



第 5 回新商品・新サービス 合同記者発表会

～オンライン（生配信）併用型・合同記者発表会～

日時：2021 年 6 月 29 日（火）14：00

場所：神戸商工会議所 神商ホールB

兵庫県中小企業団体中央会

第 5 回新商品・新サービス合同記者発表会

日時:2021 年 6 月 29 日(火)14:00~16:00

場所:神商ホールB(神戸商工会議所 3 階)

開会 14:00

司会:MC・マナーアカデミー マナージュ

代表 樽口 知加氏

<挨拶>

株式会社マジックマイスター・コーポレーション

代表取締役 大谷 芳弘 氏

第 1 部【合同記者発表会】 14:05~(各社 6 分)

1 社目 NPO 法人 cambio

2 社目 有限会社三七十

3 社目 株式会社 Jina サロン

4 社目 株式会社三ツ森

5 社目 こがね味噌株式会社

6 社目 うみそらカフェ

7 社目 アルファータック株式会社

8 社目 株式会社関西工事

フォトセッション(集合写真撮影)

第 2 部【交流会】 15:10~16:00

取材・インタビュー

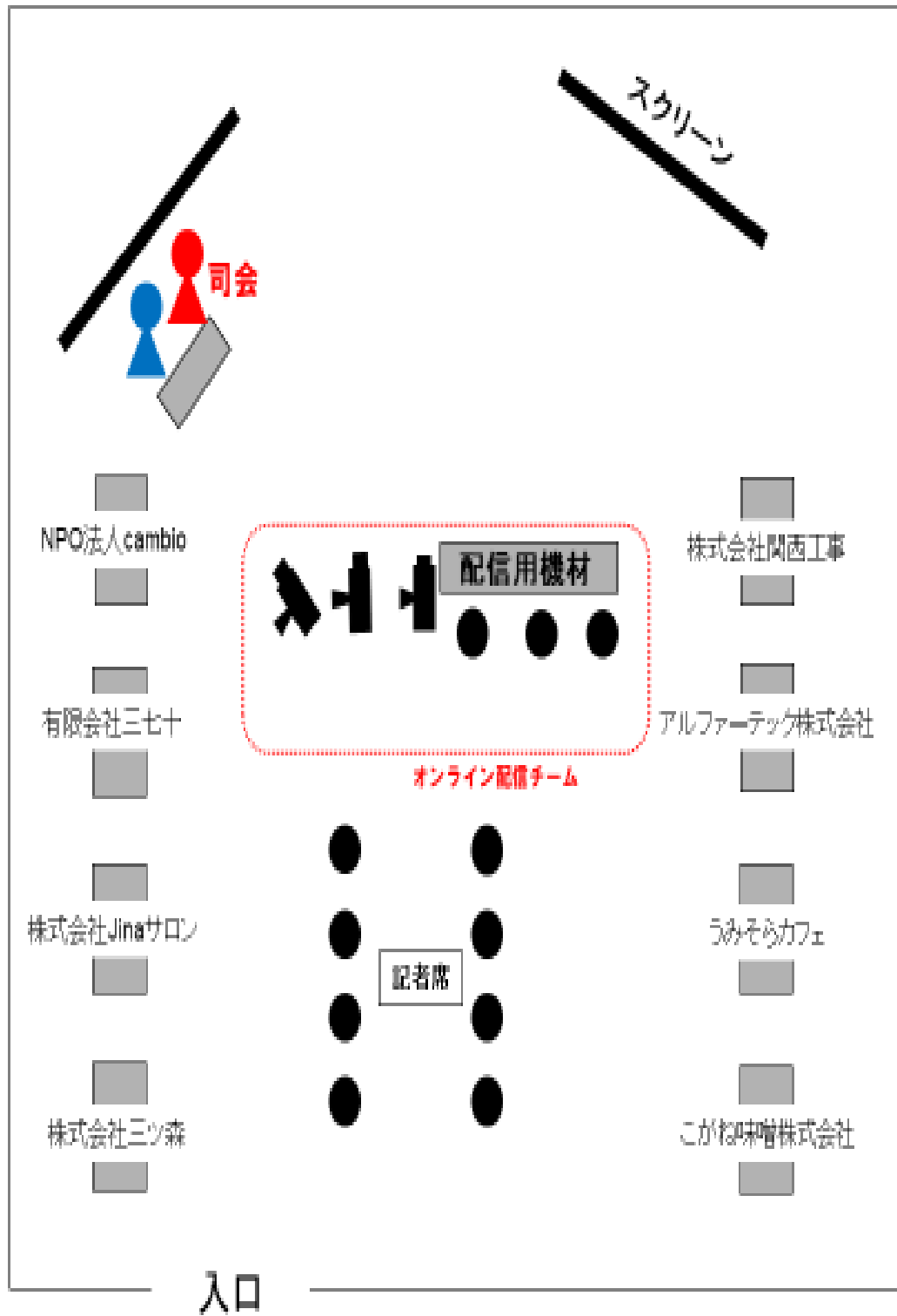
閉会 16:00

◎ お帰りの際までに、同封しております「プレゼン評価シート」のご記入をお願いいたします。

第 5 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	<u>NPO 法人 cambio</u> 兵庫県産の“鹿肉×猪肉をミックス”したジビエの無添加フード！ ジビエのキャットフード「TASHIKA(タシカ)」7 月 1 日新発売 高たんぱくでタウリンが豊富！国産鹿・猪を使用した安心安全なキャットフード
2	<u>有限会社三七十</u> キラキラ踊る泳ぎイカ(香住クリスタル)&天然岩ガキ(香住海のみるく) 「夏旅☆ファミリー・カップルで1泊3食(W プレミアム BBQ 付)」7 月 1 日開始 (夜)泳ぎイカ 7 種の食べ比べ、(翌日お昼)海遊びと贅沢な BBQ
3	<u>株式会社 Jina サロン</u> 全国初！女性専用がんに負けない外見ケアサロン始動 「アピアランスケア Jina サロン」7 月 1 日本格スタート 医療用ウィッグ・ケア下着・メイクセラピー・アロマセラピーなどの総合サポート
4	<u>株式会社三ツ森</u> 有馬温泉で創業 115 年の和菓子屋が〇〇〇〇で作る新食感スイーツ！ 「炭酸煎餅のフレンチトースト・炭酸煎餅ピザ」7 月 1 日新発売 フレンチトーストは炭酸煎餅を 6 枚・ピザは1枚使用！共にもちもち食管！
5	<u>こがね味噌株式会社</u> 創業宝暦元年(1751 年)/コロナ禍でお客様の要望から生まれた！ カスタムメイド味噌「Only 椀」夏のおすすめブレンド Best3 3 月より販売中 好きな 5 種類の味噌を選んで混ぜて、136 通りのオリジナル味噌を販売
6	<u>うみそらカフェ</u> 兵庫県初！コロナ対策から生まれた『クレープの自動販売機』 自動販売機専用クレープ「ロールクレープ」6月10日販売開始 『バナナホイップチョコ』『りんごの甘煮』『焼き芋クリーム』など、3～6 種類を販売
7	<u>アルファータック株式会社</u> 日本初！簡単に光で固まる標本レジン(樹脂)・プレキュアシリーズ 特許申請中「プレキュア/昆虫ロック」8 月 1 日新発売 ハード(コーティングも可能)・ソフトの 2 種類/業界最速の約 10 分で硬化
8	<u>株式会社関西工事</u> 今年 2 月に特許取得！ペットが元気になる健康マット！ 「ワンちゃんネコちゃん健康マット悦(えつ)」7 月 1 日新発売 ゲルマニウム×ホルミシス×トルマリンを組合せた日本初の健康マット

