

**プレスリリース
最新事例集
2019年**

A. テーマ

TV局の視聴率

□ 「感動」

□ 「面白い」

□ 「好奇心」

□ 「価値」

□ 「新規性」

×

B. タイトル

宣伝するもの

□ 商品

□ 人物

□ 会社・店

□ イベント

□ サービス

女神が愛した「Iwamiブルー」の海で2019年 新体験クルーズ！

浦富海岸「Muse(ミューズ)・アニバーサリークルーズ」5月中旬スタート

～Museフォトブック(36P)付き！誕生日・結婚記念日・結婚式・還暦祝いなど～



クルーズ船 Muse(ミューズ)



記念写真を収めたMuseフォトブック

鳥取県岩美町で昭和38年に創業、遊覧船事業および飲食店、地元特産品等の販売を行っている山陰松島遊覧株式会社（船長：木村 徹 きむら とおる）と申します。当社は山陰海岸が国立公園の指定を受けたのをきっかけに、浦富海岸の美しい自然を全国の方々に知ってもらいたいという想いから、現在、遊覧船を4隻、小型船を3隻、運航しております。昨年6月から船内にてスイーツが楽しめるクルーズ船「Muse(ミューズ)」を就航しております。浦富海岸は女神が愛した海、通称「Iwamiブルー」と呼ばれており、エメラルドグリーンとコバルトブルーの透明度の高い絶景を見ることができます。今回は、そのIwamiブルーの海を見ながら、各種お祝い（誕生日・結婚記念日・結婚式・還暦祝いなど）として地元スイーツ店（菓子工房 野いちご）が作るアニバーサリースイーツの提供を基本として、要望に応じたカスタマイズを可能としています。また、当日スタッフが乗船し撮影したものを収めた「Museフォトブック」（36ページ）を乗船された方、全員の方（お子様は除く）に贈呈致します。2019年5月中旬より運航いたします。

ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願い致します。

「感動」

×

サービス

鳥取県 山陰松島遊覧株式会社

「Muse(ミューズ)・ アニバーサリークルーズ」

2019年1月

1. 【顧客ターゲット】 「20代～60代の男女」

詳細⇒地元、関西、中国地方などにお住まいの方（観光客）

2. 【コンセプト】 「感動」×「サービス」（クルーズ）

詳細⇒「Iwamiブルー」の海で各種アニバーサリーを祝う新体験クルーズ！

3. 【強み】（WONDER）「ミューズ の由来」

詳細⇒ 漢詩人である国府厚康（こくぶさいとう）氏による「天に明星 地に清
書の海にミューズの神が住む」という詩が石碑として清書海水浴場に存在し、
この地にミューズゆかりの場所として語り継がれている。

4. 【リリースのポイント3つ】

- ④ 山陰地域初のプレミアムクルーズ船（5月中旬以降、就航日や提供スイーツ
および食事などご要望に応じてカスタマイズ）
- ⑤ 女神が愛したIwamiブルーの透明度の高い海
（Iwamiブルーとはエメラルドグリーンとコバルトブルーの透明度の高い海）
- ⑥ 当日の様子を収めたオリジナルの「Museフォトブック」を提供

<一般的な遊覧船との違い>

比較基準	当社の遊覧船	Muse
① デザイン性	スタンダード	ノスタルジックモダン
② スイーツの提供	×	○
③ 優待さ	★★★	★★★★★
④ 遊覧時間	40分	60分～
⑤ 予約	可	予約のみ
⑥ 内容のカスタマイズ	不可	可
⑦ 価格	1,400円 ※改定申請中	貸切価格を別途設定

<その他：団体貸切プラン>

- ・夕日クルーズ・星空クルーズ 約90分 **【新企画】**
- ・デザートクルーズ 約60分
- ・フィッシュ&チップスクルーズ 約60分 **【新企画】**

5. 【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

普通に生活している人にとって、クルーズ船に乗るといったことは贅沢で、め
ったに体験できないことだと思います。まして、船上で各種記念日を祝うなど、
そう体験できることではないと思っているのではないのでしょうか？
弊社では、そんな非日常をどなたでも体験して頂きたいとの思いから、プレミ
アムクルーズ船「Muse」を利用したアニバーサリークルーズ企画を5月中旬よ
りスタートいたします。是非、清書海岸の美しい海に浮かんだプレミアムクル
ーズ船上で、あなたの記念日を一生の思い出にしてみたいはいかがでしょうか？

