

令和3年度
公益財団法人奈良県地域産業振興センター

Go To NARA 2021
新商品&新サービス合同記者発表会

日 時：令和4年3月10日（木）14：00～

場 所：奈良県産業振興総合センター イベントホール

公益財団法人奈良県地域産業振興センター
Go To NARA 2021 新商品 & 新サービス合同記者発表会

日 時：令和4年3月10日（木）14：00～16：00

場 所：奈良県産業振興総合センター イベントホール

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 株式会社堀内果実園（五條市西吉野町）
- ② ならまち招福庵（奈良市西新屋町）
- ③ 有限会社井上企画・幡（奈良市川上町）
- ④ 堀園芸株式会社（五條市西吉野町）
- ⑤ ヤマヤ株式会社（北葛城郡広陵町）
- ⑥ 石井物産株式会社（五條市西吉野町）
- ⑦ ヤマトクリエイト株式会社（桜井市吉備）
- ⑧ 優美美容鍼灸院（生駒市山崎町）

5. 第2部【展示会】 15：10～16：00

取材・インタビュー

6. 閉会

公益財団法人奈良県地域産業振興センター

「Go To NARA 2021 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	株式会社堀内果実園（五條市西吉野町） 奈良・吉野の干し柿×フレーバーバターがコラボした新感覚スイーツ 「あんぽ柿バター/惚っ」 2022 年(秋) 新発売 あんぽ柿スイーツ第2弾！ ① ラムレーズン塩バター ② シナモンくるみ ③ 酒粕大納言 ④ チョコチップ ⑤ ピスタチオ ⑥ レモン ⑦ 奈良いちご白あん の7種類を発売！
2	ならまち招福庵（奈良市西新屋町） お砂糖ゼロの〇〇〇〇〇を使ったおぜんざい 「プレミアム米糰甘酒ぜんざい」 3 月 10 日(木) 新発売 こだわりの(発酵あんこ:別名/<u>赤膚あんこ</u>)を使用したギルティーフリー商品
3	有限会社井上企画・幡（奈良市川上町） 新開発“スラブのかや”生地を使用したふんわり気持ちいいリラックスウェア 「スラブシリーズ」 3 月 10 日(木) 本格発売 スラブ袖リブトップス ②スラブ裾リブパンツ③スラブワンピース④スラブハオリ
4	堀園芸株式会社（五條市西吉野町） SDGs12 番(里山への恩返し)を意識した桜の精油！ 新商品「奈良のさくら精油」 3 月 20 日(日) 予約受付開始 FOREST US NATURAL シリーズ第2弾！（第1弾は高野槇精油）

5	<u>ヤマヤ株式会社(北葛城郡広陵町)</u> 靴下工場跡地を活用した、日本初の“靴下ギャラリー” 「yahae old sock factory」 3月20日(日)オープン 靴下、日本一の産地(広陵町)で ①ものづくり体験 ②靴下販売 ③地域拠点、3つの価値を生み出す空間
6	<u>石井物産株式会社(五條市西吉野町)</u> 全国唯一！柿の専門店が始める新事業！ 「KAKIHA ちいさなワークショップ」 3月20日(日)開始 自宅で簡単に・毎日できる・楽しいアレンジレシピなどを伝授！
7	<u>ヤマトクリエイト株式会社(桜井市吉備)</u> アクリル板不要！小型で幅広く空気を排出する卓上型エアカーテン 「Air Wall UV」 3月1日(火)新発売 エアカーテンで感染予防対策装置、循環空気は紫外線で除菌
8	<u>優美美容鍼灸院(生駒市山崎町)</u> 日本初！美容師が作る、食べてキレイになる「かき氷専門店」 美容×かき氷専門店「onna wa utsuwa」 3月1日(火)東生駒に新規オープン！ ①奈良産朝採れ古都華美容×氷、②奈良産ブルーベリー美容×氷など

奈良・吉野の干し柿×フレーバーバターがコラボした新感覚スイーツ！

「あんぽ柿バター/惚っ」2022年(秋)新発売

あんぽ柿スイーツ第2弾！ ① ラムレーズン塩バター ② シナモンくるみ ③ 酒粕大納言
④ チョコチップ ⑤ ピスタチオ ⑥ レモン ⑦ 奈良いちご白あん の7種類を発売！



■左/バター入りあんぽ柿 右/普通のあんぽ柿



■手前から、奈良いちご白あん/シナモンくるみ/
チョコチップ

奈良県五條市で明治36年から果樹専門の農園を営んでいる、株式会社堀内果実園（広報担当：中上 祐花 なかがみ ゆうか）と申します。当社は JR 五条駅から車で約20分の場所にあり、代々受け継いできた園地と栽培のこだわりを守りながら、より魅力的なくだものをお客様にお届けできるよう日々努めています。また、国産くだものを使ったドライフルーツやジャムなどの加工品の製造・販売や、直営店でのフルーツサンド・パフェなどの提供もおこなっており、栽培・加工・販売まで全てに携わる「六次産業化」に力を入れています。

この度は、全国の干し柿を食べる機会があまりない方をターゲットにした新商品『あんぽ柿バター/惚っ』を2022年秋より新たに販売することになりました。この商品は、あんぽ柿の中にいろいろな味のバターを詰めて、コロンと丸く可愛らしい見た目に仕上げた新感覚のスイーツです。

あんぽ柿と様々な食材が出会い、まるで惹かれあうような相性の良さであることから、それを恋する様子・相手に「ぼっ」と惚れる様子に見立て「惚っ」という名前を付けました。

あんぽ柿とは、表面がしっとり、中がトロっとした柔らかい干し柿のことです。弊社のあんぽ柿は、通常行われる硫黄燻蒸（漂白）の工程をなくし完全無添加で仕上げているため、柿本来の自然な甘さをお楽しみいただけます。

「干し柿」には、ご年配の方が好んで食べている、軒先につるして干されている、とい

うようなイメージを持っている方が多いでしょう。なんとなく田舎者のイメージが付きまとう「干し柿・あんぽ柿」の魅力や美味しさを多くの方に、特に若い方たちに伝えたいという思いからこの商品は生まれました。

この商品を通じて、あんぽ柿の魅力を伝えし地域の新たな特産品として地域の活性化に繋げて行きたいと考えております。

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～60代の男女」

詳細⇒干し柿を食べたことがない若い世代（10代～30代）と、食べたことのある40代から60代の方へ、新たなあんぽ柿スイーツを提案！

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒ あんぽ柿の中に様々な味のバターをぎゅっと詰めた新感覚のスイーツ。
全7種類で、今後も季節限定フレーバーなどを追加予定。