会場図



兵庫県産の“鹿肉×猪肉をミックス”したジビエの無添加フード！

ジビエのキャットフード「TASHIKA」7 月 1 日(木)新発売

高たんぱくでタウリンが豊富！国産鹿・猪を使用した安心安全なキャットフード



■商品名：ジビエのキャットフード「TASHIKA」 ■水とけしやすく堅さ調整もお好みで可能

兵庫県多可郡多可町で平成 23 年から障害者就労継続支援として運営している NPO 法人 cambio（理事長：後藤 高広 ごとう たかひろ）と申します。当社は日本のへそ西脇市の北部、多可町にあり、これまでは、障害を持たれた方の就労支援で請負業などを中心に行ってまいりました。事業を行う上で、鳥獣害駆除になっている鹿の利活用の無添加ドッグフードを 6 年前より新しく B 型事業所として遊休施設であった旧加美給食センターを借り精肉から製品までの一貫生産行い、鹿肉を使ったジビエのドッグフードとして「TASHIKA」ブランドを立ち上げました。

この度、第 2 弾として猫用の「ジビエのキャットフード」を開発いたしました。この商品の特徴は、「猫は本来肉食なのです」 魚系のフードが目立つ中体内で“タウリンが作れない”猫ちゃんの為に「鹿肉」と「猪肉」をミックスさせたキャットフードを 7 月 1 日（木）から新たに販売致します。この商品を通じて、猫ちゃんのタウリン不足を少しでも解消し、無添加なキャットフードとして安心安全に飼い主の皆様にご利用頂ければと思っております。

1.【顧客ターゲット】 「愛猫家（あいびょうか）・愛犬家」

詳細⇒夏場の暑い時期でも元気に健康的な食事バランスを考える飼い主の方（タウリン不足に悩む、猫オーナー様）

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」（TASHIKA シリーズ）

兵庫県産の“鹿肉×猪肉をミックス”したジビエの無添加フード！高たんぱくでタウリンが豊富！

☆AAFCO 基準：猫には食餌（1 kg）あたり 0.1%必要とされている。

当社の製品「TASHIKA」にはタウリン含有量：0.19%含まれています。

3.【強み】「捕獲後の鹿・猪の1次処理から製品まで一貫生産」



詳細⇒当施設は障害者就労継続支援事業として兵庫県内の鹿肉および猪肉の1次処理から製品（ペットフード）を一貫生産しており、年間で鹿を約1500頭・猪を約300頭全国に出荷しております。国内でも最大級のジビエのペットフード製造ブランドです。

4.【リリースのポイント3つ】

1. 一貫生産での安心・安全なペットフードです。
 2. 畜産の原材料でなく、究極の無添加食材（野生の鹿・猪を使用）
 3. 旧給食センターでの食肉処理業の許可（ニヒーマンレベル）のフード専門店
- ※一般的なキャットフードとの違い

栄養素比較表	一般的なキャットフード	TASHIKA
エネルギー	333Kcal	444Kcal
主な原材料	穀物・魚・鶏肉など	鹿肉（3割）・猪肉（3割） 野菜（4割）
タンパク質	32.5%	<u>47.1%</u>
たんぱく源	★★★	★★★★★
添加物	△	◎
価格（500g）	1000円～1400円	1500円（税込）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

「TASHIKA」ブランドとして 鳥獣害駆除の鹿肉・猪肉を数は限られるが、命をつなぐ食品で、安心安全な商品を大手メーカーには出来ない消費者に限りなく近い距離で望まれる方へ愛される商品を自然豊かな多可町から地産食材で作り続けて行きたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者 後藤 高広



- ・NPO法人cambio（カンビオ）
- ・法人開始 2011年7月1日
- ・【TASHIKA】事業部（就労継続支援B型事業所）
- ・事業開始 2015年6月

■その他（特許・表彰など）

- ・鳥獣処理管理方法 特許取得
- ・農林水産省 「捕獲鳥獣利活用部門」令和2年2月表彰
- ・近畿農政局 「ディスカバー農山漁村の宝」令和元年12月表彰
- ・兵庫県「クリエイティブビジネスグランプリ 最優秀賞受賞」平成28年2月

■商品概要

商品名	ジビエのキャットフード「TASHIKA」
特徴	高たんぱくでタウリンも豊富な無添加フード
発売日	令和3年7月1日（木曜日）
販売先	弊社運営の ネットサイトにて http://npo-cambio.org/tashika/
販売価格	¥1500円／500g入り（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

NPO法人cambio 【TASHIKA 事業部】 広報担当：安藤
電話： 0795-35-0399 FAX：0795-20-7233
E-Mail：cambio@npo-cambio.org
住所 〒679-1201 兵庫県多可郡多可町加美区豊部 483 番

キラキラ踊る泳ぎイカ(香住クリスタル)&天然岩ガキ(香住海のみるく)