<以下、参考資料>

■会社の沿革

- ・昭和38年 3月 山陰松島遊覧株式会社設立（大型船1航路 遊覧船運航開始）
- ・平成10年 4月 乗り場移転 同時に売店拡大 レストランオープン
- ・平成22年 5月 小型船うらどめ号運航開始
- ・平成30年 6月 スイーツクルーズ「Muse」就航

■その他（特許・表彰など）鳥取県経営革新取得（平成20年）

名称	清書海岸「Muse（ミューズ）・アニバーサリークルーズ」
特徴	女神が愛した「Iwamiブルー」の海で各種アニバーサリーを祝う 新体験クルーズ！
就航日	2019年5月吉日
予約先	山陰松島遊覧株式会社
価格 （税込）	（1食貸切価格）78,000円 + 以下のサービス例 【スイーツ】1,650円/人～または、【食事】2,750円/人～

<資料に関してのお問合せ先>

山陰松島遊覧株式会社 広報担当：森川 純菜
電話 0857-73-1212 FAX 0857-73-1261
E-Mail info@yourun1000.com
HPアドレス http://w.yourun1000.com
住所 〒681-0073 鳥取県岩美郡岩美町大谷2182

県内初！鳥取県産の自然薯＆宇宙芋を使った新食感かりんとう！
「宇宙芋かりんとう」&「自然薯かりんとう」新パッケージ
①おから入りでヘルシー、②自然な芋の甘さ、③あら挽き粒でサクホリ食感！！



新パッケージ

鳥取市河原町で平成13年から建設コンサルタントを行っている有限会社アトラス（取締役会長：山根 康延 やまね やすのぶ）と申します。当社は、平成21年度から新規事業として自然薯栽培を始め、農業部門「かわはら市場」を立ち上げ自然薯と宇宙芋の栽培と販売をしています。宇宙芋は自然薯と同じヤマノイモ科の植物で、裏(つる)にできたむかごは形が隕石のように見えることから宇宙芋と呼ばれ、大きさは大人の握りこぶしほどになります。平成28年からは自然薯を使った「じねんじょかりんとう」を、翌年12月には宇宙芋（別名：エアポテト）を原材料に練りこんだ「エアポテトかりんとう」を開発。自然薯と宇宙芋の素材を生かすよう小麦粉とおからも一緒に練り込み油であげて、新食感の「かりんとう」に仕上げ販売をしています。この度、より商品の魅力を引出す為に、新たなネーミングとデザインを刷新した「宇宙芋かりんとう」&「自然薯かりんとう」を、平成31年1月17日（木）から新たに販売を開始致します。ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

「面白い」 × 商品

鳥取県
かわはら市場
(株式会社アトラス)

「宇宙芋かりんとう」
&「自然薯かりんとう」

2019年1月

1.【顧客ターゲット】 「30代～40代の女性」

詳細⇒鳥取県の新しいお土産品として美味を持った観光客など

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」パッケージデザイン

詳細⇒「かりんとう」の和をイメージした華やかデザインに変更。

3.【強み】(WONDER) 「新食感」

詳細⇒①おから入りでヘルシー ②自然な芋の甘さ ③あら挽き粒でサクポリ食感!!

4.【リリースのポイント】商品紹介

比較基準	宇宙芋かりんとう	自然薯かりんとう
① 希少性	◎	○
② 甘さ	★★★	★★
③ 栄養価 (ポリフェノール&ビタミンE)	★★★	★★★★★
④ 食感	サクポリ	サクポリ
⑤ 価格(税別)	580円	680円

<利用イメージ>

- ◇ 女子会でティータイムのお茶菓子としてサクポリ!
- ◇ おから入りでヘルシーなのでダイエット中の方もサクポリ!
- ◇ 程よい甘さで子供から大人まで家族みんなでサクポリ!

5.【この商品・サービスをはじめた理由】

当社商品「自然薯茶」を飲む際のお茶づけになる商品を作りたいと考えていました。いろいろな候補がありましたが、スイーツ好きの女性に好まれる「かりんとう」であれば喜んで食べていただけるのではないかと思います。原材料におからも使用することで、健康に配慮した身体にやさしい「かりんとう」になりました。この「かりんとう」を通じて、鳥取産の宇宙芋や自然薯をより多くの方々に知って頂き、地域の活性化に貢献していきたい。

<以下、参考資料>

■会長の経歴 (取締役会長 山根 康延)



- ・1960年2月 生まれ
- ・鳥取県立八頭高等学校卒業
- ・近畿測量専門学校卒業
- ・鳥取建設技研株式会社入社
- ・有限会社アトラス 設立(2002年)