3.【強み】「6代続く柿農家が考えた干し柿スイーツ」

詳細⇒ 柿を知り尽くした農家、美味しいくだものにとことんこだわる
堀内果実園だからつくれた商品



4.【リリースのポイント3つ】

①「産地」

あんぽ柿は“日本一の柿のまち”五條市にある当社で全て製造

②「独自性」

まるごと1個のあんぽ柿の中にバターを詰めるという今までにない発想

③「美味しさ」

酸化防止剤（硫黄）不使用の無添加あんぽ柿と、こだわりの食材を使用したオリジナルフレーバーのバター

<商品の種類>

フレーバー（商品説明）	
①ラムレーズン塩バター	ラム酒の豊かな香りが口の中に広がる。噛むほどにラムレーズンとあんぽ柿が調和していく、ちょっぴり大人向けの味。
②シナモンくるみ	シナモンの風味が際立つバターを使用。 大きめのくるみを入れているので食感も楽しい。
③酒粕大納言	酒粕×大納言×あんぽ柿で一番「和」のテイストが強いものになっている。
④チョコチップ	甘さ控えめなチョコレートを使用。チョコチップ入り。最後にあんぽ柿の程よい風味を感じる。
⑤ピスタチオ	ピスタチオのペーストをバターに混ぜ込んでいる。ローストピスタチオ入り。
⑥レモン 春季限定 2023 年発売	レモンの爽やかな風味とバターの風味が、自然な甘さのあんぽ柿と相性抜群。
⑦奈良いちご白あん 春季限定 2023 年発売	それぞれが主張しすぎない、優しい甘さ。 <u>堀内果実園の「フリーズドライいちご」を粉末にしてバターへ混ぜ込んでいる。</u>

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

「柿」はイチゴやミカン、リンゴなどと比べると人気が低く、加工品にもなかなかしづらいくだものです。そんな柿、柿の加工品代表である「干し柿」のイメージを変えたいと私たちは考えています。

あんぽ柿（干し柿）は秋から冬にかけての商品というイメージが強く、春夏にはどうしても売り上げが伸び悩みます。お客様に 1 年中あんぽ柿を楽しんでもらいたい、たくさんの人にあんぽ柿の美味しさを知ってもらいたい、その想いがこの商品の出発点です。

私たちが栽培しているくだものは柿だけではありませんが、やはり原点である柿の商品を通じて、お客様に幸せなひとときを届けたい。そして「日本一の柿のまち」である五條市を、ぜひ柿の力で盛り上げていきたいと思っています。

<以下、参考資料>

■株式会社堀内果実園 代表者 堀内 俊孝（ほりうち としたか）



- ・明治 36 年 農園開墾
- ・平成 13 年 堀内農園として加工品製造開始
- ・平成 25 年 法人化、株式会社堀内果実園 設立
- ・平成 29 年 直営店「堀内果実園 奈良三条通り店」オープン
- ・平成 31 年（令和元年）

3 月：直営店「堀内果実園 グランフロント大阪店」オープン
11 月：直営店「堀内果実園 エキュートエディション渋谷店」オープン

・令和３年 直営店「堀内果実園 東京ソラマチ店」オープン



「グランフロント大阪店」



「エキュートエディション渋谷店」

（特許・表彰など）

2019年 「アグリフード EXPO 輝く経営者大賞」受賞

2020年 弊社商品『あんぽ柿ジェラート ほのぼの』が

「にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ」スイーツ部門 グランプリ受賞

■商品概要

商品名	「あんぽ柿バター/ ^ほ 惚っ」
特徴	あんぽ柿の中に様々な味のバターをぎゅっと詰めた新感覚のスイーツ。全7種類で、今後も季節限定フレーバーなどを追加予定。
発売日	令和４年秋ごろ
販売先	直営店、自社オンラインショップ
販売価格	未定

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社堀内果実園

広報担当：尾上、中上

電話：0747-20-8013

FAX：0747-20-8014

E-Mail： info@horiuchi-fruit.jp

HP アドレス： <https://horiuchi-fruit.jp>

住所：〒638-0642 奈良県五條市西吉野町平沼田 1393

お砂糖ゼロの〇〇〇〇〇を使ったおぜんざい

「プレミアム米糍甘酒ぜんざい」3月10日(木)新発売

こだわりの(発酵あんこ:別名/赤膚あんこ)を使用したギルティーフリー商品



■お砂糖ゼロの米糍甘酒ぜんざい



■自家製発酵あんこ＝別名:赤膚あんこ

奈良県奈良市で令和3年元旦から飲食店を経営しているならまち 招福庵(代表:福本登志子 ふくもと としこ)と申します。当店は近鉄奈良駅から徒歩約15分のならまち庚申堂さん北側すぐの場所にあり、身代わり申で有名な奈良町資料館さんの一角で店舗を構えております。こだわりの無農薬大和茶抹茶、自家製あんこ、自家製米糍甘酒をもとにした「お抹茶と和スイーツ」をご提供しており、特に、赤膚焼お抹茶茶碗をお選びいただき一服ずつお点てする「お茶席体験」を特徴としております。

この度、免疫力アップ、生活習慣病予防のために再注目されている発酵食品や小豆の効能を前面に出した、体にやさしい和スイーツ、お砂糖ゼロの「プレミアム米糍甘酒ぜんざい」を3月10日(木)より新たに販売することにいたしました。この商品は、自家製の発酵あんこ(別名:赤膚あんこ)、と自家製の米糍甘酒を使用したギルティーフリーメニューとなっております。この商品を通じてアフターコロナ後のならまちにおける新たな特産品として地域の活性化を目指していきたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

1.【顧客ターゲット】「全国の30代以上の男女」

詳細⇒発酵食品に興味をお持ちの方。素材にこだわりを持たれているスイーツ好きな方！(発売当初はイトインメニューとしてご提供し、今後、ご自宅や遠方のお客様にもご購入可能な透明パウチ容器にて販売予定)

2.【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒こだわりの自家製食材（発酵あんこ、米糍甘酒）を使用したプレミアムスイーツで、ぜんざいの器も、この商品に関しては赤膚焼でご提供いたします。

3.【強み】（WONDER）自家製発酵あんこ、自家製米糍甘酒

詳細⇒自家製発酵あんこは、北海道産小豆と糍を混ぜて約10時間保温／発酵させることで、自然な甘みのある自家製発酵あんこが出来上がります。保温中、約2～3時間おきにかき混ぜます。また、自家製米糍甘酒は国産米と糍を混ぜて約6時間保温／発酵させることでお砂糖ゼロとは思えないほどのやさしい甘味を感じることのできるアルコールゼロの甘酒が誕生いたします。こちらも保温中、約2～3時間おきにかき混ぜます。