「夏旅☆ファミリー・カップルで1泊3食(Wプレミアム BBQ 付)」7月1日開始

(夜)泳ぎイカの7種の食べ比べ、(翌日お昼)海遊びと贅沢な BBQ



■ 泳ぎイカ！ゲソは天婦羅♪塩焼き♪ ■はしれー！ 海まで10歩！わくわく

兵庫県美方郡香住で昭和48年から本店「三七十鮎」・平成7年から旅館「三七十館」・平成17年から割烹料理北新地店「おくどさん小柴」を運営している有限会社三七十の若女将：(赤松 奈美 あかまつ なみ)と申します。夕陽百選の温泉宿、三七十館は、山陰近畿自動車道香住インターから車で7分、JR香住駅から車で10分の国立公園内に位置し、日本海一望の高台にあります。

この度は、関西圏内の海好き、食好きな30～50代の方を対象に『夏旅☆ファミリー・カップルで1泊3食(Wプレミアム BBQ 付き)』という新プランを7月1日(木)海開きの日より2か月間限定で開始することになりました！！

このサービスの特徴は、コロナ禍でも、安心安全対策ばっちりのお宿で、こだわりのお食事を召し上がって頂けます。夏の贅沢な懐石、泳ぎイカを7種類の食べ方で楽しめる「香住クリスタル」は、イカ好きの方にはたまらないプランです。朝食には、自家製の鶏ハムやらっきょう・地元の米粉を使用した三七十オリジナル「幸せのこうのとりロールケーキ」も召し上がって頂けます。また、翌日のお昼にはWプレミアム BBQ を楽しみ、大人の方はダイビングやシュノーケリング、お子様は海遊び体験で夏休みの宿題も片付けて下さい。安全な大自然の空間で、このプランによってみんなを元気に、生きる喜びを取り戻すこ

とができたら幸いです。（当館からビーチまで車で**3分**）

このサービスを通じて香住エリアに多くのお客様に来て頂くことで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、宜しくお願い致します。

1.【顧客ターゲット】「関西圏内の海好きな30～50代の方」

詳細⇒香住クリスタル（泳ぎイカ）の食べ比べを楽しみにしている方で
コロナ禍でも田舎で安心・安全に旅をしたい方

2.【コンセプト】「新規性」×「サービス」

詳細⇒1泊3食（夜・朝・昼）で地元香住の食材を贅沢に楽しめる新プラン

3.【強み】「何度でも通ってしまう癖になる宿」

詳細⇒宿は決して新しくないですが、ほとんどのお客様がリピーターになります。6割が常連客というその理由は2つ！【最高のお料理】と【最高のおもてなし】です。お客様と一緒に感動する温かいスタッフが勢ぞろい♪（じゃらんアワード売れた宿ランキング近畿北陸部門10室以下で売上9年連続第1位獲得）

4.リリースのポイント（料理紹介）

■ 1日目の夕食「香住クリスタル」のお品書き



<夜：香住クリスタル2人前>

- ・かつ子おばあちゃんの自家製梅酒
- ・7種の泳ぎイカ食べ比べ

1～3、泳ぎイカ姿造り（荒塩スダチ・生姜醤油・自家製そうめん出汁）

4、泳ぎイカ 下足塩焼き 5、泳ぎイカ 下足天ぷら

6、泳ぎイカ にぎり（イクラのせ）7、泳ぎイカ にぎり（うにのせ）

- ・地魚の煮付け・但馬牛ほう葉焼き・茶碗蒸し・天然岩がき →※入荷が難し



<翌日昼：プレミアムBBQ2人前>

- ・前菜 5種

い時は、地物「サザエのつぼ焼き」に変更・地元こしひかり「よしろう米」の炊きたてご飯（契約農家）・味噌汁・香物・デザート

■2日目のお昼 「3つから選べるBBQプラン」のお品書き

【1、スタンダード】・地物白エビ3匹、地物ハタハタ1匹、但馬地鶏60g、ウインナー2本、焼き野菜、おにぎり2個、香物、黒毛和牛150g、

【2、チョイス】スタンダード+①あわび（大）②但馬牛ステーキ100gどちらか選べる

【3、**Wプレミアム**】スタンダード+ あわび（大）+但馬牛ステーキ100g

＜以下、海遊びの画像＞



＜磯遊びの画像＞



＜シュノーケリング＞



＜ダイビング＞

＜以下、参考資料＞

■商品概要

プラン名	「夏旅☆ファミリー・カップルで1泊3食(Wプレミアム BBQ 付き)」
特徴	泳ぎイカ「香住クリスタル」と但馬牛・但馬地鶏・地物鮑・地魚も入った「Wプレミアム BBQ」付きの贅沢な新プラン
開始日	令和3年7月1日（木）より（8月末まで） （8/13～8/17の期間は漁がない為ご利用頂けません。）
申し込み	当宿にて（お電話・HPから）・じゃらん・楽天など
販売価格	大人お一人様①スタンダード¥24,150②チョイス¥27,650 ③Wプレミアム¥30,150（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

有限会社 三七十 「三七十館」 担当：赤松 奈美

電話： 0796-36-3330 FAX：0796-36-2446

HP アドレス： <http://www.minatokan.jp>

住所 〒669-6541 兵庫県美方郡香美町香住区境 906

全国初！女性専用 がんに負けない外見ケアサロン始動

「アピアランスケア Jina サロン」7月1日(木)本格スタート！

医療用ウィッグ・ケア下着・メイクセラピー・アロマセラピーなどの総合サポート



■アピアランスケア専門 Jina サロン（店内の様子） ■ウィッグコーナー・ケアインナーコーナー

神戸市で平成 16 年からウィッグサロンを経営している株式会社 Jina サロン（代表：明石 春枝 あかし はるえ）と申します。当社は JR 三ノ宮駅と元町駅から徒歩 5～6 分のトアロード沿いにあり、自社オリジナルのウィッグやヘアケア商品などを中心に販売しております。

この度、今年 4 月に兵庫県でアピアランス補助金がスタートしたことを受け、長年医療用ウィッグで抗がん治療の方達のサポートをしてきた経験を元に、抗がん治療中の女性を総合サポートができる『アピアランスケア Jina サロン』を7月1日（木）より新たに本格スタートすることになりました。このサロンでは、医療用ウィッグ・ケアインナー（乳がん手術後の補正下着）・メイクセラピー（抗がん剤による肌のくすみやシミのカバー）・アロマセラピー（心のケア）などで心身ともに癌に負けないサポートをしていきます。

このサロンの「アピアランス（外見）ケア」を通じて女性の社会での活躍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】「主に兵庫県内の抗がん治療中の女性」