■その他 (特許・表彰など)

- ・「鳥取県特別栽培農産物」認証取得(自然薯) 平成25年～
- ・鳥取県ふるさと納税商品登録
- ・鳥取市ふるさと納税商品登録

■商品概要

商品名	「宇宙芋かりんとう」&「自然薯かりんとう」
特徴	おから入りでヘルシー 自然な芋の甘さ あら挽き粒でサクポリ食感!!
発売日	平成31年1月17日(木)
販売先	イオン鳥取北店、イオン鳥取駅南店、わったいな
販売価格 (税別)	自然薯かりんとう 680円 宇宙芋かりんとう 580円

<資料に関してのお問合せ先>

かわはら市場(有限会社 アトラス) 広報担当:山根 康延
 電話 0858-85-5060
 FAX 0858-85-5061
 E-Mail yamane@atoras.jp
 HPアドレス <http://kawaharazichiba.com/>
 住所 〒680-1208 鳥取市河原町が丘1141

端材を熟練の職人がよみがえらせる「HIBANAS」ブランドより第3弾！

お洒落ペグ「HIBASAS（ヒバサス）」

6月27日（木）新発売

① A から Z の英文字、② 人型、③ 手裏剣、④ 炎などお洒落でかわいい新感覚ペグ



■ お洒落ペグ「HIBASAS」と職人さん達

■ 鉄工所の端材でペグを製作

兵庫県尼崎市で1970年（昭和45年）から鉄工所を営んでいるヒロセエンジニアリング株式会社（広報担当：中塩屋 祥子 なかしおや さちこ）と申します。当社は船舶関係のタンクや排ガス出口管、建築設備関係の生コンクリート工場の設備の設計から更新工事、メンテナンスまで一連の工程を請け負っております。当社では約3年前に工程の一元化をおこなうためにプラズマ加工機を導入しました。その工程の中で鉄の端材が必ず生まれ、通常はスクラップで捨てられてしまいますが、当社ではその端材を使い、第1弾として、BBQ用鉄板などを製作し、「HIBANAS（ヒバナス）」ブランドとして販売いたしました。その後、お客様の声を元に、通称、プラズマカット焚火台「HIBURN（ヒバーン）」を販売いたしました。そして今回、第3弾としてお洒落ペグ「HIBASAS（ヒバサス）」を開発いたしました。商品としては英文字（AからZまで）、人型、手裏剣、炎の4種類を6月27日（木）から当社、WEBサイトにて販売開始いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

「面白い」 × 商品

兵庫県
ヒロセエンジニアリング(株)

お洒落ペグ
「HIBASAS(ヒバサス)」

2019年6月

1. 【顧客ターゲット】「全国の20代から40代の男性・女性」
詳細⇒家族や仲間キャンプを楽しみたい方、ガーデニングが好きな方
2. 【コンセプト】「面白い（お洒落）」×「商品（ペグ）」
詳細⇒キャンプ用のペグや文字・絵を表現できる表札（ガーデニングアクセサリー）として様々なシーンで利用できます。
3. 【強み】（WONDER）「スクラップ素材」
詳細⇒本来ならばスクラップで捨ててしまう素材を熟練の職人（6名）がお洒落ペグとして仕上げます。

4. 【リリースのポイント3つ】

- ① 様々なシーンで使えるお洒落ペグ



■ AからZまでの英文字

■ 炎・人型・手裏剣

- ② 素材を利用したペグ



左の画像は船舶関係のタンクの一部で、その3箇所（赤囲み）の端の部分（赤囲み）が通常であればスクラップとして捨てられてしまいましたが、この素材部分を上手くプラズマ加工機でトリミングすることで商品化を実現しました。（通常、鉄工所がこの機械は保有していることは稀です。）

- ③ その他、多機能なペグとして、蚊取り線立て、表札、テントの目印、防災グッズとして使用できます。



<蚊取り線巻立て>

<表札>

<目印>

<防災グッズ>

5. 【この商品・サービスをはじめた理由・目標&夢】

第3弾としてお客様のご要望も多かったキャンプに欠かせないペグを作ろうと考えました。普通のペグでは面白くないと思い、いろいろなペグを開発しているうちに、色々なアイデアが生まれ、このお洒落ペグとなりました。

