

令和3年度

第1回 新商品・新サービス 合同記者発表会

日時：令和3年8月26日（木） 14時00分～

場所：豊山町社会教育センター 2階 ホール



豊山町商工会の
マスコットキャラクター
どじょたん

豊山町商工会

豊山町商工会

新商品・新サービス合同記者発表会

日時：令和3年8月26日（木）14:00～16:00

場所：豊山町社会教育センター 2階 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秀清堂

②名古屋コーチン料 釜めし 河良

③株式会社秋田製麺所

④アクセル・テクノロジー

⑤水谷酒造株式会社

⑥キッチンくま

⑦株式会社大永水産

⑧有限会社八右衛門

5. 第2部【展示会】（15:10～16:00）

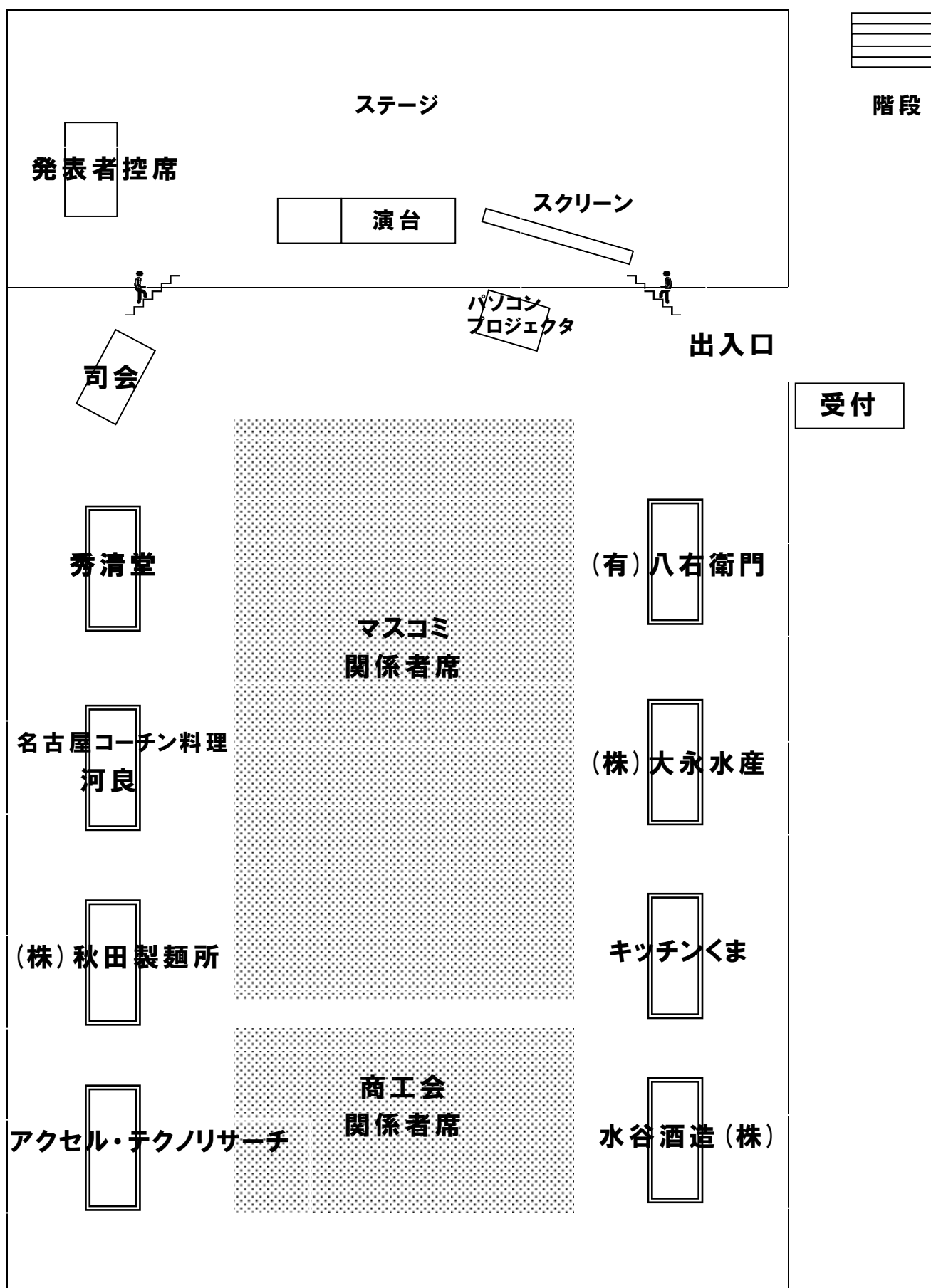
取材・インタビュー

6. 閉会 （16:00）

令和3年度「第1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	■秀清堂（豊山町豊場） 和菓子店 ひこうきのまち豊山町をイメージした飛行機型スイーツ FDAと共同開発「空飛ぶ KUZU BAR」9月20日（空の日）にテイクオフ FDA1号機（マンゴー味）、FDA2号機（ラムネ味）、FDA3号機（いちご味）等、全12種類を新発売
②	■名古屋コーチン料理 河良（豊山町青山） 名古屋コーチン料理店 金賞受賞！“名古屋コーチン”づくしの“かわよしの親子丼”を全国に！ 名古屋コーチン「かわよしの親子丼」ミールキット9月30日（木）新発売 ①材料（名古屋コーチンの卵12個・お肉4人前・出汁）×②レシピ×③親子鍋の3点セット
③	■株式会社秋田製麺所（豊山町豊場） 麺類製造業 業界初！茹でずにレンジで3分！手軽に食べられる巾広きしめん 茹でない巾広きしめん「足軽」8月27日（金）新発売 きぬあかり100％使用・幅広（15mm）の冷凍きしめん（コーチン麺つゆ付き）
④	■アクセル・テクノロジー（豊山町青山） 機械設計事務所 農場から半導体工場まであらゆる生産現場で使用可能な直線駆動装置を開発 特許取得「ボールピニオン」9月9日（木）モニター募集開始 しんきんビジネスマッチング（9月9日）・メッセナゴヤ 2021（11月10日～13日）に出展
⑤	■水谷酒造株式会社（愛西市鷹場町） 清酒製造業 地元（愛知）の「蓮の花」を使用した“花リキュールシリーズ第1弾” 蓮の花リキュール「華蓮（KAREN）」10月1日新発売 ほんのり甘酸っぱさが残ったお酒 ①ロック、②炭酸割り、③冷やしてストレートなど
⑥	■キッチンくま（豊山町豊場） 和洋食レストラン コロナ禍から生まれた新発想！生麩に〇〇を使った新食感スイーツ 「モチっと生麩」シリーズ3種類／9月2日（木）新発売 もちっと生麩に菊芋を使用！「ゴマ団子風」「黒蜜きなこ」「みぞれ餡かけ」
⑦	■株式会社大永水産（豊山町豊場 北部市場内） 水産仲卸業 プロが選ぶ鮮魚を3D凍結技術を活用し店舗（業務用）および通販で販売（予定） 「三河産の魚（赤ムツ・黒ムツ・白ムツ・メヒカリ等）3D凍結で全国へ」 解凍した際に、ドリップが少なく、鮮度が良い状態でお客様に提供可能！
⑧	■有限会社八右衛門（豊山町豊場） うどん・そば店 アフターコロナに向けて！うどん屋で誕生した愛されキャラクター 「とまとちゃんシリーズ・新メニュー」12月新発売！ 第1弾「とまとカレーうどん」・第2弾「とまとカレーつけ麺」・<u>新メニュー「菊芋とまとカレー煮込」</u>

会場図(豊山町社会教育センター2階ホール)