詳細⇒抗がん剤による脱毛、体型、肌のくすみ、精神的な落ち込みをフォロー

2.【コンセプト】 「 価値 」×「 サロン 」

詳細⇒女性の社会進出が進み、抗がん治療を受けながら職場復帰される方が増えています。髪や体形など、治療でなくしたものをカバーしケアする専門サロン。今まで人の目を気にせずウィッグや下着をゆっくり試着し相談できる場所がほとんどなかった。（ウィッグ専門店や病院に下着が陳列されていたりすることはあったが女性専用のアピアランスケア総合サロンは全国でも初めての試みです。（Yahoo・Google・電話帳等で確認）

3.【強み】 「県の補助金が適用可能」

例）神戸市がん患者アピアランスサポート事業（以下、概要 HP より抜粋）

抗がん剤や放射線治療の影響による脱毛や手術による乳房切除など、外見の変化により社会参加への不安を持つがん患者の方にウィッグ等の補正具の購入費用を助成します。

区分		要件
(1)	ウィッグ	がん治療に伴う脱毛に対応するため、一時的に着用するもの (毛付き帽子、医療用帽子、装着時に皮膚を保護するネットを含む。) 1人1台に限る。
(2)	乳房補正具 (①及び②のいずれかに限る)	①外科的治療等による形の変化に対応するための補正下着 (下着とともに使用するパッド含む)
		②人工乳房（乳房再建術等によって体内に埋め込まれたものを除く） 人工乳房については、両側乳がんを除き、1人1台に限る。

＜補足＞ウィッグに関しては上限5万円、乳房補正具については1万円または5万円まで補助できます。（ただし、所得制限有り）

私共は20年以上、これまで1,000名以上の患者様に医療用ウィッグを提供してきた経験を元に、患者様に必要な商品や情報を提供し補助金申請のお手伝いもします。（→補助金申請の場合は商品明細がわかる領収書が必要）

4.【リリースのポイント】相談までの流れ（一例）

- ① お電話もしくはライン等で予約後、来店もしくはオンラインでカウンセリング
- ② ウィッグおよびケア用下着のご試着後、購入（ウィッグはオーダーで数日後納品）
- ③ メイクセラピーに関しては、主にご自身のメイク用品を使って指導を行います。
- ④ アロマセラピーは、カウンセリングしながら好きな香りを選んで頂きます。
- ⑤ 補助金の活用方法についてのアドバイス

5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

医療用ウィッグと言っても直接的には医療効果はありませんが、ウィッグで外見が脱毛前に戻れることで気力を取り戻され、前向きに抗がん治療に取り組まれた患者さんに数多く出会ってきました。この経験を通して、ウィッグだけではなく肌のくすみやシミのカバー方法・落ち込みがちな心のケアなど、総合的なアピアランス（外見）ケアが必要と実感し、兵庫県のアピアランス補助金制度のスタートを機に、全国初の女性専門の本格的なアピアランスケアサロンを開業し、社会や家庭で活躍する女性のサポートをしていきます。

<参考資料>

■代表者 明石春枝



- ・2000年 11月 株式会社アートオブヘアー入社（ウィッグ育毛ケア）
大阪店カウンセラー勤務
- ・2001年 4月 同社 神戸店店長
- ・2003年 3月 同社 近畿統括営業本部長
- ・2004年 4月 退職 ※同年6月末 アートオブヘアー倒産
- ・2004年 8月 Jina サロン創業
（前職のウィッグ企業の倒産を受け急遽三宮に直営サロンを開業）
- ・2006年 3月 法人化
- ・2021年 3月 トアロードに本社移転

■その他 第4回女性起業家大賞特別賞（2005年）

- ・経営革新計画承認 神戸（県）第1924号

■店舗概要

名称	「アピアランスケア Jina サロン」
特徴	医療用ウィッグ・ケアインナー（乳がん手術後の補正下着）・メイクセラピー（抗がん剤による肌のくすみやシミのカバー）・アロマセラピー（心のケア）などで心身ともに癌に負けない女性専用 総合アピアランスケアサロン。
開始日	令和3年7月1日（木）
場所	当社：アピアランスケア Jina サロン（トアロード）
販売価格	医療用ウィッグ 20万円～ 乳がん用補正下着 6千円～ アロマセラピー（カウンセリング付き）1時間 5千円～ メイクセラピー30分から 2千円～

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社 Jina サロン 広報担当：明石 春枝
 電話：078-945-7150（携帯 070-3843-0388） FAX：なし
 E-Mail：akashi@jina.jp
 HP アドレス：https://jina.jp/
 住所 〒650-0011 神戸市中央区下山手通3-1-15 シェンビル7F

有馬温泉で創業115年の和菓子屋が〇〇〇〇で作る新食感スイーツ！

「**炭酸煎餅**フレンチトースト・**炭酸煎餅**ピザ」7月1日(木)新発売

フレンチトーストは炭酸煎餅を6枚・ピザは1枚を使用！共にもちもち食感！



■新商品:「炭酸煎餅フレンチトースト」

■新商品「炭酸煎餅ピザ」

兵庫県神戸市北区に位置する有馬温泉で明治40年から有馬温泉名物の炭酸煎餅製造販売を代々生業として事業をしています株式会社三ツ森（常務取締役：弓削 次郎 ゆげ じろう）と申します。弊社は有馬温泉内に7店舗を構えさせて頂いており、炭酸泉を利用して創業者の、三津繁松（みつ しげまつ）が明治末期に製造、販売したのが炭酸煎餅のはじまりです。炭酸煎餅はバターや卵、添加物など一切使用しておらず、これまで炭酸煎餅や和菓子などを中心に販売しております。

新型コロナウイルスの影響により、昨年の4月からの緊急事態宣言で有馬温泉から人が消えてしまいました。弊社でもそれを打破する為、社内で様々な炭酸煎餅を使った新商品を開発している中、炭酸煎餅の好きな方が炭酸煎餅を使ったピザを作られ、それを私達が頂いたところ、「これは本当に炭酸煎餅なのか？ほんのり甘くて、炭酸煎餅の風味も残しながら、でも、しっかりピザとして食べることができる」と衝撃を受けました！そこで、本格的に弊社でも炭酸煎餅を使ったピザを開発、同時に社内で「炭酸煎餅フレンチトースト」を開発し店舗で7月1日（木）から新たに販売することになりました。また、購入頂いた

方には、レシピカードを進呈し、ご自宅でも楽しんで頂きたいと考えております。（炭酸煎餅ピザに関しては、自社の SNS にてレシピを公開しております）この商品を通じて「コロナ禍」「おうち時間」「有馬の地域活性化」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】「全国の 30 代～50 代の女性」