この事業を展開することで、町の鉄工所でも身近なものを作り、あまり馴染みのない鉄製品を知ってもらうとともに鉄の魅力も伝えることができます。

さらには「尾崎からおしゃれな鉄を」をイメージとして広報し、地域の活性化にもつなげていきたいと考えております。

<以下、参考資料>

■ 代表者の経歴（会社の沿革）



- ・ 1970年5月 先代が弘世機械を創設
- ・ 1971年6月 有限会社ヒロセオート技研に組織変更
- ・ 1989年10月 ヒロセエンジニアリング株式会社に組織変更
- ・ 2001年4月 中道屋 宣弘（なかしおや よしひろ）が代表取締役となる

■ その他（特許・表彰など）

- ・ 2016年10月 経営革新計画承認
- ・ 2016年10月 経営力向上計画認定

■ 商品概要

商品名	お酒落ベグ「HIBASAS(ヒバサス)」
特徴	キャンプ用ベグとして、またはガーデニングなどでお洒落アクセサリとして利用可能。 AからZの英文字、人型、手裏剣、炎などの形がある。
発売日	2019年6月27日(木)
販売先	自社WEBサイト (http://hibanas.jp)
販売価格 (税別)	1本800円

<資料に関してのお問合せ先>

ヒロセエンジニアリング株式会社

広報担当：中道屋 祥子（なかしおや さちこ）

電話：06-6498-2318

FAX：06-6498-2310

E-Mail：info@hibanas.jp

HPアドレス：<http://www.hirose-eg.co.jp>

住所：〒661-0965 尼崎市次屋3丁目18番12号

業界初！ダブルリング構造で丸い「風呂敷」がお洒落な〇〇に早変わり!!

「ふろしきんちゃく(播州織)」7月1日(月)新発売

播磨地域を代表する織物<播州織>を使った、変幻自在な進化系**巾着**



■ ふろしきんちゃく(播州織)(風呂敷の状態) ■ 巾着に変化させた場合

兵庫県姫路市で和製の巾着や入園入学グッズの製造販売を行っている株式会社平田建設(広報担当:新屋 明美 しんや あけみ)と申します。当社では、2013年にnamotoブランドを立ち上げ、キッズ向けの入園入学の商品(レッスンバッグ・シューズバッグ・ナップサックなど)を中心にネットにて販売しております。2018年、大人向けの商品として、日本の伝統的な和柄を使い、可愛らしさも取り入れた和モダンなデザインのブランド「波音」を立ち上げ、今年2月に姫路市大手前通りにショップをオープンいたしました。この「ふろしきんちゃく」の特徴は内蔵された紐を左右に引っ張ることにより、ワンタッチで風呂敷から巾着へと変化させることができる、日本古来の風呂敷と巾着、両方の用途を兼ね備えた進化系巾着です。使い方はその人次第で20通り以上にも変化するアイデア商品で、普段使いのバッグからインテリア、プレゼント包装、あるいは帽子など、幅広い用途でお使いいただけます。今回は従来の「ふろしきんちゃく」の一部に、播磨地域を代表する織物<播州織>を使用することで、新たに「ふろしきんちゃく(播州織)」として、2019年7月1日店頭およびインターネットにて販売を開始いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

「面白い」 × 商品

兵庫県
(株)平田建設

「ふろしきんちゃく(播州織)」

2019年6月

1. 【顧客ターゲット】「全国の30代以上の女性また外国人観光客」

詳細⇒お出かけの際、手土産などを包む際に使用するお洒落な風呂敷を探しておられる方や、日本の伝統文化（風呂敷）をお土産として買って帰りたい外国人観光客

2. 【コンセプト】「面白い」×「商品」

詳細⇒1枚の丸い風呂敷が、ワンタッチで可愛い巾着に早変わり

3. 【強み】(WONDER) **業界初**の「ダブルリング構造」



このダブルリング構造は当社のデザイナーが考案いたしました。この巾着には絞れる部分が2箇所（ダブルリング構造）あり、それぞれに2色の紐が入っています。上部の紐（左右違う色）を引っ張ると、まんまるな形状の巾着に変化します。下部の紐（左右違う色）を引っ張ると、お花のような可愛い形状（花巾着）に変化します。この機能により、ワンタッチで用途によって異なる早変わり形を変えることができます。

