた中で、和歌山は特産物や見所が多数あり、どれか一つに特化していないところが個人的には魅力的で、その和歌山の良さを形で表現すべく、この手ぬぐいシリーズを考案しました。地域から学ぶことは多いと私は考えております。この商品を通じて子供達に、和歌山の歴史や特産品を知って頂きたく、これからもシリーズ化を目指して頑張っていきたいと考えております。今後は、和歌山の「果物」・「温泉」・「記紀」などをテーマにした学びの手ぬぐいシリーズを商品化できれば幸いです。

### <以下、参考資料>

#### ■代表取締役 黒岩 正和 (くろいわ まさかず)



- 2005年 3月 京都精華大学芸術学部デザイン学科卒業
- 2005年 4月 写真家 溝縁ひろし氏のアシスタント
- 2008年 4月 溝縁氏より独立、フリーカメラマン
- 2009年 9月 写真・デザイン事務所、「スタジオ96」を設立
- 2014年 9月 法人化、「(株)96BOX」を設立
- 2019年12月 本社所在地を京都市から、  
現在地 和歌山県海南市に移転

#### ■その他 (特許・表彰など)

二科展写真部オリエンタル賞受賞・キヤノン写真新世紀佳作入選・上野彦馬賞入選 他

■商品概要

|              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| 商品名          | わかやま学びの手ぬぐいシリーズ・第3弾！<br>「紀州魚辞典手ぬぐい」 |
| 特徴           | 和歌山で漁獲量の多い魚（鯖・タチウオ等）と漁港名を記載！        |
| 発売日          | 令和2年12月21日（月）                       |
| 販売先          | 海南市物産観光センター（かいぶつくん）観光協会のサイト         |
| 販売価格<br>（税別） | 手ぬぐい¥750・マスキングテープ¥380               |

＜資料に関してのお問合せ先＞

一般社団法人海南市観光協会：黒岩 正和（くろいわ まさかず）

電話：073-484-3233（携帯090-7962-0714）

E-Mail：[info@kainankanko.com](mailto:info@kainankanko.com) HPアドレス：<http://kainankanko.com>

住所 〒642-0032 和歌山県海南市名高51-2 JR海南駅構内

コロナ禍における巣ごもり商品としてインスタグラマーに大人気商品！

「紀州檜スクエア弁当箱」SNSでファン獲得！

#山家漆器店でお弁当を投稿したくなる仕組み作りに成功！



和歌山県海南市で昭和25年から紀州漆器製造業を営んでいる山家漆器店の広報担当 山家 優一（やまが ゆういち）と申します。海南市は、日本4大漆器の産地、輪島・山中・会津若松にならぶ産地「紀州漆器」が地場産業であり、その地において、68年の歴史を誇る老舗紀州漆器の製造事業所です。吹き付け塗装技術を強みとし、盆・椀・プラスチック・木製品などの紀州漆器製品を製造しています。

昨年8月に紀州檜を使ったスクエアタイプのお弁当箱（縦18cm×奥行き10cm×高さ5cm）を発売しました。紀州檜を使った弁当箱当初は、そんなに人気なかったのですが、今回の新型コロナウイルスをきっかけに、お弁当作りをされる方が増え、いわゆる“おうちごはん”としてこの弁当箱を使って写真を撮り SNS（インスタグラムなど）に投稿される方が急増したことで、このお弁当箱の売上も増えて参りました。当店のフォロワー数現在は約700名⇒フォロワー数が6千人以上のインフルエンサーや100人、300人、500人のユーザーの方からも#山家漆器店を付けて投稿頂くことにより、新たなファン獲得に繋がっています。

### ■インスタグラマーが増えていった要因3つ

①お弁当作りで人気のインスタグラマーが商品を使ってくれたこと。

②その投稿に対して自社のインスタグラムに“リポスト”（引用投稿）をしたこと。

<以下、リポストの事例>



③商品ページをリニューアルする際にインスタグラマーさんの承諾を得て投稿写真をページの中に使用させて頂いたこと。



SIMPLE  
LUNCH  
BOX



※山梨県産国産材を使用  
Instagram-BOX  
大人気



 Instagram

<以下、参考資料>

■広報担当（後継者） 山家 優一（やまが ゆういち）



2016年4月 山家漆器店（実家：漆器製造）にて  
EC業務を本格開始

2017年1月 株式会社やまが設立

2017年6月 楽天エリアネーションズに生徒として参加

2018年2月 楽天カンファレンスにて登壇

2018年3月 楽天新規プログラムにて講師を担当

2019年9月 楽天EXPOにて登壇

2020年5月 楽天新規プログラムにて講師を担当

■その他（特許・表彰など）

和歌山eコマース研究会副会長

わかやま新報「しんぼうネタ職人（隔週）」

■商品概要

|      |                                               |
|------|-----------------------------------------------|
| 商品名  | 「紀州檜スクエア弁当箱」                                  |
| 特徴   | 紀州檜を使った真四角（スクエア）タイプのお弁当箱（縦18cm×奥行き10cm×高さ5cm） |
| 発売日  | 令和元年8月                                        |
| 販売先  | 自社楽天サイト                                       |
| 販売価格 | ¥5980（税込）・送料込                                 |

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社山家漆器店 広報担当：山家 優一（やまが ゆういち）

電話：073-482-2177（携帯090-6237-6208）

FAX：073-482-2197

E-Mail：yamagakinan@gmail.com

HPアドレス：https://www.primmail.com/

住所 〒642-0002 和

# ご清聴ありがとうございました

事業に関しまして、お気軽に下記までお問い合わせください

海南商工会議所（会頭：神出勝治）では、海南市の中小企業・小規模事業者等の設立や運営支援、中小企業の振興・発展のための支援を行っております、当商工会議所では、新型コロナウイルス感染症による影響を乗り越え、自社の経営力強化に向けた伴走型支援の一環として、マスコミ関係者の皆様に向けた第2回「新製品・新サービス合同記者発表会」を企画いたしました。

コロナ禍を乗り越えるための新たな発想・工夫を凝らした新商品・新サービスに関して8事業者が発表を行いました。

今後も、事業者の皆様への、課題解決に向けて継続的に支援し、またこういった取り組みが地域のモデルケースとなるよう応援してまいります。

どうぞ、よろしくお願いいたします。

<事業に関してのお問合せ先>

海南商工会議所 担当：高野拓哉（たかの たくや）・岩田歩美（いわた あゆみ）  
電 話：073-482-4363  
FAX：073-482-7370  
E-Mail：info@kainan-cci.or.jp  
HP アドレス：http://www.kainan-cci.or.jp  
住所：〒642-0002 和歌山県海南市日方1294-18