4.【リリースのポイント】これまでの商品との違い

内容	米糍甘酒ぜんざい	プレミアム米糍甘酒ぜんざい
主な原材料	小豆、米、糍、 <u>砂糖</u> など	小豆、米、糍など
自家製あんこのお味	あっさり （お砂糖 控えめ）	やさしい （ <u>お砂糖 ゼロ</u> ）
おぜんさいの出汁	自家製 米糍甘酒	自家製 米糍甘酒
体へのやさしさ	★★★	★★★★★
食器	磁器	赤膚焼
価格（税込）	770円	1,000円

5.【このお店をはじめた理由、この商品をはじめた理由】

2021 年元旦、コロナ禍ではございましたが、憧れの「ならまち」でイメージぴったりの物件に出会いオープンいたしました。以前から、お茶、お花、着物に関する知識と経験を活かした自分の店を持ちたいと思い、また「和のおもてなし」に関わる仕事を通じて地元の活性化に努めたいと考えておりました。

オープン当初より、体にやさしい和スイーツづくりをまず第一に考え、お客様にお好みで選んで頂ける自家製あんこ（赤つぶあん、赤こしあん、白つぶあん、白こしあん）、自家製米糍甘酒ぜんざい、無農薬大和茶抹茶ぜんざいをイートインメニューとしてご提供してまいりました。

この度、私自身大変興味をもち、当店でご提供している、注目度の高い『発酵あんこ』と『米糍甘酒』を組み合わせた商品を販売し、このコロナ禍だからこそ、その効能に関してもっともっと多くの方々に知っていただきたく、お砂糖ゼロの「プレミアム米糍甘酒ぜんざい」を発売させていただくことにいたしました。また、私の生まれが赤膚山ということもあり、オープン当初から、赤膚焼のお抹茶茶碗とお菓子皿をオーダーで焼いて頂き使用しております。

奈良特産品の赤膚焼とともに、今回の「赤膚あんこ」を使った、体にやさしいおぜんざいを多くの方に知って頂き、奈良（ならまち）へ足を運んで頂ければと存じます。

<店舗の様子>



<以下、参考資料>

■店主 福本登志子（ふくもととしこ）



・1990年 3月	帝塚山短期大学 卒業
・1990年 4月	
～1992年12月	株式会社日比谷花壇 勤務
・1993年 5月	
～2008年 5月	ワークショップ 花いちば 勤務
・2014年 4月	
～2020年12月	レストラン Le BENKEI 勤務
・2021年 元旦	ならまち 招福庵 開店

■その他 （特許・表彰など）

- ・2018年10月 武者小路千家 初級立礼点前 お免状取得
- ・ 同 武者小路千家 初級実技 お免状取得

■商品概要

商品名	お砂糖ゼロの“赤膚あんこ”を使用した「プレミアム米糍甘酒ぜんざい」
特徴	こだわりの自家製食材（発酵あんこ、米糍甘酒）を使用したギルティーフリーメニュー
発売日	令和4年3月10日（木）
販売形態	店舗、ネット販売（今後）
販売価格	1,000円（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

ならまち 招福庵 店主：福本登志子 、 広報担当：福本佳史

電話／FAX ：0742-87-1723

E-Mail ：shofukuan@bc5.so-net.ne.jp

HPアドレス ：<https://naramachiinfo.jp/spot/gourmet/2311.html>

Instagram：shofukuan

住所 〒630-8334 奈良市西新屋町12 ならまち HANARE 館1階

新開発“スラブのかや”生地を使用したふんわり気持ちいいリラックスウェア 「スラブシリーズ」3月10日(木)本格発売

① スラブ袖リブトップス ②スラブ裾リブパンツ③スラブワンピース④スラブハオリ



■かやスラブ生地のアップ

■使用例:(上)スラブハオリ (下)スラブ裾リブパンツ

奈良県奈良市で昭和 63 年に創業した有限会社 井上企画・幡(広報担当: 鬼頭・伊東)と申します。当社は、麻生地や蚊帳生地を使用した製品の企画・製造・販売を中心に手掛けており、奈良近郊に物販とカフェを併設した直営店を 3 店舗運営しております。特に、奈良の地場産業である蚊帳生地の風合いと機能性を活かした「蚊帳の日常着」を主力商品としています。

⇒蚊帳は粗く織られた生地のこと、通気性が良い為 暑い季節に最適な素材です。しかし、夏だけでなく 1 年を通して、綿 100%で織りあげた蚊帳の持つふんわりと柔らかい肌心地を楽しんでいただきたい。そのような想いから、このたび蚊帳生地の風合いをそのままに温かみを持たせた新素材「スラブ系の蚊帳生地」を開発し、新しいホームウェアとして商品化致しました。糸の太さや撚りが不規則なスラブ糸を緯糸に使用し織り上げることで、より一層ふんわりと空気を含んで肌触りのやわらかい、軽くて温かみのある生地に仕上がりました。

この奈良で開発・生産した商品を通じて地域産業の活性化につなげて行きたい思っております。

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】「30代以上の女性、及び客層とする小売店」

詳細⇒おうち時間が増えた今、着心地の良さや肌に優しい洋服を求める女性

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒綿 100%の蚊帳生地の心地良さをそのままに、新たに「温かみ」を持たせた新触感の生地

3.【強み】「伝統ある奈良の地場産業・蚊帳を今につなぐ企業」

詳細⇒ 江戸時代より、奈良の産業を支えていた麻織物「奈良晒」。その技術が転用され、「蚊帳」は奈良の地場産業となりました。近年寝間に吊るす蚊帳の活躍が減る中、約11年前、井上企画・幡は日本で初めて、蚊帳の特徴を生かした衣類「蚊帳の日常着」を開発。更に今回、夏以外の季節でも活躍する「スラブのかや」を開発しました。このように、わたしたちは、ライフスタイルや社会の変化に合わせて柔軟にかたちを変えながら、奈良の地で、伝統を受け継いだものづくりを行っています。

4.【リリースのポイント】※従来の蚊帳とスラブ系の蚊帳の違い

比較基準	従来の蚊帳	スラブ系の蚊帳
① 素材	綿100%	綿100%
② 系の形状	直線	うねり形状
③ 弾力（膨らみ）	★★★	★★★★★
④ 柔らかい(なめらかさ)	○	◎
⑤ 色展開	20色（日本の伝統色）	4色（ナチュラル・ブラック・ブラウン・グリーン）
⑥ 価格（例：パンツ）	8,250円（税込）	10,450円（税込）