4. 【リリースのポイント3つ】

① 機能性：用途が幅広く、柄と形状が20通り以上にも変化

使い方はあんなに簡単！一枚で何通りにも変化する「ふるしきんちゃく」



② 品質：全て made in japan 姫路市内の自社工場で制作



③ 産地：地場産業の播州織を使うことで地域活性化にも繋げる

<以下、参考資料>

■ 代表者の経歴（平田 真也 ひらた しんや）



- ・ 2008年10月 株式会社平田建設を設立
- ・ 2013年6月 雑貨店 RACK LUCK をオープン
- ・ 2014年5月 入園入学キッズアイテム namimoto リリース
- ・ 2016年4月 就労継続支援B型事務所開設
- ・ 2018年7月 海外に向け和柄の波書-namimoto-をリリース
- ・ 同年9月 ニューヨークにて展示会を開催

- その他（特許など） ・ namimoto で特許取得 ・ 2017年経営革新計画承認

■ 商品概要

商品名	ふるしきんちゃく(播州織)
特徴	一枚の丸い大きなふるしきがお洒落な巾着に早変わり
発売日	2019年7月1日(月)
販売先	「波書」大手前店(姫路市本町266-1) 電話：079-222-8876)
販売価格(税別)	大サイズ 5,400円 小サイズ 4,300円

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社平田建設 広報担当：新屋 明美(しんや あけみ)

電話：079-237-7877

E-Mail：info@namimoto.jp

HPアドレス：namimoto.jp <https://www.rakuten.ne.jp/gold/namimoto2014>

住所：〒671-1102 姫路市広畑区彌田 675-1

日本初！見た目はたこ焼き？食べるとお寿司？新食感グルメ
大阪の新名物に!?「たこ焼きずし」8月8日(木)新発売
～外はお稲荷さん×中は酢飯とタコの唐揚げ×仕上げにソースマヨをトッピング～



■ 商品名「たこ焼きずし」 【登録商標】



■ ポイントは中にタコの唐揚げ

2014年(平成26年)8月から関西でデコ巻き寿司の出張教室を開催している、なないろロール(代表:若生 久美子 わかいき くみこ)と申します。別名『はち巻子』として「巻き寿司で驚きと感動を広げていきたい」という想いで活動しております。出張教室では、巻き寿司の断面に絵を描く、デコ巻き寿司教室を毎月開催しております。デコ巻きとは具材でパーツを作り、巻き方を工夫して動物やお花などの絵を描いてつくる巻き寿司です。これらデコ巻き寿司は食べるだけでなく見せる喜びや作る楽しさも加わり会話が弾むコミュニケーションツールです。この度は、約4年の歳月をかけて「見た目に面白くて、食べたら美味しいお稲荷さんが出来ないか?」と考え完成したのが「たこ焼きずし」です。外はお稲荷さん、中は酢飯とタコの唐揚げ、仕上げにソース、マヨネーズ、青のり、鰹節、紅しょうがをトッピングした、見た目はまるでたこ焼きのようなお寿司です。(「たこ焼きずし」は2015年に登録商標済み)

関西名物である「たこ焼き」を寿司化することで新たな関西名物を生み出し、デコ巻きずし同様「楽しさ」と「驚き」を寿司にして、関西から日本中、世界へ発信していきたいと考えています。商品は8月8日(木)たこの日より販売を開始いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

「面白い」 × 商品

関西
なないろロール

大阪の新名物に!?
「たこ焼きずし」

2019年6月

1. 【顧客ターゲット】「関西圏に住んでいる（訪れた）方」

詳細⇒ 20代から60代くらいのお子様から大人まで幅広い世代

2. 【コンセプト】「面白い」×「商品」

詳細⇒ 見た目はまるでたこ焼きのお寿司

3. 【強み】(WONDER)「新食感」

詳細⇒ 見た目だけでなく味にもこだわりました。ピリッと辛い紅しょうがのアクセントも加わり、とても美味しい組み合わせです。タコを巻揚げにしていることによってソースとマヨネーズともよく合います。

4. 【リリースのポイント】

※ 一般的な大阪のソースたこ焼きとの違い

比較基準	たこ焼き	たこ焼きずし
1. 外の素材	小麦粉の生地	お稲荷さんの生地
2. 中の具材	茹でたタコ	タコの唐揚げ
3. 見た目	たこ焼き	たこ焼き
4. 食べた時の驚き	★★	★★★★★ (新食感)
5. 冷めた時の美味さ	×	◎
6. 価格 (6個入り)	約300円～	600円

5. 【この商品・サービスをはじめた理由・今後の目標&夢】

デコ巻きずしのデザインを数多く開発する中で、創作寿司である「たこ焼きずし」を考案いたしました。さっそくレッスンに取り入れたところ、たちまち大人気のメニューとなりました。生徒様のご家族の方など、中高生の男女から年配の男女にまで大好評を得ました。そこで、より多くの方に味を楽しんで頂きたいと考え、商品化にいたしました。