詳細⇒炭酸煎餅が好きな方で、新しいスイーツに興味のある方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒フレンチトーストは炭酸煎餅を 6 枚・ピザは 1 枚を使用し、炭酸煎餅の新しい食べ方の提案です。（また、自分で炭酸煎餅を買って作ることも可能）

3.【強み】「有馬温泉の名物炭酸煎餅の老舗」



三津繁松

詳細⇒当店創業の、三津繁松が明治末期に製造、販売したのが炭酸煎餅のはじまりで、炭酸煎餅はバターや卵、添加物など一切使われていない体にやさしい自然食品のルーツであり、病院食や離乳食としても使われていたとの言い伝えがあります。

4.【リリースのポイント】商品説明

商品名	炭酸煎餅フレンチトースト	炭酸煎餅ピザ
① 使用する炭酸煎餅	6 枚を使用	1 枚を使用
② その他、主な材料	卵・アイスマリーム等	ピザソース・サラミ・ピーマン・チーズなど
③ もちもち度	★★★★★	★★★★★
④ 作りやすさ（難易度）	○	◎
⑤ 価 格（店頭価格）	5 0 0 円（税込）	1 8 0 円（税込）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標＆夢】

有馬温泉には炭酸煎餅をはじめ歴史と伝統があります。そこに新しい試みを積極的に取り入れチャレンジする。それが今の有馬温泉です。我々有馬温泉の名物である炭酸煎餅を生業とする弊社も伝統を守りながら新しい事にチャレンジしていきたいと思います。

＜以下、参考資料＞

■(株)三ツ森の概要（3代目：代表取締役 弓削 敏行）



・明治40年 創業者 三津繁松

有馬温泉に湧く炭酸水を利用して誕生した炭酸煎餅
を有馬温泉のメンバーとともに開発。手焼き炭酸煎餅
と機械炭酸煎餅の差別化→手焼き炭酸煎餅専門店「三
津森本舗」有馬温泉にはなかった温泉饅頭を開発店頭
販売 □よい湯饅頭 炭酸を使用した和菓子開発（炭
酸饅頭・炭酸和ッふる・ほっこりさんなど）

■商品概要

商品名	「炭酸煎餅フレンチトースト・炭酸煎餅ピザ」
特徴	有馬温泉で創業115年の和菓子屋が炭酸煎餅で作る新食 感スイーツ！フレンチトーストは炭酸煎餅を6枚・ピザは 1枚を使用！共にもちもち食感！
発売日	令和3年7月1日（木）
販売先	三ツ森まんじゅう店
販売価格	炭酸煎餅フレンチトースト ￥500（税込） 炭酸煎餅ピザ ￥180（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社三ツ森 広報担当： 弓削 次郎

電話：0789030101 （携帯 09097113163）FAX：0789032023

E-Mail： yugeji0417@gmail.com

HP アドレス <http://tansan.co.jp/>

住所 〒 651-1401

神戸市北区有馬町 290-1

創業・宝暦元年(1751 年)/コロナ禍でお客様の要望から生まれた！

カスタムメイド味噌「Only 椀」夏のおすすめブレンド Best3

好きな 5 種類の味噌を選んで混ぜて、136 通りのオリジナル味噌を販売



- 土用しじみの味噌汁（第 1 位）＝豆みそ（3）：赤こし（2）
- 冷汁風さっぱり冷たい味噌汁（第 2 位）＝白（3）：赤こし（2）

兵庫県養父市にて宝暦元年(1751 年)からおよそ270年味噌を製造しています
こがね味噌株式会社（代表：西村 秀子 にしむら ひでこ）と申します。当店は JR 八鹿駅から徒歩8分、八鹿氷ノ山 I.C から車で 10 分の場所にあり、継承され続けている但馬地方の伝統の赤味噌や関西白味噌、魚・肉の味噌漬用の白粒味噌などを中心に販売しております。

このコロナ禍において、ご家庭では料理をされる機会が増え、飲食店では新たな料理開発をするなど、料理にこだわる方々が増えてきました。その中で、「この料理にあった味噌がほしい」「健康に気を付けているので減塩の味噌がほしい」「飲食店だけど店独自の味噌の配合にしたい」など、様々なお声を頂戴する中、ご要望にお応えすべく、5 種類の好きな味噌を選んで混ぜて136通りの配合を可能にしたカスタムメイド味噌「Only 椀（ワン）」を今年3月に発売いたしました。

この商品を通じて「コロナ禍における中食のクォリティーアップ」と「飲食店の集客アップ」に少しでも貢献できたらと思っています。

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」

詳細⇒①独自でメニューを開発しているレストラン・居酒屋などのオーナー
②好みのお味噌を自分でカスタマイズして作りたいという一般消費者

2.【コンセプト】 「 面白い 」×「 商品 」

5 種類の味噌「赤こし」「赤粒」「白」「赤だし」「豆」の中から、自分好みに配合しオリジナル味噌を作ることが可能です。

Only 椀カスタムメイド

Step1

お好みの味噌のブレンド比率を全て足して5になるよう入力してください
(例) 赤こし味噌3：赤粒味噌1：白味噌1
(例) 赤こし味噌2.5：赤粒味噌2.5



赤こし

0



赤粒

0



白

0



赤だし

0



豆

0

赤味噌
米糀 中甘口
(こし)

伝統の昔なつかしい中
甘口味噌。
毎日のお味噌汁に。

栄養成分表示ほか

赤粒味噌
米糀 中甘口
(粒)

伝統の昔なつかしい中
甘口味噌。粒粒タイ
プ。

栄養成分表示ほか

関西白味噌
米糀 甘口
(こし)

多量、低塩分のまろや
かでほのかな甘みの甘
口味噌。
酢味噌和え、お雑煮、
鍋物、味噌漬等に。

栄養成分表示ほか

豆味噌と赤味噌の
割合味噌
(こし)

豆味噌と米味噌の割合
味噌。
お味噌汁、田楽味噌等
に。

栄養成分表示ほか

豆味噌
豆味噌 豆糀
(こし)

熟成された本格的豆味
噌。

栄養成分表示ほか

① 比率の合計が5になるように設定ください。

3.【強み】「味噌づくりに 270 年、19 代にわたり継承」



詳細⇒宝暦元年（1751）創業当主 3 代目
西村利左衛門が糀・味噌を製造。
四面山々に囲まれ、四季折々の気候
変化に富んだ当地にて、江戸時代か
ら絶えまなく湧き出る豊富な地下
水を利用し、代々受け継がれた風味
を守り続けています。