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

蚊帳の日常着は、風を通して涼しい、汗をすぐ吸収、じゃぶじゃぶ洗えてすぐ乾く、といった特徴があります。「その魅力をお客様に分かりやすく伝えたい」という想いで、神戸大学と協働し蚊帳生地の機能性を数値化するための実験を行いました。その中で、蚊帳生地を重ねると意外にも保温性があることを知りました。生地と生地の間に空気の層が生まれ、体温をゆるやかに保ってくれるのです。それを活かしたら、蚊帳の日常着は夏だけでなく一年中活躍できるのではないか。そのアイデアの元、織元と一緒に試行錯誤した末誕生したのが「スラブのかや」です。蚊帳はまだまだ可能性に満ちた素材です。今後も、蚊帳の魅力を活かした商品開発を行い、全国にお届けすることで、奈良県の繊維産業を活性化したいと考えています。

<以下、参考資料>

■代表者：林田 千華（はやしだ ちか）



- ・1987年 写真家の井上博道と、奈良晒の老舗に生まれた井上千鶴により創業
- ・2004年 京都府木津川市に本店「Lier・幡」開店
レストランを併設したライフスタイル提案型店
- ・2010年 蚊帳の生地を使った衣料の開発、販売を開始
- ・2020年 アップサイクルの商品生産を開始
- ・2022年 奈良市に「井上博道記念館」開館予定

■直営店

- ・本店 Lier 幡（〒619-0216 京都府木津川市州見台 5-22）
- ・幡・INOUE 夢風ひろば東大寺店（〒630-8212 奈良市春日野町 16）
- ・幡・INOUE 近鉄百貨店生駒店（〒630-0298 生駒市谷田町 1600）
- ・井上博道記念館（中登美ヶ丘にて、2022年春リニューアルオープン予定）

■その他（特許・表彰など）

- ・「しあわせこっとな」商標登録
- ・令和3年度「奈良県海外展開リーディングカンパニー」表彰

■商品概要

商品名	「スラブシリーズ」
特徴	蚊帳生地を基に、スラブ糸で織り上げたふんわり空気を含んだ温かみのあるくつろぎウェア
発売日	令和4年3月10日
販売先	BAN INOUE オンラインショップ 幡 INOUE 直営店 各店舗 など
販売価格	① スラブ袖リブトップス/¥9,900（税込） ② スラブ裾リブパンツ/¥10,450（税込） ③ スラブワンピース/¥12,100（税込） ④スラブハオリ/¥13,200（税込） 各アイテム＜ナチュラル・ブラック・ブラウン・グリーン＞の4色展開

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 井上企画・幡 広報担当：鬼頭・伊東
電話：0742-23-2850 F A X：0742-23-2809
E—M a i l：m-itou@asa-ban.com
HP アドレス：https://www.asa-ban.com/
住所 〒630-8202 奈良市川上町 223

SDGs12 番(里山への恩返し)を意識した桜の精油！

新商品「奈良のさくら精油」3月20日(日)予約受付開始

FOREST US NATURAL シリーズ第2弾！（第1弾は高野槇精油）



■新商品：桜精油「奈良のさくら精油」

■画像の説明：花木(桜)の圃場

奈良県五條市で平成20年から花木の生産をしている堀園芸株式会社（代表：堀 宏式 ほうし こうじ）と申します。当社は京奈和自動車道五條インターから車で30分の場所にあり、これまでの桜・梅・コウヤマキなどの切り枝花木を中心に販売しております。1年前から第1弾として自社生産の花木（高野槇）を原料として「高野槇精油」を生産し、精油とその二次加工品を生産販売する事業を行っています。

この度、第2弾として“桜花木”を原料に使用した桜の精油の開発に成功いたしました。現在、コロナ禍の影響もあってかアロマの需要は大きく様々な商品が開発されています。しかし、多くの日本人が好む「桜」の香料は桜をイメージした人工的なものではなく桜自体から香料を抽出したものはほとんど存在していません。そこで、当社はパートナーと共に当社で生産する花材としての桜の一部を材料として桜自体から香料成分を抽出いたしました。商品名『奈良のさくら精油』として3月20日（日）より予約受付を開始いたします。

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】「全国の30代から50代の男女」

詳細⇒香り・癒しに興味があり、日本の文化・歴史に誇りを持っている方

2.【コンセプト】 「 価値 」 × 「 商品 」

詳細⇒FOREST US NATURAL シリーズ第2弾として、桜の一部を材料として桜自体から香料成分を抽出した希少な桜の精油

3.【強み】「桜の生産者だから実現可能」

詳細⇒数多くのアロマ製品が出回る中で桜の精油というものは出回りがありません。これは「桜精油を生成する原料が少ない」という事が大きな要因の一つです。当社では事業用として桜の切枝を生産しています。環境負荷の少ない形で精油精製の桜原料を調達が可能で当社自身がアロマ製品を製造販売していることから桜精油の製造が実現しました。

4.【リリースのポイント】SDGs への取り組み（里山への恩返し）

当社のアロマ事業コンセプトは



- ・花の生産過程に発生する使われない部分を精油の材料として使用。
- ・社会問題になっている使われなくなった農地（耕作放棄地）で生産された材料を使用しています。
- ・桜を切り花として販売するには規格外となり出荷できない部分などが継続的に発生するため、そちらを有効的に活用することで安定した材料調達が可能となります。（その為、環境に負担をかけない形で桜

精油の原料を調達することが可能となります）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

私どもの所在する五條市西吉野町南部は花木の産地でもあり「桜」は主要品目にあたります。人口減少で農地の荒廃化が進む中、この商品が現地で花木を生産し紀伊半島の自然を守る人々の生活と農地を守るような商品にしたいと考えています。そして、この商品が多くの方々に奈良中南部の魅力を発信するきっかけになればこんなに嬉しいことはありません。

そして当社は今後も当社で生産する様々な花木の香料成分の抽出を行うことが、紀伊半島の自然と農地を維持することに繋がり、多くの消費者の方々に奈良県中南部のことを知ってもらえるような活動につなげたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者 堀 宏弐（ほり こうじ）



- ※個人事業主の場合は、最終学歴から創業するまでの経緯
- ※法人の場合は会社が創業してからこれまでの経緯を記載
- ・昭和44年4月 堀和之が農家として創業
- ・平成20年5月 法人成りし「堀園芸株式会社」設立
- ・平成29年8月 堀宏弐が代表取締役就任
- ・現在に至る

■その他（特許・表彰など）

・平成30年奈良県農業賞受賞・「FOREST US NATURAL」商標登録

■商品概要

商品名	「奈良のさくら精油」
特徴	古き良き時代の日本の香り
発売日	令和4年3月20日（日）予約受付
申し込み方法	当初は電話対応のみ（追ってネット販売開始）
販売価格	¥28,000（税抜）