～ひこうきのまち豊山町をイメージした飛行機型スイーツ～

FDAと共同開発「空飛ぶ KUZU BAR」9月20日(空^{そら}の日)にテイクオフ

FDA1号機(マンゴー味)、FDA2号機(ラムネ味)、FDA3号機(いちご味)等、全12種類を新発売



■商標登録したロゴマーク ■「空飛ぶ KUZU BAR」FDA1号機～12号機をイメージした全12種類

愛知県西春日井郡豊山町で昭和43年から和菓子店を経営している秀清堂(しゅうせいどう)の店主、渡邊 勝利(わたなべ かつとし)と申します。当店は生クリーム大福・フルーツ大福・くずバーなどの和菓子を中心に店頭およびネット販売しております。

この度は、小さなお子様からお父さんお母さんご年配まで幅広い年齢の方を対象に「空飛ぶ KUZU BAR」(そらとぶ くずばー)を「空の日」の9月20日(祝)より新たに販売することになりました。「空飛ぶ KUZU BAR」は **FDA(株)フジドリームエアラインズ**との**共同開発**で、カラフルな機体をモチーフに1号機から12号機までをイメージした、様々な色と味になっております。この新商品で「豊山町＝ひこうきのまち」、およびFDA様の応援を含めた地域の活性化に貢献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】「全国の飛行機好きな男性・女性」

詳細⇒例えば、子供達へプレゼントしたい親子連れやお孫さん連れの方、空港へ飛行機を見に訪れた飛行機好きの方など。

2.【コンセプト】 「 面白い 」×「 商品 」

詳細⇒飛行機の型をした KUZU BAR（くずばー）は全国初の商品。1号機～12号機までカラフルで様々な味が揃っております。

3.【強み】「インスタ映えする KUZU BAR の開発」

詳細⇒当店は2年前から KUZU BAR を発売しており、昨年は一ロサイズの KUZU BLOCK（くずぶろっく）を発売しております。この「KUZU BLOCK」と「葛」をモチーフにしたロゴマークは商標登録しております。



■KUZU BAR 各種



■KUZU BLOCK

4.【リリースのポイント】各商品の紹介

- ・FDA1号機ドリームレッド：マンゴー味
- ・FDA2号機ライトブルー：ラムネ味
- ・FDA3号機ピンク：いちご味
- ・FDA4号機グリーン：チョコミント味
- ・FDA5号機オレンジ：みかん味
- ・FDA6号機パープル：ブルーベリー味
- ・FDA7号機イエロー：パイン味
- ・FDA8号機ティーグリーン：抹茶味
- ・FDA9号機ゴールド：コーラ味
- ・FDA10号機シルバー：りんご味
- ・FDA11号機グリーン：メロン味
- ・FDA12号機ホワイト：もも味

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

他の市町へ出かけて催事等の出店を行う際、いつも豊山町を感じさせられる商品ができないかと模索しておりました。2年前より、くず粉を原料にした、くず餅アイス「KUZU BAR」の販売を開始し、昨年には進化系として一口サイズで8種類の味を楽しめる「KUZU BLOCK」を販売しております。これらの商品はインスタ映えを意識したカラフルな商品となっています。そこで、県営名古屋空港で発着している FDA 様のカラフルな機体をモチーフにした飛行機型の商品を作れないかと思い、自作でシリコンの「型」を作成し、商品化いたしました。FDA 様に相談し、ご意見をいただきながら1号機から12号機をイメージした12種類が完成しましたので、今回、発売することになりました。