4.【リリースのポイント】夏のおすすめブレンド Best3



土用しじみの味噌汁
豆（3）：赤こし（2）



冷汁風さっぱり冷たい味噌汁
白（3）：赤こし（2）



スタミナ満点ピリ辛夏の豚汁
赤こし（半）：赤粒（半）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標＆夢】

今回のコロナにおいて弊社も業況が一変し、飲食店の休業等により業務用の出荷が激減していきました。このような中、様々なお客様から、直接電話やメールで、「こういう味噌がほしい」「少量でいいのだけど」「混ぜておいてほしい」など、お客様のニーズが変化していていると気づかせて頂きました。

そこで、今回、カスタムメイド味噌「Only 碗」を作ることにより、お客様のニーズに少しでもお応えできたらと思いました。今回、この商品でお客様自らがブレンドして頂くことも可能なので自分好みのお味噌をぜひ、見つけて頂きたいと思っています。

時代は移り変わっても味噌は日本の食文化に欠かせない存在です。その味噌づくりという仕事に携わっていることは、とても幸せなことです。食を取り巻く環境は大きく変わりましたが、安心・安全で美味しく食していただける製品を提供し、皆様の健康の食生活の手助けをすることで世の中に貢献したいと思っています。そして、優れた日本の醸造文化を広く伝え、後世に残していきたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者 代表取締役 西村 秀子（にしむら ひでこ）

・宝暦元年（1751）創業

当家 3 代目西村利左衛門が糴・味噌を製造

・昭和 43 年 10 月 5 日

昭和天皇・皇后両陛下下行幸啓のみぎり御料食品の調進

- 昭和 57 年 7 月 26 日
平成天皇・皇后両陛下御来臨のみぎり御料食品の調進
- 平成 4 年 1 月 1 日
無災害記録銀賞(第 4 種) 受賞 中央労働災害防止協会
安全優良賞 受賞 但馬労働基準協会
- 平成 16 年 11 月 25 日
こがね赤出し味噌 名誉審査長賞受賞 全国味噌鑑評会
- 平成 24 年 12 月 27 日
こがね味噌 天然特赤 養父市地域ブランド品認定
- 令和 2 年 4 月 1 日
ひょうご仕事と生活の調和推進企業宣言
- 令和 2 年 4 月 9 日
養父市働き方改革推進宣言企業認定

■ 商品概要

商品名	カスタムメイド味噌「Only 椀」
特徴	好きな 5 種類の味噌を選んで混ぜて、136 通りのオリジナル味噌を販売
発売日	令和 3 年 3 月下旬販売中
販売先	弊社ホームページ https://www.koganemiso.co.jp/onlyone/
販売価格	¥ 1,026 (税込) (送料別)

＜資料に関してのお問合せ先＞

こがね味噌株式会社 広報担当：西村 秀子
電 話：079-662-2648 (携帯 090-7755-8224)
FAX：079-662-2188
E-Mail：h.nishimura@koganemiso.co.jp
HP アドレス：https://www.koganemiso.co.jp
住所 〒667-0021 兵庫県養父市八鹿町八鹿 343 番地の 1

兵庫県初！コロナ対策から生まれた『クレープの自動販売機』 自動販売機専用「ロールクレープ」6 月 10 日(木)新発売

『バナナホイップチョコ』『りんごの甘煮』『焼き芋クリーム』など、3～6 種類を販売



■「クレープの自動販売機」 ■新商品「ロールクレープ」(バナナホイップチョコ)

兵庫県加古川市で平成 29 年から『うみそら Café』を経営している代表 穂原 美佳（あきはら みか）と申します。当店は JR 加古川駅から徒歩 7 分の場所にあり、自分たちでトッピングを自由に選んでカスタマイズできるデコクレープやデコパフェ、流行のインスタ映えするスイーツを中心に販売しております。

この度は、関西圏の若者およびファミリーの方を対象にうみそらカフェの店舗前にクレープの自動販売機を設置し、自販機専用の「ロールクレープ」を 6 月 10 日（木）より新たに販売することになりました。また、店舗で使用できるトッピング券が当たる、楽しい当たりつきの自動販売機です。（当たりつきのクレープの自動販売機は業界初）。この商品（サービス）の特徴は対面販売を避けた非接触による商品の販売で「新型コロナウイルスの感染拡大防止」を考慮したサービスとなり県内初の取り組みとなります。

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】『関西圏の学生・OL・子育てママ』

詳細⇒学生がメインターゲット、小さなお子様のいるお母さん、または、『珍しい自販機』など SNS の新しいネタを常に見ている若者がターゲット

2.【コンセプト】 「新規性」×「サービス（商品）」

詳細⇒兵庫県初！コロナ対策から生まれた新しいクレープの販売スタイル
で商品は独自に開発した自販機専用の「ロールクレープ」

3.【強み】(WONDER)「インスタ映えのクレープ専門店」



4.【リリースのポイント】店頭販売と自動販売機の違い

比較基準	店舗で販売するクレープ	自販機用ロールクレープ
① 商品コンセプト	ご褒美スイーツ	普段のオヤツ
② 商品ご提供までの待ち時間	オーダーを受けてから製造、5分～10分はかかる	待ち時間無し
③ 販売時間(土日祝)	店舗営業時間のみ 12時～17時まで (平日は13時～17時)	10時～22時
④ デコ感(カスタマイズ度)	★★★★★	★★★
⑤ クレープのみの価格	400円～830円	380～500円

5.【この商品・サービスをはじめた理由】

当店はコロナ前まで、クレープを店内でドリンクと一緒に楽しめる店内飲食営業と食べ歩きの手軽なテイクアウト販売の二本柱でやってまいりました。

しかし、店内が狭い為コロナ対策で自主的に店内飲食営業の自粛を2020年から長期間継続。その為、客単価が大きく低下、来客数は2019年と比較し2020年は微増にもかかわらず、売上が20%近く落ち込みました。緊急事態宣言直後の月などは客足が激減、月によっては50%ダウンした月もあり毎月不安定な状況です。