＜資料に関してのお問合せ先＞

堀園芸株式会社

広報担当：堀 宏弐

電話：0747-33-0401（携帯 090-8982-4047）FAX：0747-33-0415

E-Mail：koji-h@kabokuya.net

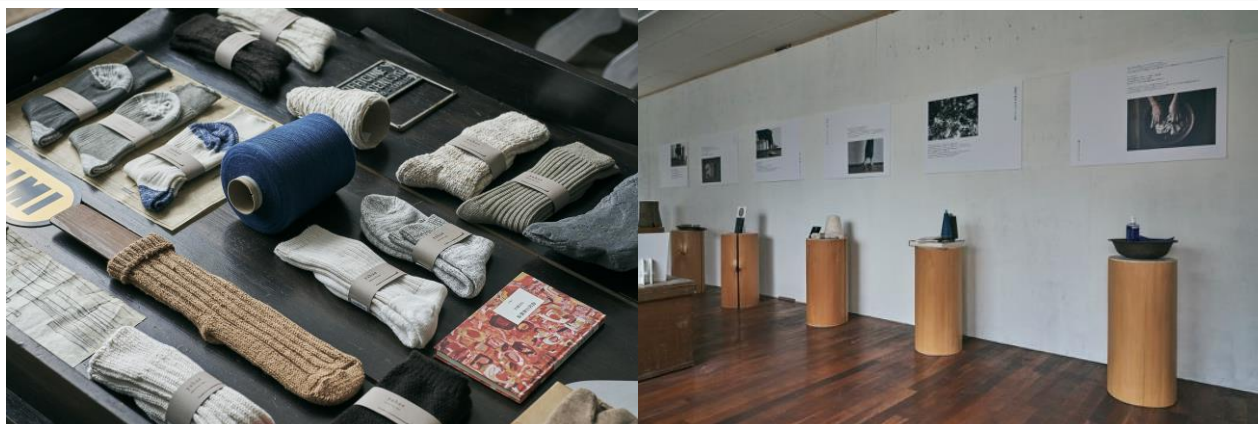
HPアドレス <http://kabokuya.net>

住所 〒637-0233 奈良県五條市西吉野町桧川迫 26

靴下工場跡地を活用した、日本初の“靴下ギャラリー”

「yahae old sock factory」3月20日(日)オープン

靴下、日本一の産地(広陵町)で①ものづくり体験 ②靴下販売 ③地域拠点、3つの価値を生み出す空間



■ yahae old sock factory 物販コーナー ■ギャラリーコーナーの写真

奈良県広陵町で 1921 年から靴下作りを行うヤマヤ株式会社(広報担当：野村 泰嵩のむら やすたか)と申します。⇒弊社は 1921 年より靴下を作り続ける工場であり、日本一の靴下産地である奈良県広陵町に位置します。OEM と自社ブランドの展開が主軸事業です。弊社の特徴的な取り組みとしては、「奈良市」と「東京都清澄白河」に直営店舗を持ち、エンドユーザーのお客様との関係性を大切にしてきました。しかし、工場の拠点を置く広陵町では、靴下の生産は行っているものの実際に販売する拠点はなく、足をせっかく運んでいただいても販売できない状態です。弊社に限らず広陵町にはこの地で作られた靴下を買える場所はほとんどなく、住民の皆様も、ユニクロや無印の靴下を履いている人ばかりという寂しい現状です。

せっかく靴下の町として栄えてきたのに、このまま靴下の色が薄まってしまっても良いものか、また日本一の産地である広陵町だからこそ提案できる空間が創出できるのではないかと、そう考えてこの度新事業「yahae old sock factory」(ヤハエ オールド ソック ファクトリー)を 3/20(日)から立ち上げることにしました。この場所は、「①靴下作りを体感できる」「②商品を購入できる」「③広い工場跡地のスペースを地域の皆様に開放することで靴下工場を起点に新しいコミュニケーションスペース」の3つの役割を果たす日本初の靴下ギャラリーです。このサービスを通じて広陵町の地域活性化に繋げていきたいと思っております。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】「関西圏内で靴下などファッション好きな男女」

詳細⇒靴下をこだわって選んでいる人がターゲット。“靴下好きの聖地”として認知されることが目標。

2.【コンセプト】 「価値」×「サービス」

詳細⇒日本初の靴下の魅力を多角的に発信する靴下ギャラリーです。「yahae old sock factory」という名称は、弊社の創業者「馬見村 弥兵衛 うまみむら やへえ」に由来したものであり、特徴は、単純な物販店舗ではなく、実際に編み機の音を聴きながら様々な角度から靴下を体感し、靴下作りの魅力を感じながら商品を購入できます。また元靴下工場であるので、その大広間を活用して、地域のヨガ教室やものづくりワークショップなどの拠点としてご利用頂けます。

3.【強み】「靴下ソムリエの資格を持つ館長（野村 泰嵩）」

詳細⇒2020年に靴下ソムリエの資格を取得。今回のファクトリーは私自身が館長として皆様方をナビゲートしていきます。実際に靴下編み機を活用していた元工場跡地の空間で、ものづくりの香りを感じながら、靴下を選び、感じられる空間です。タイムスリップしたかのような空間で、靴下作りの歴史を体感できます。

4.【リリースのポイント3つ】

- ①「産地」名産品である靴下の魅力を、現場である広陵町から発信します。
- ②「ブランド」自社展開しているファクトリーブランドの旗艦店です。
- ③「歴史」100年以上の歴史を伝えるために、貴重な編み機の展示、パネルでの説明などのコンテンツを有します。靴下に関することわざ・名言集や靴下をテーマにした絵本もたくさん展示しています。



<イベントスペース>



<施設の入口の様子>

5.【この施設をはじめた理由】または【目標&夢】

私が幼い頃は、靴下編み機の音が鳴り響く町だったのですが、最近はめっきり事業所の数も減り、靴下の町というフレーズも少し悲しく聞こえてくるようになりました。もっと元気な靴下産業を取り戻したい、そう思っていたときに、そもそも広陵町では靴下を作るだけで、手にとって販売できる場所がほとんどないことに気づきました。魅力を感じていただくためには、靴下作りの面白さをPRしながら、エンドユーザーの方に販売して実際に履いていただくことが何より不可欠だと思い、この取り組みを思いつまし

た。このプロジェクトを通して、改めて広陵町が靴下の町として認知が広がり、また yahae old sock factory が靴下好きの聖地として発展していくことが夢です。

<以下、参考資料>

■担当者 野村泰嵩



1921 年から靴下作りを続ける靴下工場ヤマヤの 4 代目。大学卒業後、靴ブランド「吉田カバン」での経験を経て、家業であるヤマヤに入社。靴下ソムリエの資格を有します。