県営名古屋空港は別名、小牧空港と呼ばれておりますが、空港の敷地172ha(ヘクタール)の大部分は豊山町ですし、玄関口となるターミナルビルも豊山町にございます。「豊山町=ひこうきのまち」を、KUZU BARを通じてもっと広めて行きたいと考えております。

＜以下、参考資料＞

■ 商品概要

商品名	「空飛ぶ KUZU BAR」
特徴	ひこうきのまち豊山町をイメージした飛行機型スイーツ
発売日	令和3年9月20日（祝） ^{そら} 空の日
販売先	店舗・ネット通販サイト
販売価格	¥450（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

店舗名：秀清堂 広報担当：渡邊 勝利
電 話：0568-28-1553（携帯 090-3303-8374）
FAX：0568-28-1553
e-mail：syuuseidou@outlook.jp
HP アドレス：<http://syuuseido.net/>
住 所：〒4800202 愛知県西春日井郡豊山町豊場富士76

金賞受賞! “名古屋コーチン”づくりの“かわよしの親子丼”を全国に!
名古屋コーチン「かわよしの親子丼」ミールキット9月30日(木)新発売
①材料(名古屋コーチンの卵12個・お肉4人前・出汁)×②レシピ×③親子鍋の3点セット

河良様 親子丼用ギフト箱
イメージ図



■かわよしの親子丼ミールキット(ギフト箱・レシピ・完成イメージ)

愛知県豊山町で昭和 63 年に名古屋コーチン料理と釜めしを専門とする「河良(かわよし)」(広報担当: 河村 将成 カワムラ マサナリ)と申します。当店は県営名古屋空港から車で5分、国道41号線沿いにあり、地元豊山町を中心に宴会や仕出し、祭事出展等を行っており、主に契約養鶏場直送の朝引き名古屋コーチンを使った料理(親子丼・唐揚げ)や名古屋コーチンの出汁で炊いたこだわりの釜めしなどを中心に販売しております。

この度は全国の皆様を対象に、名古屋コーチン「かわよしの親子丼」ミールキット、を新たに販売することになりました。当店で提供している名古屋コーチン親子丼は昨年 11 月に行われました全国丼グランプリ親子丼部門において金賞を受賞致しました。これまでは店内でしか食べることが出来なかったのですが、コロナの影響で時短営業などが続き、思うようにお客様にご提供できないことから、新たにご自宅で親子で食べられるミールキットを考案致しました。

材料はお肉、卵、出汁全てに純系名古屋コーチンを使用しており、また、付属の親子丼鍋で誰でも簡単にプロの職人の味が楽しめます。この商品で、当店の味を知って頂き名古屋コーチンの親子丼を全国に広め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】「全国の親子・ファミリー」

詳細⇒30代から40代の親子で、子供と一緒に料理を楽しみたいと思っておられる方。または、名古屋コーチンに興味をお持ちの方。

2.【コンセプト】 「 価値 」×「 商品 」

詳細⇒金賞受賞！愛知の宝“名古屋コーチン”づくしの「かわよしの親子丼」が、このキット1つで簡単にご自宅で再現することができる。

3.【強み】「2020年/全国丼グランプリ親子丼部門 金賞」



全国約1,000件を越えた応募の中から、9つのジャンルがあり、親子丼部門で今回は8店舗が金賞に選ばれました。県内では当店を含めた2店舗が受賞いたしました。

卵とお肉と出汁に、こだわりの名古屋コーチンを使用
店頭メニュー価格は1,690円（税別）

4【リリースのポイント】ミールキットのセット内容

- ・卵（名古屋コーチンの卵が12個）
- ・名古屋コーチンのお肉が1人前70gで4人前
- ・名古屋コーチンの殻スープと厳選した醤油をミックスしたオリジナルの出汁
- ・親子丼専用鍋（テフロン加工で調理の際に卵がくっつかない）直径16cm
- ・親子丼のレシピ

5.【この商品をはじめた理由】または【目標＆夢】

コロナ禍で外出自粛の習慣が一般化し、お客様の来店、特に観光客の来店が皆無になり、収益の大幅な減少とともに、当店主力商品である「名古屋コーチン親子丼」等のご提供できなくなりましたし、愛知県全体でも名古屋コーチンの食材の廃棄も増えている状況です。テイクアウト需要にも対応していますが、各商品の賞味期限が短い為、遠方のお客様へ販売することができず、販売先は地元豊山町含む周辺地域のお客様に限られてしまいます。そこで、現状以上の売り上げの拡大を図るためには、長期保存を見据えた賞味期限の延長、誰でも店と同じようなクォリティーで調理できるような簡単な調理方法の開発が必要なので今回の商品を開発致しました。

当店、河良（かわよし）にはお客様への3つのメッセージがあり、この商品・料理を通じて「なかよし」「あじよし」「おあとよし」になって頂ければ幸いです。

＜以下、参考資料＞

■店舗画像



店舗外観



店内 2 階の様子

■表彰など

- ・2020 年 11 月 「第 7 回全国丼グランプリ 親子丼部門 金賞」
- ・2021 年 4 月 「第 12 回からあげグランプリ 中日本しょうゆだれ部門 金賞」

■商品概要

商品名	名古屋コーチン「かわよしの親子丼」ミールキット
特徴	①材料（名古屋コーチンの卵 1 2 個・お肉 4 人前・出汁） ×②レシピ×③親子鍋の 3 点セット
発売日	令和 3 年 9 月 3 0 日
販売先	自社 EC、他社 EC、ふるさと納税
販売価格	4 人前 7,020 円（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