「たこ焼きずし」の製造販売をとおして、お寿司を見て思わず笑みがこぼ

れ、楽しさや驚きや感動で人と話したくなる取組みを増やしていきたいです。

また、2025年の大阪万博で新名物として採用され、世界に新たな大阪名物として発信していくことが目標です！

<以下、参考資料>

■ 代表者の経歴 (はち巻子)



- ・ 1977年8月8日生まれ
- ・ 2014年8月創業、年間のべ500名に講座を開催
- ・ 2015年 シンガポール、2017年にスウェーデンおよびイギリス、2018年にベトナムでも教室を開催
- ・ 2016年 自身のレシピ本を商業出版
- ・ 2018年 レシピ本台湾版発売

■ その他 (特許・表彰など)

- ・ 食品衛生責任者
- ・ 日本デコずし協会認定 デコ巻きずしマイスター

■ 商品概要

商品名	「たこ焼きずし®」
特徴	見た目はまるでたこ焼きのお寿司
発売日	2019年8月8日(木)「たこの日」
販売先	スーパーマーケットおよび土産物店等を予定
販売価格 (税別)	600円～

<資料に関してのお問合せ先>

なないろロール 代表：若生 久美子(わかいき くみこ)

電話：080-6106-9350

E-Mail：nanairo.roll@gmail.com

HP アドレス：<https://ameblo.jp/nanairo-roll/>

住所：〒664-0858 伊丹市西台2-6-17-605

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名 「株式会社 Mother Earth」

但馬エリア初！海のさざ波を聞きながらファスティング(2泊3日プラン)

「さざ波ファスティングプラン」2月1日(金) 予約開始

～波の音は「1/f ゆらぎ」と言われ、α派を発生させリラックス効果をもたらす～



■心癒されるさざ波



■海の音ピーチ

兵庫県豊岡市で平成28年4月から「海の音(うみのね)」を経営しております、株式会社 Mother Earth(女将:宮崎 裕紀 みやざき ゆうき)と申します。

当宿は、兵庫県最北端の町(竹野)で目の前に日本海が広がり雄大な景色を楽しむことができます。コンセプトは「五感を喜ばせ女性を虜にする宿」として関西方面を中心に冬は「松葉がに」料理を中心に多くのお客様にご利用頂いております。

お客様からは、宿に居ながら聞こえてくるさざ波のおかげで「良く眠れた」「リラックスできた」という声を多数頂いています。

私自身が4年前からファスティング(断食)を経験し実感したことから、昨年4月からファスティングのプランをお客様にもご提供できないかと検討をはじめ、この度、新たに「さざ波ファスティングプラン」(2泊3日)を2月1日(金)より予約受付開始致します。つきましては、ぜひ、取材のほど、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「20代～40代の女性」

大自然の海を目の前にして、気軽に初めてのファスティング体験をしたいと思っている女性。

「好奇心」

×

商品

兵庫県豊岡市
株式会社Mother Earth

「さざ波ファスティングプラン」

2019年1月

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品（プラン）」

さざ波のもたらす効果とは：波の音は「1/fゆらぎ」と言われ、α波を発生させます。リラックス効果によりファスティングを行う際の精神的な辛さを軽減。*波の音は落ち着かない不安な心を安らげてくれる効果があります。

3.【強み】(WONDER) 「背景」美魔女コンテストファイナリスト

4年前に光文社の主催する「国民的美魔女コンテスト（第6回）」のファイナリストに選んで頂いた事で、自分の身体と向き合うようになりました。その後、女性を扇動する音「海の音」を開業。

4.【リリースのポイント】 さざ波ファスティングプランの紹介

<スケジュール> ** 2泊3日 **

◆ 1日目

15:00 チェックイン
17:00 入浴（温泉浴場）
18:00 食事

◆ 2日目

6:00 起床（朝日を観ながら、さざ波タイム①散歩）
8:00 初酵素（ファスティングに必要なジュレを摂取）
9:00 初めてのファスティングについて（説明）
10:00 個別カウンセリング
11:00 さざ波タイム② 軽い運動（ピラティス・ヨガなど）
12:00 以後、酵素を自分のタイミングで摂取
13:00 フリータイム（お昼寝・観光など）
17:00 ハーブ蒸しサウナ
18:00 入浴（温泉浴場）
20:00 リンパドレナージュ（希望者のみ：別料金）