【特許・表彰など】

- ・経営革新計画取得
- ・地域未来牽引企業 選定

■施設概要

名称	日本初の靴下ギャラリー「yahae old sock factory」
特徴	靴下、日本一の産地（広陵町）で①ものづくり体験 ②靴下販売 ③地域拠点、3つの価値を生み出す空間
開館日	令和 4 年 3 月 20 日（日）～ 見学は無料（要予約）・開館日は SNS で告知します。

<資料に関してのお問合せ先>

ヤマヤ株式会社 広報担当：野村 電話：-0745-55-1326
携帯 080-5324-1324 FAX：0745-55-5133
E-Mail：yanomura@yamaya-e.com
HP アドレス <https://www.yamaya-e.com>
住所 〒635-0824 奈良県北葛城郡広陵町疋相 97-1

全国唯一！柿の専門店が始める新事業！

「KAKIHA ちいさなワークショップ」3月20日(日)開始

自宅で簡単に・毎日できる・楽しいアレンジレシピなどを伝授！



■KAKIHA 店舗写真



■KAKIHA ミルクジャム・KAKIHA パウダーなど

奈良県五條市で 1965 年に創業。「柿の専門」を経営している石井物産株式会社（代表：石井 和弘 いしい かずひろ）と申します。当店「柿の専門」「KAKIHA」は JR 奈良駅構内の商業施設「ピエラ奈良」内にあり、柿菓子や柿の葉、柿渋などを使用した商品を中心に販売しております。

⇒傷つき捨てられる柿を何とかしたいという想いから始まったお店です。柿や柿の葉の機能性にも注目し、柿を科学しています。栄養価の高い柿や柿の葉を余すことなく、さまざまな形に変えて人々の生活を少しでも豊かにしたいと考えています。今回は身体のために安心安全な、自然なものを摂って健康でいたいと考える方々に向け、柿の葉を使ったお茶の美味しい入れ方や簡単なアレンジレシピなどを伝授する『KAKIHA ちいさなワークショップ』を3月20日(日)より開始します。KAKIHA の柿の葉は有機 JAS 認証の自社農園で育てています。無農薬で、余計なものは一切入っておらず、栄養たっぷりの柿の葉を自宅で毎日簡単に楽しんでいただきたい。そこから、ワークショップという形で皆様に実際に見て・飲んで・楽しんでいただきながらお伝えしたいと考え、今後は、ここでしか味わえないドリンクやスイーツの展開も考えています。奈良にしかない唯一の柿専門店。ぜひ全国から足を運んでいただき、柿を通じて地域の活性化に繋がっていきたいと思っております。

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。

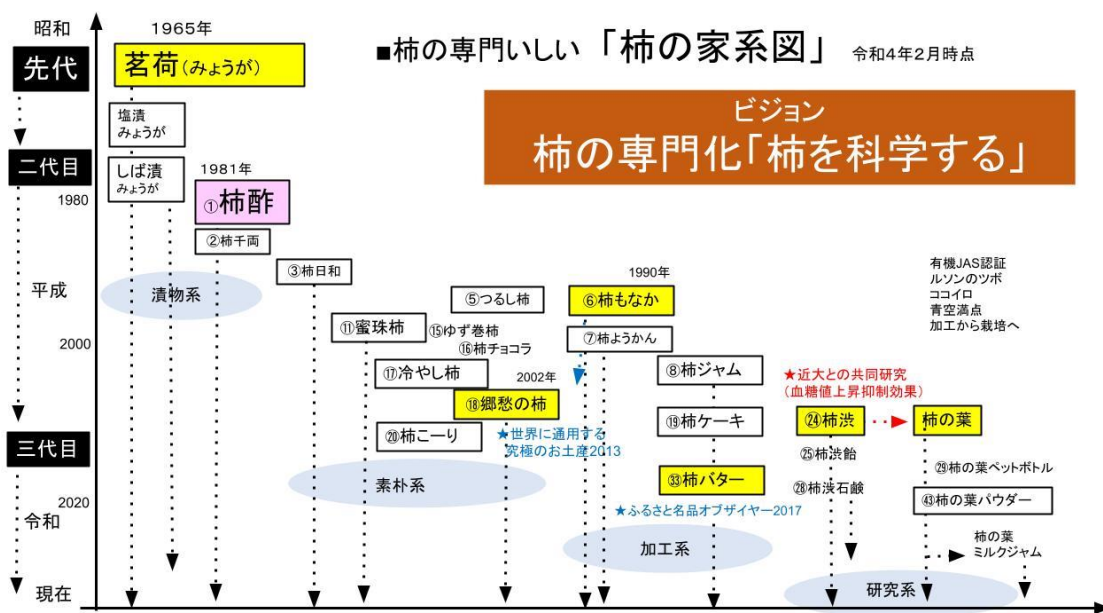
1.【顧客ターゲット】「健康を考えだす年齢になった方々」

詳細⇒身体のために安心安全なもの・自然なものを摂って健康でいたいと考える40代以上の女性の方など

2.【コンセプト】 「好奇心」×「ワークショップ」

詳細⇒内容に関しては、「柿の葉パウダー」を使った美味しいお茶の入れ方を中心に、約20分程度のワークショップで1日4回（2ペアで8組）の開催予定です。（基本は要予約）

3.【強み】「柿家系図」創業1965年 全国で唯一の柿の専門店



4.【リリースのポイント】ワークショップの一例（予定）

- ・「柿の葉パウダーを使ったお茶の入れ方」
- ・「柿の葉パウダーを使ったドレッシング」
- ・「柿の葉パウダーを使った飴作り」

5.【このワークショップをはじめた理由】

KAKIHA の柿の葉は有機 JAS 認証の自社農園で育てています。無農薬で、余計なものは一切入っていない、栄養たっぷりの柿の葉を自宅で毎日簡単に楽しんでいただきたい。そこから、ワークショップという形で皆様に実際に見て・飲んで・楽しんでいただきながらお伝えしたいと考えました。今後は、ここでしか味わえないドリンクやスイーツの展開も考えています。奈良にしかない唯一の柿専門店です。ぜひ全国から足を運んで頂ければ幸いです。

<以下、参考資料>

■代表者 石井和弘



- ・1965年 石井商店創業
- ・1984年 石井物産株式会社創業
- ・1990年 「奈良吉野いしい」誕生
- ・2011年 直営店 三条通店オープン
- ・2012年 JR奈良店オープン
- ・2013年 柿の葉の栽培スタート
- ・2016年 「柿の専門」誕生
- ・2019年 「KAKIHA」オープン