名古屋コーチン料理 釜めし 河良（カワヨシ） 広報担当：河村将成
電話：0568-28-6006 F A X：0568-28-6006
E－M a i l mk788167@gmail.com
HP アドレス <https://www.ko-chin-kawayoshi.com/>
住所 〒480-0201 愛知県西春日井郡豊山町青山金剛 6－1

業界初！茹でずにレンジで3分！手軽に食べられる巾広きしめん

茹でない巾広きしめん「足軽」8 月 27 日(金)新発売

きぬあかり100%使用・幅広(15mm)の冷凍きしめん(コーチン麺つゆ付き)



■「足軽」商品パッケージ



■茹でない巾広きしめん「足軽」で作った調理例

愛知県西春日井郡豊山町にて創業 73 年を迎える株式会社秋田製麺所(広報：秋田 千晴 あきた ちはる)と申します。濃尾平野の肥よくな土地に恵まれ、豊かな自然の恵みを享受できる環境のなか、創業以来伝統の製法を守り麺づくりをしてまいりました。茹で麺、なま麺、半生麺、手延べ麺、乾麺の製造・販売を通じて地域の皆様の食卓に美味しさと安心をお届けしています。

この度は、地元愛知の「きしめん」の美味しさをもっと多くの人々に味わっていただきたく「巾広きしめん」を愛知の小麦「きぬあかり」で作った、茹でない巾広きしめん「足軽」を 8 月 27 日(金)から新たに発売致します。

この商品の特徴は“茹でない”です。幅 15mm という巾広のきしめんはご家庭で茹でるには麺どうしがくっついてしまうので大きな鍋と大量の湯が必要となります。時間もかかり美味しいけれども面倒だというお声をよくいただいておりました。そこで麺職人が茹でた「きしめん」をマイナス 20℃ でわずか 5 分で急速冷凍しました。冷凍保管したきしめんを電子レンジで 3 分、茹であがりのきしめんが手軽にお楽しみいただけます。

この新商品を通じてきしめんを全国に普及してい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】「全国の麺好きな方」

詳細⇒30代から70代くらいまでの幅広い世代の男性・女性
および新たにきしめんを提供したいと考える飲食店の方

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒業界初！茹でずにレンジで3分！手軽に食べられる幅広きしめん

3.【強み】「創業73年 伝統の製法で麺を製造」

詳細⇒職人から職人へ受け継いだ伝統の技を継承しています。

4.【リリースのポイント】

※一般的なきしめんとの違い

比較基準	一般的なきしめん	新商品「足軽」
① 材料	国産・海外産小麦粉	愛知県産きぬあかり
② 麺の太さ	7mm	15mm
③ 食感	つるつる	つるつる・もちもち
④ 調理方法	茹でる(7分)	茹でない(レンジで3分)
⑤ 手軽さ	★★★	★★★★★
⑥ 価格(税込)1食	70円～200円	250円(コーチン麺つゆ付き)

5.【この商品をはじめた理由】または【目標＆夢】

最近、なごやめしが全国的にブームとなっていますが、麺というときしめんより味噌煮込みうどんに押され気味です。独特の味噌の色等、インパクトの強い味噌煮込みうどんに比べてきしめんは地味です。地味なうえに家庭で調理する場合味噌煮込みうどんの鍋ひとつで具材とともに煮込むだけという手軽さにくらべ、きしめんは麺を茹でる鍋と具材、スープを別で用意しなければならず、また麺が平べったいのですぐ伸びてしまう等、労力をつかったわりにはうまくできません。また、愛知県内の手打ちのうどん店でもきしめんは平たく延ばすのに手間がかかるのできしめんを作る職人も減り飲食店でもメニューから外す店が増える傾向にあります。このままでは愛知のめん文化「きしめん」が途絶えてしまうことを危惧して、弊社では「きぬあかり」の特性を最大限に引き出すことができるのは巾広きしめんであると考え、クリーミーで艶があり、のど越しのいいつるつるかつもちもちした麺をつくりました。また、冷凍麺にする

ことでレンジで3分、茹でたての味が再現できるので、ファストフードのように朝キシ、昼キシ、夜キシと“1日1ヌードル”いつでも手軽に食べて頂きたいと考えております。

＜以下、参考資料＞



■代表取締役 秋田勇人

＜会社の沿革＞

- ・昭和23年4月創業
- ・昭和41年1月現在地に工場落成
- ・昭和62年3月製麺技能士認定工場
- ・平成8年1月新社屋、新工場落成
- ・平成13年10月食品衛生優良施設、厚生労働大臣表彰

■商品概要

商品名	茹でない巾広きしめん「足軽」
特徴	業界初！茹でずにレンジで3分！手軽に食べられる幅広きしめん。きぬあかり100%使用・幅広（15mm）の冷凍きしめん（コーチン麺つゆ付き）
発売日	令和3年8月27日（金）
販売先	自社オンラインショップ
販売価格	2食セットで¥540（税込）（コーチン麺つゆ付き）