そこで売上を補填できる思い切った取組みとして『自販機』を導入。『自販機』でも販売可能で、店舗でも冷蔵ショーケースに陳列して販売できるロールクレープを開発し、店舗販売ではギフト用に簡易なラッピングにも対応。食材などは現在店舗で使用しているメニューをそのまま兼用。新たに種類を増やさず形状のみの変更としました。『自販機』があることにより店舗の営業時間外でも売が可能なので廃棄ロスも抑えられ、従来のクレープの販売ではどうしても発生する待ち時間を軽減、価格は店内販売価格より16%～22%低価格で抑えて販売。『自販機』でクレープを購入するという面白さ、楽しさに加え普段のオヤツとしてもお求めやすい価格でご提供致します。

<以下、参考資料>



■代表者 穂原 美佳 (あきはら みか)

- 1994 年 3 月 成安造形短期大学 美術コース日本画専攻 卒業
- 2017 年 2 月から店舗の DIY を開始、7 ヶ月後の 8 月に店舗完成
- 2017 年 10 月 15 日 『うみそら Cafe』カフェとして開業
- 2018 年 10 月 デコクレープ専門店としてリニューアルオープン

■ 商品概要

商品名	自動販売機専用「ロールクレープ」
特徴	兵庫県初！コロナ対策から生まれた『クレープの自動販売機』専用のクレープ
発売日	令和 3 年 6 月 10 日（木）
ロール クレープ の種類	『バナナホイップチョコ』『りんごの甘煮』 『焼き芋クリーム』『あんこホイップ』 『特製カスタードホイップ』『本日の果物クレープ』など
販売価格	¥ 380（税込）～¥ 500（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

うみそらカフェ 広報担当：穂原 美佳（あきはら みか）

電話：079-479-5455（携帯 090-5362-3708）

FAX：079-479-5455 E-Mail：goodpy.sacana@gmail.com

HP アドレス <https://www.u.isora-cafe.com>（うみそらカフェ 公式で検索）

住所 〒675-0066 兵庫県加古川市加古川町寺家町 420

日本初！簡単に光で固まる標本レジン(樹脂)・プレキュアシリーズ
特許申請中「プレキュア/昆虫ロック」 8月1日(日)新発売
ハード(コーティングも可能)・ソフトの2種類/業界最速の約10分で硬化



<ハードタイプ>



<ソフトタイプ>



<コーティングタイプ>

兵庫県神戸市で2005年から化学製品を製造販売しているアルファータック株式会社(広報担当:佐々木 茜 ささき あかね)と申します。

当社は三宮とポートアイランドを連絡するポートライナーの総合医療センター駅から徒歩10分の場所にあり、これまで電子材料向けの高機能性樹脂や化粧品原料、手指消毒液などを主に製造販売しております。

昨年5月、業界初の光を当ててわずか10分で固まる1液型の標本レジン(樹脂)「プレキュアシリーズ」を開発、第1弾としてフラワーアレンジメントを趣味としている方向けに、「プレキュア/ハーバリウム」を発売いたしました。その後、コロナ禍で巣ごもり需要が高まる中で、第2弾として昆虫や熱帯魚などの生き物までを半永久的に保存できる「プレキュア/昆虫ロック」を8月1日(日)から新たに発売致します。

この商品の特徴は、①半永久保存できる、②短時間(約10分)で固まる、③昆虫などを自然な形で保存できる点にあります。また、サイズを選ばずに、どんな環境下でも保存(防腐剤不要)でき、持ち運び時に倒れたり逆さになっ

たりしてもポーズが崩れないので、いつまでも生きているような躍動感あふれる状態で保存出来ます。（昨年6月に特許出願済）夏休みの自由研究用のテーマとして、またコロナ禍で増えたおうち時間を活用し、家族みんなで取り組めるような新しい楽しみを提供し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】「全国の昆虫に興味のある小学生など」

詳細 ⇒小学生～ご高齢の方まで、昆虫を採取、飼育している方や収集、標本をされている方、今からチャレンジされる方

2.【コンセプト】 「新規性」 × 「商品」

詳細 → 日本初の1液型レジンで簡単に光で固まる標本レジン（樹脂）・プレキユアシリーズ。ハードタイプ（コーティングも可能）・ソフトタイプの2種類（200mlと500mlの2種類を発売）

3.【強み】（WONDER）「電子材料メーカーが作る標本レジン」

詳細 ⇒ 電子材料部品や高機能性樹脂の研究開発によって培われた最先端技術に裏付けされた技術と素材を用いた商品です。また、当商品はすべて国内自社工場にて製造しております。

4.【リリースのポイント】一般的な標本レジン液との違い

比較基準	一般的な標本レジン液	プレキユアシリーズ
① 必要な液体などの種類	2種類	1種類
② 硬化時間	1～24時間以上	10～20分
③ 作業スピード	★★（きわめて遅い）	★★★★★（かなり早い）
④ 透明度	時間がたつほど黄ばんでくる	時間がたつほど透明度が上がる
⑤ 500gの価格	2,000～10,000円	6,000円（ソフトタイプ） 8,000円（ハードタイプ）

5.【この商品・サービスをはじめた理由】（商品製造会社 ケーエスエム株式会社）
会社設立以来、TV・スマホ等に使用される電子材料向けの機能性樹脂を開発、製造販売をしてきました。2015年に化粧品製造業の認可を取得し、光硬化型のジェルネイル材料の開発に着手、販売開始したことを機に、一般消費者向けに身近な商品も開発したいと考え2020年に業界初、1液型の光で固まるハーバリウム液を商品化しました。これはドライフラワーなどの花材を、樹脂の中に閉じ込めて鑑賞します。このとき、花材以外ではコロナ禍での空前のペットブームにより巣ごもりでの昆虫や熱帯魚の飼育後の個体なども閉じ込めたいというニーズがあることも分かりました。

従来の昆虫標本は防腐剤の使用など高度な技術が必要、また安全面についても針を刺して個体を固定したり、ガラスケースなどに保存したり、使い勝手に問題点が多くまた、これらを一挙に解決することを目標とし研究開発に成功、光で固めるハーバリウムオイルをリニューアルし完成させました。これからも一般消費者にとって家族で楽しめる身近な新しい商品を作り続けていきたいと思っております。