■その他 （特許・表彰など）

- ・日本ギフト大賞・ネットショップ大賞・地方創生大臣賞

■イベント概要

名称	「KAKIHA ちいさなワークショップ」
特徴	簡単に・継続できる・柿の葉を楽しんでもらうイベント
発売日	令和4年3月20日～
販売先	「KAKIHA」 JR奈良駅構内（ビエラ奈良）2F
参加費用	¥1000円～

<資料に関してのお問合せ先>

石井物産株式会社

広報担当：

電話：0747340518 FAX：0747340508

E-Mail：info@a-kaki.com

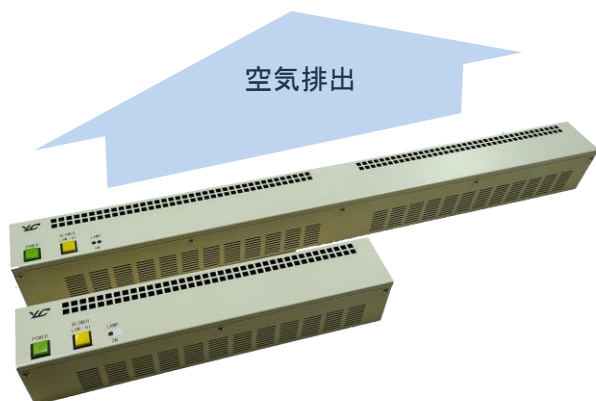
HP アドレス <http://a-kaki.com>

住所 〒638-0657 奈良県五條市西吉野町ハツ川458

アクリル板不要！小型で幅広く空気を排出する卓上型エアーカーテン

「Air Wall UV」3月1日(木)新発売

エアーカーテンで感染予防対策装置、循環空気は紫外線で除菌



■(下)型式:UVC3-1Y (上)型式 UVC3-2Y



■エアロゾル遮断実験の様子

奈良県天理市で昭和 46 年から電子機器の設計及び、製造をおこなっております。ヤマトクリエイト株式会社（代表取締役：植田 昌宏 うえだ まさひろ）と申します。天理に本社を置き平成 16 年に桜井市に吉備生産センターを設立し現在は吉備生産センターを拠点として営業活動を行っております。当社は桜井駅から車で約 5 分の場所にあり、高圧電源やランプ点灯用電源等様々なスイッチング電源の設計委託をお受けし設計から生産・販売まで行っております。ランプ点灯用電源では樹脂硬化・水殺菌・空気殺菌・ウイルス殺菌に使用される紫外線発生ランプ点灯用電源も数多く設計して来た実績があります。

⇒この度は、電子機器の設計・製造の知識を生かし感染予防対策ができアクリル板による聞き取りの難しさや物の受け渡しのストレス低減ができる自社製品を開発致しました。商品名は、卓上型エアーカーテン『Air Wall UV』とし 3 月 1 日（木）より本格的に販売します。この商品の特徴は対面会話の呼気・エアロゾルを空気の壁で遮断してコロナ感染予防対策を行う商品です。また、循環する空気を除菌する機能も搭載しています。特に対面となる場所で宿泊施設、介護施設、スポーツジム、医療施設、公共施設、商用施設の受付や長時間となる商談場所への設置が有効です。

1.【顧客ターゲット】「全国 男女問わず 20～60代」

詳細⇒ 宿泊施設、介護施設、スポーツジム、医療施設、公共施設、商用施設の危機管理担当者など

2.【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒ 卓上型エアーカーテンで感染防止し循環空気を紫外線で除菌します。現在販売されている卓上型エアーカーテンの中では吹き出し幅が最大級(300mm)となっております。

3.【強み】(WONDER)「お客様の要望に応じた設計が可能」

詳細⇒創業52年間の電子回路技術を有し多岐にわたる業界に電源装置を供給している実績から品質に自信があり、またお客様のニーズに合わせた対応ができます。

4.【リリースのポイント】製品紹介

比較基準	Air Wall UV 2 Y	Air Wall UV 1 Y
① 吹き出し口の広さ	600mm	300mm
② 外観寸法	UVC3-1Y 縦 70mm×幅 730mm×厚さ 65mm	UVC3-1Y 縦 70mm×幅 365mm×厚さ 65mm
③ 設置	縦・横 両使用可能	縦・横 両使用可能
④ 吹き出し量 (パワー)	★★★★	★★★★
⑤ 価格 (税込)	108,000円	81,200円

5.【この商品・サービスをはじめた理由】

産業機器向け電源のカスタム設計から生産までの業務を行っていますが、市場変動により受注量が大きく変わる事もあり経営目標値が立てにくく自らの力で経営を安定させるためにも今まで築き上げた技術を活用し自社商品を製作し新分野へのチャレンジ販売に取り組み始めました。また、電源は電子機器の心臓部ですが縁の下の力持ち的な存在です。これから人目に付く自社商品を持つ事で社員のモチベーションを上げ、新たな市場ニーズを受け入れる事で柔軟な発想ができ、従業員の能力向上及び、新商品開発やカスタム設計にも活かす事が出来ると考えました。また、新商品を市場に出し企業成長する

事で社会貢献していきたいと考えています。

※本商品の使用に際し、厚生労働省からの通達であるマスク着用、室内換気等は別途必ず行って下さい。

<以下、参考資料>

■代表者（お名前） 植田 昌宏



- ・昭和 46 年 1 月 磯城郡田原本町にて大和電子工業(株)設立
大手メーカーの基板製作・高圧電源の設計・生産
- ・昭和 48 年 12 月 天理市に本社工場を新築し移転
新に特殊放電管ランプ用電源の設計・生産
- ・昭和 59 年 6 月 三重県青山町に第二工場増築
- ・昭和 59 年 7 月 わかくさ国体“溪谷の火”の炬火採火装置製作
- ・昭和 63 年 1 月 ヤマトクリエイト(株)に社名変更
- ・平成 16 年 6 月 桜井市に吉備生産センター設立

■その他（特許・表彰など）・平成 14 年 奈良県中小企業経営革新支援法の認定

■商品概要

商品名	「Air Wall UV 」
特徴	IA-カーテンで呼気・IAウイルスを遮断、循環空気は紫外線で除菌 卓上型タイプで場所を取らない。縦・横型で設置可能。
発売日	令和 4 年 3 月 1 日（木）
販売先	直接販売・代理店販売
販売価格	UVC3-2Y：108,000円/UVC3-1Y：81,200円（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

ヤマトクリエイト株式会社 広報担当：植田 吉村
電話：0744-49-3111（携帯080-8502-0075）
FAX：0744-49-3112
E-Mail：info-staff@yamato-cr.co.jp
HP アドレス：http://www.yamato-cr.co.jp/
住 所：〒633-0065 奈良県桜井市吉備 567-1