◆ 3日目

6:00 起床（朝日を観ながら、さざ波タイム③散歩）
10:00 チェックアウト



<以下、参考資料>

◆ 女将の経歴



- ・2006年 5月 ・結婚を機に大阪より豊岡市竹野町にUターン。主人と実家の民宿を手伝う。
- ・2012年～ ・海の家メリ Adventure Tours 開店。
- ・2015年 5月 ・ジオカヌー 開始。
(山崎海岸ジオパーク内の竹野エリアをカヌーで巡る冒険ツアー)
- ・2016年 4月 ・株式会社 Mother Earth 設立。
- ・2017年 ・美食美景 五感を喜ばせるお宿 海の音〜うみのね〜 開業。
- ・2017年 ・楽天トラベル TOP マイスター賞受賞。

◆ その他（特許・表彰など）

・第6回 国民的美魔女コンテストファイナリスト(ジオパーク美魔女)

◆ 商品概要（プラン）

商品名	「さざ波ファスティングプラン」2泊3日
特徴	さざ波を聞きながら自然に生まれ心を開放。気軽に初めてのファスティング体験。
予約受付	2019年2月1日（金）
販売先	美食美景 五感を喜ばせるお宿 海の音
価格	2泊3日プラン（お一人様）¥45,000～（税別） ※1泊2日プランもご用意できます

【 リリースに関してのお問合せ先 】

〒669-6201 兵庫県豊岡市竹野町竹野3396-1
株式会社 Mother Earth 代表取締役 宮崎 秀平

広報担当：宮森 裕紀

電話：0796-43-6888 FAX：0796-20-1468

E-Mail：meri@t-motherearth.com

HP アドレス <http://t-motherearth.com/uminone/>

鳥取県内初！八頭町産・高級花御所柿×大山バターを使った新食感「柿バター」

「TOTTORI FRUIT BUTTER (花御所柿)」1月15日(火)新発売

糖度20度の柿と濃厚でなめらかな大山バターを使った鳥取フルーツバター



TOTTORI FRUIT BUTTER (花御所柿)



八頭町産・高級花御所柿

鳥取県八頭郡八頭町で平成24年4月から飲食店・ゲストハウスおよびデザイン事業を営んでいる株式会社トリクミ（代表取締役社長：古田琢也 心るたたくや）と申します。当社は町内で、飲食店「HOME 8823（ホームはやぶさ）」、ゲストハウス「BASE 8823（ベースはやぶさ）」等を運営しております。この度、八頭町産の特産品である花御所柿をベースに鳥取県産大山バターを組み合わせた新食感「柿バター」を開発致しました。名称は「TOTTORI FRUIT BUTTER（花御所柿）」として2019年1月15日（火）より、県東部を中心に販売開始致します。（限定500個）つきましては、ぜひ、取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「県内の20代～60代の女性」

詳細⇒フルーツバターは知ってるが、鳥取産に興味を持った方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」（柿バター）

詳細⇒八頭町産の特産品である花御所柿×鳥取県産大山バターの組み合わせ

「好奇心」

×

商品

鳥取県 株式会社トリクミ

「TOTTORI FRUIT BUTTER (花御所柿)」

2019年1月

3.【強み】(WONDER) 「新発見」

詳細⇒糖度20度の花御所柿の甘さと濃厚でなめらかな大山バターを使った新食感

4.【リリースのポイント3つ】

① 希少性(高級花御所柿)

鳥取県因幡地方にのみ栽培され、そのほとんどが「八頭町」で生産されている、非常に珍しい柿。肉質はち密で果汁が多く、糖度は甘柿の中でも最高(糖度20度)

② 産地(鳥取フルーツバター)

全国にフルーツバターはありますが、鳥取県の大山バターと県内の柿を使った鳥取県地域限定の柿バターは県内初の試みとなります。

③ 地域ブランディング

商品の選定から、パッケージ、ネーミングまで一貫して当社がデザインを行いました。八頭町の新たな特産品として将来的には全国へ情報発信し地域の活性化を目指して行きたい。

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

八頭町は、富有柿・西条柿・鬼太郎柿・花御所柿など様々な種類の柿を生産している県内有数の柿の産地です。その中でも花御所柿は高級で希少な柿であり、今回はその規格外の柿を使って製造しております。鳥取県産フルーツジャムは多数販売されていますが、フルーツバターに関しては県内ではほとんど販売されていません。そこで、県内のバターと言えば、大山バターを思い出し、花御所柿と大山バターを組み合わせたオリジナルフルーツバターを作ろうと思いました。相談をした製造会社様が偶然、大山バターと取引があったことからスムーズに商品化することができました。私の好きな食べ方は熱々のトーストにたっぷり塗って食べる濃厚でなめらかなバターの香りとほどよい柿の甘さが口の中に広がります。