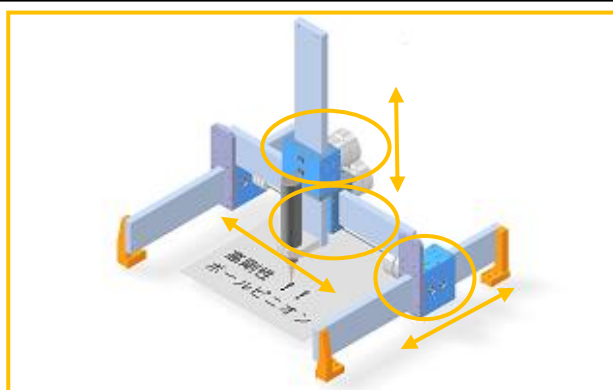
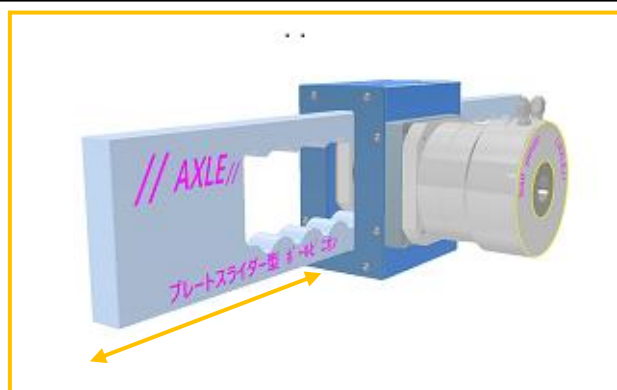
＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社秋田製麺所 広報担当：秋田 千晴
電話：0568-28-1844 携帯 090-7611-5662 FAX0568-28-3226
E-Mail：info@akitamen.com
HPアドレス <http://www.akitamen.com>
住所 〒480-0202
愛知県西春日井郡豊山町大字豊場字下戸41

農場から半導体工場まであらゆる生産現場で使用可能な**直線駆動装置を開発**

特許取得「ボールピニオン」9月9日(木)モニター募集開始

しんきんビジネスマッチング(9月9日)・メッセナゴヤ2021(11月10日～13日)に出展



■商品名：ボールピニオン(バージョンⅢ)

■用途例：3軸直行ロボット(レーザー加工機)

愛知県豊山町で、平成12年7月から機械設計事務所を経営しておりますアクセル・テクノリサーチ代表：井上 春夫 (いのうえ はるお)と申します。当社は県営名古屋空港の北西 神明公園より徒歩5分の場所にあり、各種生産工場で使用される搬送装置・検査装置・などの設計を行って参りました。

当社は平成26年に通称『ものづくり補助金』の採択を受け当社独自技術による**直線駆動装置の開発**を始め、以後国及び愛知県による補助金等の支援を受けながら開発を継続しております。

直線駆動装置とは、モータの回転力を直線駆動力に変換する装置で、代表的なものにボールネジ・ラック&ピニオンが有り、主に工作機械・レーザー加工機・ロボット等の駆動装置として使われます。

開発製品は、ガイドレールに彫られたトロコイド曲線軌道の溝をボールが転がることにより回転運動を直線運動に変換する当社独自の新機構で、『ボールピニオンと』命名しました。

現在、令和4年中の事業化を目指し準備中ですが、本年9月より当社設計設備限定でのモニター販売の受注活動を開始致します。

私は『ボールピニオン』の普及を通じて日本のあらゆる生産現場の「生産性向上」に貢献をしてい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、宜しくお願い致します。

1.【顧客ターゲット】 「全国の生産現場」

詳細⇒新技術導入の意欲があり、生産性を向上させたいと考える生産工場。

2.【コンセプト】「新規性」×「製品（ボールピニオン）」

詳細⇒ガイドレールに彫られたトロコイド曲線軌道の溝をボールが転がることにより回転運動を直線運動に変換する当社独自の新機構（★）

3.【強み】（WONDER） 「高剛性」

詳細⇒スライドガイドにローラ部材を使用したことにより定格荷重 1 トン以上の高剛性直線駆動装置となりました。

4.【リリースのポイント】

■直線駆動装置の比較

比較基準	ボールネジ	ラック&ピニオン	ボールピニオン
① 作動機構	ネジ送り機構	歯車機構	偏心機構
② 精度	高精度	低精度	高精度
③ 高速性	低い	高い	高い
④ 剛性	ガイド性能に依存	ガイド性能に依存	単独で高剛性
総合評価	★	★	★★★★

<リリースのポイント3つ>

- ① デザイン性 ：平板形状のガイドレール内面にトロコイド曲線ラック溝を配置するという斬新なデザインを採用。（2021/3 月意匠登録申請済み）
- ② 機能性 ：直線駆動装置に求められる性能（精度・高速性・運動効率）すべてを備えた装置です。
- ③ 独自性 ：特許取得の新技術。世界のオンリーワン製品です。

5.【イベント情報】

ボールピニアンの普及を目指し下記展示会での実機展示を計画しております。

① 第 16 回ビジネスフェア 2021

会場：ポートメッセなごや 第三展示館

会期：2021/9/9日（木）

② メッセナゴヤ2021

会場：ポートメッセなごや

会期：2021/11/10日（水）～13日（土）

以上よろしくお願い致します。

<以下、参考資料>

■代表者：井上 春夫



- ・2000年8月 機械設計事務所を開設。
- ・2014年6月 『平成25年度補正ものづくり補助金』の採択をうけ、ボールピニオンVer.1を試作。
- ・2016年7月 ボールピニオンの特許取得
- ・2019年6月 『平成31年度新あいち創造研究開発補助金』の採択を受け、ボールピニオンVer.2を試作。
- ・2019年7月 ボールピニオンを商標登録
- ・2020年8月 『小規模事業者持続化補助金』の採択をうけ
ボールピニオンVer.3を試作。

■その他（特許・表彰など）

名称：直線駆動装置（特許第5958973号）登録：H28年7月1日

内容：ボールピニオン（登録第6158306号）登録：R1年7月5日

■商品概要

商品名	「ボールピニオン」
特徴	ガイドレールに彫られたトロコイド曲線軌道の溝をボールが転がることにより回転運動を直線運動に変換する当社独自の新機構。 農場から半導体工場まであらゆる生産現場での使用が可能。
発売日	令和4年中の受注開始
販売先	生産設備を持つすべての工場
販売価格	予定価格¥150,000～（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