＜プレキュア/ハーバリウム（ソフト）＞



＜プレキュア/ハーバリウム（ハード）＞



＜以下、参考資料＞

■代表取締役 三輪 泰成

（商品製造会社ニグループ会社ケーエスエム株式会社）

- ・2005年 7月 設立
- ・2008年 7月 研究・製造設備開設
- ・2009年 1月 ISO 9001 認証取得
- ・2009年 10月 戦略的基盤技術高度化支援事業
『次世代表示装置用コーティング剤の新規開発』契約
- ・2010年 8月 兵庫県 経営革新計画 承認
- ・2012年 6月 特定研究開発等計画
『液晶表示装置タッチパネル用接着剤の開発』承認
- ・2015年 12月 化粧品製造業 認可
- ・2016年 12月 少量充填設備導入
- ・2020年 7月 業界初、光で固まるハーバリウム用オイル販売開始



『PRECURE(プレキュア) HERBARIUM(ハーバリウム)』

- ・2020年 4月 サロンクリニック専売手指消毒液販売開始
- ・2020年 11月 医薬部外品製造販売業 認可

■商品概要

商品名	「プレキュア/昆虫ロック」		
特徴	日本初！簡単に光で固まる標本レジン（樹脂）・プレキュアシリーズ第2弾！ハード（コーティングも可能）・ソフトの2種類/業界最速の約10分で硬化		
発売日	2021年8月1日（日）		
販売先	楽天・Amazon・各種代理店		
販売価格	コーティングタイプ	25g	¥830-（税込）
	ソフトタイプ	500g	¥6,600-（税込）
		200g	¥3,300-（税込）
	ハードタイプ	500g	¥8,800-（税込）
		200g	¥5,280-（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

アルファータック株式会社

電話：078-599-5085

FAX：078-939-8011

広報担当：佐々木 茜（ささき あかね）

（携帯：090-2109-3800）

E-Mail：a.sasaki@cap.ocn.ne.jp

HPアドレス：<https://precureherbarium.wixsite.com/mysite>

〒650-0012 神戸市中央区北長狭通 4-7-12

今年2月に特許取得！ペットが元気になる健康マット！

「ワンちゃんネコちゃん健康マット悦(えつ)」 7月1日新発売

ゲルマニウム×ホルミシス×トルマリンを組合せた日本初の健康マット



■健康マット悦を使用中(※左:写真1 右:写真2) ■「ワンちゃんネコちゃん健康マット悦」

兵庫県尼崎市で1971年創業・管工事業を営む株式会社関西工事(代表取締役:久木元 悦子 くきもと えつこ)と申します。当社はステンレス溶接を得意とする化学プラント配管工事業を営んでおります。

また、当社では別事業として手足温浴システム(悦シリーズ)の開発に取り組んでおり今年20年を迎えます。温芯マット悦シリーズ開発のきっかけは、温泉で転倒し仙骨に大けがをしたことです。自分の温浴システムで温活生活を実践した結果、怪我を克服し健康までも手に入れることが出来ました。温活を追求する過程でゲルマニウム×ホルミシス×トルマリンを組合せた商品「どこでも岩盤浴悦ちゃん」が誕生しました。この考えを応用し、ペット用として「ワンちゃんネコちゃん健康マット・悦」を開発、7月1日(木)に新たに発売致します。この商品を通して「ペットたちの健康維持」に貢献して参りたいと思

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、宜しく願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国のペットのオーナー」

詳細⇒冷え性、腰痛などのワンちゃん、猫ちゃん達に使って頂きたい。

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒ゲルマニウム（生体電流で動物達の血流を促す）×ホルミシス（低線量放射線照射）×トルマリリン（マイナスイオンを放出）を組合せた日本初の健康マット（人用はこれまで発売していましたが、ペット用は日本初です）

3.【強み】「特許取得済」令和3年2月8日

詳細⇒特許第6834087号「加温装置および発熱体の収納容器」

4.【リリースのポイント】※既存のラジウムシートとの違い

比較基準	ペット用ラジウムシート	健康マット悦
① 使用法	床に敷く	床に敷く
② 主な素材	ラジウム	ゲルマニウム×ホルミシス ×トルマリリンの3つ
③ 期待する効果	冷え性・腰痛など	冷え性・腰痛など
④ 特許取得	無し	有り
⑤ 価格	約1万円	6600円（税込）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

社員やお客様のワンちゃんネコちゃんが病気になる、治療費が高額であることに驚愕しました。ゲルマシートを試して頂いた結果、腰痛の犬は、動かなく食欲もなかったのに、回復したら走りまわり！老猫が食欲もなくし元気もない、ゲルマシートを引くことで、目力が出て前足が踏ん張れるようになった！ほかの元気な猫までも、老猫のベッドに押しかけ、団子になって3匹が寝ているそうです(※写真1) 末期がんのワンちゃん、動けなかったのに、シートを敷くと、むっくりと立ち上がり自分でシートまで歩き上に横たわったそうです。(※写真2)

痛みを伝えることが出来ないワンちゃんネコちゃん達が、健康に長生きできて、
飼い主の方々と共に幸せが一日でも長く続くことが私たちの目指すところです。

＜以下、参考資料＞



■代表者 久木元悦子

- ・1972年3月 芦屋女子短期大学家政学科卒業
- ・1994年12月 株式会社関西工事に法人化し代表取締役就任
- ・2002年7月 めくもりサロンるるど開業
- ・2008年5月 温芯マット悦完成
- ・2010年12月 温浴機完成【特許 6298670 号】
- ・2019年3月 Ge ホルミシス等々シート【特許 6834087 号】

■その他 （特許・表彰など）

- ・経営革新計画取得 平成 20 年 10 月 平成 25 年 1 月
- ・兵庫県成長期待企業 認定 平成 20 年 7 月
- ・特許取得：手足温浴機・特許第 6298670 号 シート・特許第 6834087 号
- ・兵庫県産業功労賞 2019 年受賞
- ・経済産業省:地域未来牽引企業選定

■商品概要

商品名	「ワンちゃんネコちゃん健康マット悦」2種類
特徴	ゲルマニウム×ホルミシス×トルマリン組合せたマット （サイズ：295ミリ×200ミリ）重さ65グラム 周辺の素材（外側：PVC 内側：ポリエステル） デザイン：ハート型および肉球型の2種類
発売日	令和3年7月1日（木）
販売先	店舗・ネット
販売価格	¥6,600（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社関西工事

広報担当：久木元悦子

住所：〒880-0832 兵庫県尼崎市東初島町2番40

販売代理店：株式会社久木元（めくもりサロンるるど）

電話：06-6401-6161（携帯 090-3260-3497）FAX：06-6401-0370

E-Mail：info@rurudo6161.jp ※<http://www.rurudo6161.jp>

HP アドレス <http://www.kansaikouji.jp>