日本初！美容師が作る、食べてキレイになる「かき氷専門店」

美容×かき氷専門店「onna wa utsuwa」 3月1日東生駒にオープン

①奈良産朝採れ古都華 美容×氷、②奈良産ブルーベリー 美容×氷など



【左】奈良産朝採れ古都華 美容×氷、【中央】奈良産ブルーベリー 美容×氷 【右】古都華カスタードパイ 美容×氷

奈良県生駒市で2009年から日本初の美容室と鍼灸院を併設した美容鍼灸院を営んでいる優美美容鍼灸院（ゆうびびようしんきゅういん）（代表：伊藤 綾 いう あや）と申します。当店は近鉄東生駒駅から徒歩で3分の場所にあり、トータルビューティーサロンとして、「まつ毛エクステンション」「まつ毛パーマ」「フェイシャルエステ」「ネイル」と多彩なメニューを提供しており、また、鍼灸では「整形鍼」や「ハリセンボン美容鍼®」（商標登録済）などを提供しております。

現在の従業員の雇用継続が私の使命と認識しており、新型コロナウイルスの影響により売上減となる中、従業員の雇用を守るため、再構築補助金を活用して既存の事業に加えて新規事業、美容×氷専門店『onna wa utsuwa』（女は器）を3月1日（火）よりオープンすることになりました。この新店舗の特徴は、美容サロンの知識を活かして、食べて綺麗になる日本初の美容×氷専門店です。この店舗を通じて地域の活性化および女性の社会進出、働き方改革に貢献をしていきたいと思っております。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】「関西圏内の女性×20代～50代」

詳細⇒既存のサロンのお客様、美容に興味のある方、全国のかき氷に興味のある方（ゴローさん）、インスタ映えのあるかき氷を撮影したい方など。

2.【コンセプト】「面白い」×「商品（店舗）」

詳細⇒「美容師が作る“こだわりのかき氷”を食べて綺麗になろう！」

こだわり①：氷室神社で祈祷された奈良の「日の出氷」を使用

こだわり②：いちごやブルーベリーなどの素材は奈良産を使用

こだわり③：シロップは一つ一つ手作りで無添加

3.【強み】「私自身がエイジングにこだわる」

詳細⇒出産後37歳から美意識が目覚め、食生活や運動も含め行ってきましたが、それだけでは不十分で年齢には勝てず、やはり人からの施術（鍼・エステ）を受けることで体の変化を感じたので、事業を始めました。

4.【リリースのポイント3つ】

①独自性：美容サロンスタッフが作る、食べて綺麗になる美容×氷

②面白い：学生が店内デザインを描いて、共同体を完成させる。また使用するお皿は、



陶芸科の学生が制作、作品の場の提供を行います。

←奈良教育大生による店内手書きデザイン画
（店舗から外を眺めた二次元のパリ風）

③人材・働き方：スイーツは営業時間を限定しやすいため、10時～16時の営業とし、女性が働きやすく、家庭との両立が可能な環境とする。人材も確保しやすく、継続して働き続ける事が可能なので、今後も従業員の入れ替わりがなく従業員とお客様に信頼関係が生まれやすい。

5.【この店舗（商品）をはじめた理由】または【目標&夢】

2019年よりコロナ禍による売上減が続き、雇用維持の為、再構築補助金に応募し採択されました。その結果、従業員が自主的に、休日を利用して魅力的で集客力のある店舗を視察するなど、かき氷店出店へ向けての様々なアイデアを提案してくれました。パート従業員から店長をしたいと申し出もあり、当初は私一人の“思い”であったものが、今では全従業員の“夢、へと進化しています。

前職の経験を活かすとともに、飲食業の中でもかき氷の専門店が最も現行の経営資源（従業員の能力や、固定客等）を活かし、生駒市の地域活性化にも貢献でき成果を上げられるものと思います。今後、2024年に、生駒市内にて3店舗の出店を実現し、地元の食材、氷の取り扱いを増やすとともに、奈良市のかき氷マップに生駒市を加え、生駒市内のかき氷店増につなげていきます。

＜以下、参考資料＞



■代表者 伊藤 綾（いとう あや）

- ・1994年 4月 日本マクドナルド株式会社 入社
- ・2006年 4月 大阪鳳林医療学院 入学
- ・2009年 4月 はり・きゅう師国家資格取得
- ・2009年 10月 優美美容鍼灸院開業
- ・2014年 6月 Yuubi Beauty Salon 東生駒店 オープン
- ・2017年 2月 Yuubi Beauty Salon 学園前店 オープン
- ・2018年 10月 美容師国家資格取得
- ・2021年 10月 管理美容師資格取得

■新店舗概要

店名	「onna wa utsuwa」
特徴	美容サロンスタッフが作る、食べて綺麗になるかき氷
発売日	令和4年3月1日（火）

＜資料に関してのお問合せ先＞

優美美容鍼灸院

広報担当：伊藤 綾

電話： 0743-75-5788（携帯 090-3272-6173 ）

FAX：0743-75-5788

E-Mail：yuubi@biyou-shinkyu.com

HP アドレス：http://biyou-shinkyu.com/

住所 〒630-0252 奈良県生駒市山崎町 4-20 大都ビル 1 階

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。

公益財団法人奈良県地域産業振興センターでは、中小・小規模事業者の事業の発展と安定経営のため各種支援活動を行っております。

現在、新型コロナウイルス感染症の拡大により、経営に影響を受けている事業所が多くあります。

そうした中であって、自社の強み、培ってきた技術やノウハウを活かし、新商品の開発、新しいサービスの提供により、販路開拓と新規顧客の獲得に努めている事業所があります。

当財団では、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「Go To NARA 2021 新商品&新サービス合同記者発表会」を企画いたしました。

今回、8事業所が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・新サービスをプレゼンテーションしマスコミの皆様にご紹介いたしました。

本日の発表会の取材と報道を通して、多くの方が新商品をご購入いただき、また、新サービスをご利用いただけることを願っています。どうぞ、よろしくお願いします。

YouTube URL はこちら → https://youtu.be/_aIyXm3PFBk



< 事業に関してのお問い合わせ >

公益財団法人奈良県地域産業振興センター

担当：杉本 卓三（すぎもと たくぞう）

住 所：〒630-8031 奈良県奈良市柏木町 129 番地 1

電 話：0742-36-8312 FAX：0742-36-4010

E-mail t.sugimoto@nara-sangyoshinko.or.jp

URL <https://www.nara-sangyoshinko.or.jp/>