アクセル・テクノロジーサーチ

広報担当：井上 春夫

電話：0568-28-3268（携帯 080-3075-0478）

FAX：0568-28-3267

Eメール：i_axle526@mediacat.ne.jp

HPアドレス：<https://axle.meisho-hp.jp>

住所 〒480-0201 愛知県西春日井郡豊山町青山1629番地

地元(愛知)の「蓮の花」を使用した“**花リキュールシリーズ第1弾**”

蓮の花リキュール「華蓮(KAREN)」10月1日新発売

ほんのり甘酸っぱさが残ったお酒 ①ロック、②炭酸割り、③冷やしてストレートなど



■愛西市の花「蓮」



■「華蓮(KAREN)」パッケージイメージ

愛知県愛西市で江戸時代末期から清酒製造業を営んでいる水谷酒造株式会社（5代目代表：水谷 政夫 みずたに まさお）と申します。近年、日本酒の製造方法が近代化する中、弊社は、甘口でありながらキレの良い淡麗な清酒に仕上げるため、昔ながらの技法で手づくりすることにこだわっております。

近年のコロナの影響により、お酒の出荷量が減っている中、弊社は打開策の一つとして、地元の花を活用した「**花のリキュールシリーズ**」の開発に着手しました。第1弾として、地元（愛西市）の花“蓮”を使った日本酒リキュール「華蓮(KAREN)」を日本酒の日、10月1日（金）から新たに発売致します。この商品の特徴は、「蓮の花」をモチーフにした珍しいリキュールです。

弊社主催の酒米・日本酒づくり体験イベントの一環である試飲会の際、女性のお客様から梅酒や柚子酒のようなリキュールの要望が多々あり、今回の製品化に繋がりました。

今後は、蓮の花のリキュール以外にも、梅酒・柚子酒・椿酒等を試作し、製品化していきたいと考えております。目標は、コロナ禍でも宅飲みで、日本酒やアルコールが少し苦手な方も、家族等大切な方と一緒に美味しく楽しめるリキュールを造り、お客様に喜んでいただくことです。

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】 「全国のリキュールが好きな女性」

詳細⇒日本酒は少し苦手という女性でも、お洒落で飲みやすいリキュールによって、飲む楽しさを味わっていただきたい（贈答品としても）。

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品（日本酒リキュール）」

詳細⇒地元（愛知）の「蓮の花」を使用した“花リキュールシリーズ第1弾”ほんのり蓮のハーバルな香りと、甘酸っぱい味わいのお酒。①ロック、②炭酸割り、③冷やしてストレート等で楽しんで頂くことができます。

3.【強み】「SDGs 目標 12：持続可能な消費と生産のパターンを確保する」

当社は2010年から、ほとんど全ての商品においてリユース（再使用）が可能なびんを使用しております。純米酒においては県内で発生した食品残渣による堆肥を用い県内で生産された米を使用する等の地



産地消を実施し、廃棄される容器の削減と原料輸送に係るCO₂の削減に貢献する循環型社会・低炭素社会構築に向けた取組みを継続しています。

4.【リリースのポイント】

※弊社の日本酒（吟醸酒）とリキュール（華蓮）の比較

比較基準	弊社の日本酒	華蓮(KAREN)
①アルコール種類	日本酒	リキュール
②アルコール度	15 度前後	20 度
③色味	透明もしくは山吹色	薄紅色
④風味・味(甘み・酸味)	★★★	★★★★★
⑤価格(税込)375ml	750円～4,400円	2,200円

5.【当社の目標&夢】

当社は清らかな優しいお酒を造りながら、みなさまと共に楽しみたいと考えております。お酒を仲立ちに、社会で役立ち皆さんが楽しくなることがしたい、「酒造りについて知りたい、体験したい」そして「酒造りを手伝いたい」方々が気楽に来訪できる酒蔵でありたいと望んでおります。

<以下、参考資料>

■代表者 5代目 水谷 政夫 (会社の沿革)



- ・江戸末期創業
- ・初代：水谷 治右衛門（みずたに じえもん）
- ・昭和32年 水谷酒造株式会社として法人化
- ・昭和61年 9月 5代目社長として就任
- ・平成8年 全国新酒鑑評会（金賞受賞）
- ・平成22年 循環型社会を目指した「めぐるプロジェクト開始」
- ・平成27年 食育体験「奏プロジェクト」開始

■その他 (特許・表彰等)

- ・平成28年度愛知ふるさと食品コンテストにて、“純米大吟醸 千瓢 奏”「優秀賞」受賞

■商品概要

商品名	蓮の花リキュール「華蓮（KAREN）」
特徴	地元（愛知）の「蓮の花」を使用した“花リキュールシリーズ第1弾”ほんのり甘酸っぱさが残ったお酒 ①ロック、②炭酸割り、③冷やしてストレートなど
発売日	令和3年10月1日（金）日本酒の日
販売先	店舗・ホームページ
販売価格	¥2,200（税込）（予定）※今期は限定100本

水谷酒造株式会社 広報担当：水谷 政夫/後藤 実和
電 話：0567-37-2280（水谷の携帯：090-4861-4183）
E-Mail：mizutanishuzou@nifty.com
HP アドレス：<http://www.mizutanishuzou.jp/>
住 所：〒496-8016 愛知県愛西市鷹場町久田山12番地

コロナ禍から生まれた新発想！生麩に〇〇を使った新食感スイーツ
「モチっと生麩」シリーズ3種類/9月2日(木)新発売

もちっと生麩に**菊芋**を使用！「ゴマ団子風」「黒蜜きなこ」「みぞれ餡かけ」



【新製品】モチっと生麩シリーズ「ゴマ団子風」「黒蜜きなこ」「みぞれ餡かけ」

愛知県豊山町で昭和43年から飲食店を経営しております、キッチンくま(3代目広報担当：熊沢 英明 くまざわ ひであき)と申します。当店は県営名古屋空港から車で約3分の春日井稲沢線沿いにある3階建ての店舗で、ランチおよび夜の営業を行っております。この度は、『モチっと生麩』シリーズを9月2日(木)より新たに販売することになりました。

この商品は、豊山きぬ八学会の指定食材でもある、菊芋を使用して作ったオリジナル生麩です。通常生麩に乾燥の菊芋を練り込んだ生麩になります。今回は、シリーズとして「ゴマ団子風」「黒蜜きなこ」「みぞれ餡かけ」の3種類を開発いたしました。この商品を通じて豊山町の新たな地域特産品として広めて行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】 「県内30代～50代の女性・男性」

詳細⇒店舗に来店頂く方で、珍しいスイーツに興味のある方

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

「日本初！もちっとした菊芋入りの生麩スイーツ」

詳細⇒地元の生麩専門店「麩秋商店」に依頼し、もち米を使用した生麩に菊芋を混ぜ、当社でアレンジしたオリジナルスイーツ

3.【強み】「くまるシェ」「フードコネクション」の開催

詳細⇒コロナでイベントが次々と中止になり地元の飲食店や食品など様々な業種の方が販売出来なくなった為、当社の駐車場を活用した「くまるシェ」を開催し、これまで3回開催致しました。さらに、今年になってから緊急事態宣言が出てマルシェと名の付くものが中止となり、行き場が無くなったキッチンカーを集めて「フードコネクション」という名称で出店の場所を提供致しました。

4.【リリースのポイント】 商品説明



「ゴマ団子風」



「黒蜜きなこ」



「みぞれ餡かけ」

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

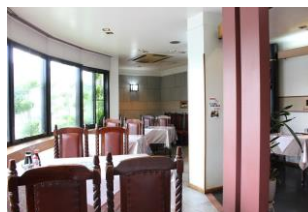
コロナ禍で店内での飲食が減り、「くまるシェ」「フードコネクション」の両方でこれまで試作販売を行っておりました。今後、アフターコロナを見据えて、今までは惣菜を販売しておりましたが、今後はスイーツ部門にも力を入れ新たな発想で商品開発を行い、地域の方と連携し、豊山町地域全体を活性化してゆきたいと考えております。

<以下、参考資料>

■ 店舗画像



<外観>



<店内の様子>

■ 商品概要

商品名	「モチっと生麩」シリーズ3種類
特徴	もち米を使用した生麩に菊芋を混ぜ、当社でアレンジしたオリジナルスイーツ
発売日	2021年9月2日（木）
販売先	キッチンくまにて
販売価格	各種¥400（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

キッチンくま

担当：熊沢英明

電話：0568-28-2098（携帯：080-1620-5949）

FAX：0568-28-2941

Eメール：dark.horse0510@gmail.com

HPアドレス：<http://www.web-kuma.com/>

Instagram：@kitchen.kuma

住所 〒480-0202

愛知県西春日井郡豊山町豊場若宮 118

プロが選ぶ鮮魚を**3D 凍結技術**を活用し店舗(業務用)および通販で販売(予定)

「三河産の魚(赤ムツ・黒ムツ・白ムツ・メヒカリ等)3D 凍結で全国へ」

解凍した際に、ドリップが少なく、鮮度が良い状態でお客様に提供可能！



■3D凍結して解凍した「ブリ」



■一般冷凍して解凍した「ブリ」

愛知県で昭和40年から鮮魚卸を営んでいる株式会社大永水産(代表:丹羽 崇弥 にわ たかや)と申します。当店は名古屋市中心卸売市場北部市場の中にあり、三河湾で水揚げされた魚を中心に、鮮魚、冷凍魚などを名古屋近郊のレストラン、ホテル、料理屋(ミシュラン獲得店など)に卸販売を行っております。

昨年からのコロナの影響により既存の料理店、ホテル、結婚式場などへの売上が激減。昨年6月より市場法改正によりBtoCが出来るようになった為、3D凍結を使い事業再構築補助金を活用した新たなビジネスモデルを考えました。

この急速凍結技術は、食材の細胞内部にできあがる氷結晶を小さなサイズに抑えることができ、そのため、食材内部の成分に与える影響が最小限で済むので味の劣化が少なくなります。これにより凍結した食材を解凍した際に食材本来の鮮度と風味を限りなく再現することができます。

この技術を活用し今後は、インターネット(通販)で、一般消費者の方を対象に三河産の魚を3D凍結で全国へ販売を開始致します。この商品を通じて地域の活性化に繋がって行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】「全国の飲食店および一般消費者の方」

詳細⇒三河湾の鮮魚を新鮮な状態で食したいと考えておられる方

2.【コンセプト】 「価値」×「サービス」

詳細⇒3D凍結の鮮魚（刺身）は、解凍してもドリップ（旨み成分）がほとんど出ず、色味・風味・照りなど、新鮮な生の状態に近く、美味しく食べられる

3.【強み】「名古屋市中心卸売市場北部市場の鮮魚仲卸で初導入」

詳細⇒補助金の採択により、最短で今年11月下旬から開始予定

4.【リリースのポイント】

■一般的な冷凍と3D凍結との違い

比較基準	一般的な冷凍	3D凍結
① 冷凍方法	一方向からの冷気	360度からの冷気
② 冷凍時間 (1.5cm 四方のまぐろ)	50分	10分(約1/5の時間)
③ ドリップ(旨み)	出てしまう	ほぼ出ない
④ 味(新鮮さ)	★★	★★★★
⑤ 賞味期限 (家庭用冷蔵庫の場合)	約1か月	約3か月

5.【今後の目標＆夢】

コロナ禍の既存販路への影響が今後もしばらく続くと考えており、この技術を導入し、新たな販路が見つかることで愛知県の漁業者の活性化に繋がり、食品ロス避けたい飲食店のサポートにも貢献できます。また、一般消費者の方には3D凍結により希少な三河湾の赤ムツを水揚げが多いときに良い状態で凍結することによりお値打ちにお届け出来る。今後は、アカザエビ、目光など更にレパートリーを増やして三河湾の美味しいお魚を全国に知って貰いたい。

＜以下、参考資料＞

■代表者 丹羽崇弥



- ・昭和 40 年 2 月 大永水産株式会社を創業
(塩干魚がメイン)
- ・平成 9 年 6 月 2 代目就任(父)と同時に
株式会社大永水産に変更
- ・平成 16 年 5 月 3 代目就任(現社長引継ぎ)
鮮魚中心に営業を行っている
- ・平成 20 年 5 月 加工施設を増設

※事業再構築補助金を活用し、3D 凍結の鮮魚および加工施設の改装を予定しております。(令和3年秋～令和4年の春ごろ)

■サービス概要

内容	「三河産の魚を3D凍結で全国へ」
特徴	3D凍結の鮮魚(刺身)は、解凍してもドリップ(旨み成分)がほとんど出ず、色味・風味・照りなど、新鮮な生の状態に近く美味しく食べられる
発売日	令和3年秋もしくは来春(予定)
販売先	当社および通販(自社サイト)・予定
販売価格	未定

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社大水産 広報担当：丹羽
電話：052-903-2017 FAX 052-903-2052
E-Mail：info@daiei-suisan.net
HPアドレス 現在作成中
住所 〒480-0202 西春日井郡豊山町字豊場八反 107

アフターコロナに向けて！うどん屋で誕生した愛されキャラクター

「とまとちゃんシリーズ・新メニュー」12月新発売！

第1弾「とまとカレーうどん」・第2弾「とまとカレーつけ麺」・新メニュー「菊芋とまとカレー煮込」



【左上】新商品の「菊芋とまとカレー煮込」 【右上】イメージキャラクター「とまとちゃん」
【左下】「とまとカレーつけ麺」 【右下】「とまとカレーうどん」

愛知県西春日井郡豊山町で昭和54年創業。空港のそばのそば屋八右衛門(二代目若女将：伊藤 佐知子 いう さちこ)と申します。国際線がある頃から空港のお客様、従業員の方々、ご近所さんいろんな方に可愛がっていただいております。当店は県営名古屋空港から車で5分くらいの住宅街の中にあり、ランチメニューを中心にうどん・そば、きしめん、味噌煮込みなどすべて手作

りでご提供させて頂いております。

当店では今から約15年前に、トマトをイメージしたキャラクター「とまとちゃん」が誕生し、それをイメージしたメニューで県内産のトマトを使った「とまとカレーうどん」、夏限定の「とまとカレーつけ麺」を販売しており、多くのお客様からご好評頂いております。

この度、20年ぶりに、トマトを使った冬期間限定の新メニュー「菊芋とまとカレー煮込」を考案しており、12月を目処に新たにメニュー化販売致します。これからも、トマトを使ったメニューを考えて「とまとちゃんシリーズ」として、PRをして行きたいと考えております。

このメニュー（キャラクター）を通じて店舗および地域の活性化に繋げて行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】「30代～70代までの男性・女性」

詳細⇒県内のお客様を中心にご家族・ファミリー中心で、トマトの好きな方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒とまとちゃんシリーズの新メニュー「菊芋とまとカレー煮込」

3.【強み】「大盛りメニューが人気」

お客さんにはお腹いっぱい食べていただきたい思いでランチメニューすべて麺、ご飯大盛でも同料金とさせて頂いております。例えば、今一番人気の「味噌カツ丼ランチ」780円では味噌カツ丼のご飯を大盛にしても同料金。麺もついてくるんですが、ざるそば大盛・コロうどん大盛にしても同料金としてご提供させて頂いております。

4.【リリースのポイント】とまとちゃんシリーズ料理紹介

第1弾「とまとカレーうどん」¥880（税込）

第2弾「とまとカレーつけ麺」¥880（税込）

【新メニュー】第3弾「菊芋とまとカレー煮込」 （¥1180）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標＆夢】

新メニューの「菊芋とまとカレー煮込」には菊芋を使用していることから、現代病（糖尿病、高血圧など）に効果があると期待されている成分が含まれて

いるので、健康が気になる方には、ぜひ食べて頂きたいメニューです。

当店はファミリー、親子3世代でご来店して頂くことの多い店です。コロナが落ち着き、以前のような状況になった際には、「とまとちゃん」のかぶりモノをお子さんに自由にかぶって頂き、家族団らんを楽しんでいただける日が来ることを望んでおります。

<以下、参考資料>

■ 商品概要

商品名	とまとちゃんシリーズ第3弾「菊芋とまとカレー煮込」
説明	菊芋をスライスして素揚げしてチップ状にしたものをとまとカレー煮込の上にトッピングしたもの
発売日	令和3年12月（予定）
販売先	店頭にて
販売価格	¥1180円（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社八右衛門 広報担当：伊藤
電話： 0568-28-2216 F A X：0568-28-1047
E－M a i l： sacchiatsu88@gmail.com
HP アドレス <http://8emon.jp/>
住所 〒480-0202 愛知県西春日井郡豊山町豊場流川 155