今回は、第1弾として花御所柿を使いましたが、今後は第2弾、第3弾として、同じ鳥取県産のフルーツ(20世紀梨、スイカ、りんご)を使った鳥取フルーツバターを開発し、さらに、このバターを使った洋菓子や和菓子なども提供できればと考えております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴(代表取締役 古田 琢也)



- ・平成24年4月 飲食店HOME8823 OPEN
- ・平成26年4月27日株式会社トリクミ設立
- ・平成27年4月23日ゲストハウスBASE8823 OPEN
- ・平成29年1月20日旧単小中学校跡地、現単Lab.内 飲食店 Cafe&Dining San OPEN
- ・その他、デザイン事業など展開

■商品概要

商品名	「TOTTORI FRUIT BUTTER(花御所柿)」
特徴	鳥取県内初!高級花御所柿(八頭町産)×大山バターを使った新食感「柿バター」。糖度20度の柿と濃厚でなめらかな大山バターを使った鳥取フルーツバター
発売日	2019年1月15日(火)
販売先	HOME8823 (限定500個)
販売価格(税別)	800円
その他	※賞味期限5ヶ月

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社トリクミ 広報担当:北村 直人

電話 0858-71-0291

E-Mail info@torikumi.co.jp

HPアドレス http://torikumi.co.jp

住所 〒680-0404 鳥取県八頭郡八頭町見橋中176-4

県内初！鳥取県産生姜にいちごを使った新食感ジンジャーシロップ！
生姜シロップこれのり「**茲矩しょうが(ichigo)**」2月上旬新発売
～生姜の“辛味”と**いちご**の“つぶつぶ食感”を同時に楽しむことができる～



生姜シロップ「茲矩しょうが(ichigo)」



鳥取県産「茲矩しょうが」



亀井茲矩公

鳥取市鹿野町で昭和40年から農業を営んでいるはらだ農産（代表：原田 豊年 はらだ やすとし）と申します。当農産では、お米を中心に春はタケノコ、秋の四方竹、年間を通じて生姜（茲矩しょうが）の生産・加工を行っております。昨年3月に茲矩しょうがを使ったジンジャーシロップを発売しました。生姜にさび砂糖を加え、菌の繁殖を抑える為に糖質を高めて添加物を一切加えず作ったもので、濃厚な甘辛さが多くの方に好評をいただきました。そのジンジャーシロップにいちごを加えた『生姜シロップ茲矩しょうが(ichigo)』を2月上旬より新たに販売することになりました。さっぱりとした甘みやいちご独特のつぶつぶの食感を味わうことができます。（期間限定2月上旬～3月頃）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】 「生姜に興味のある女性」

詳細⇒主に関西圏・中四国に住む10代から70代までの健康志向な女性

「好奇心」

×

商品

鳥取県
原田農産

生姜シロップ
「茲矩しょうが(ichigo)」

2019年1月

2. 【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒鳥取県産の生姜を使用したジンジャーシロップのいちごバージョン

3. 【強み】(WONDER)「背景」亀井姪矩とは

詳細⇒今から約400年前、安土桃山時代から江戸時代前期にかけての武將、大名。因幡鹿野藩初代藩主。南蛮貿易(朱印船)で東南アジアから生姜の種を持ち帰り、この土地で生姜の栽培を奨励した人物

4. 【リリースのポイント】

※これまでのジンジャーシロップとの違い

比較基準	これまでの商品	新商品 (ichigo)
① 主な原材料	鳥取県産生姜・きび砂糖	鳥取県産生姜・砂糖・いちご
② 食感	濃厚	まるやか(つぶつぶ感)
③ 辛さ(濃辛さ)	★★★★★	★★★★
④ 味	生姜の味	生姜といちごの味
⑤ とろみ	◎	◎
⑥ 価格(税別)	1,600円	2,400円

■生姜シロップ「姪矩しょうが (ichigo)」の活用例

- ・2倍のお湯で割って「ホットいちごジンジャー」
- ・炭酸水で割ってジンジャール
- ・好みのお酒(焼酎・カクテルなど)で割って飲む
- ・ヨーグルトやプリンに入れてスイーツとして
- ・ソフトクリームにかけて食べる 等



寒いときに、ホットジンジャーで



おいしく炭酸割で、楽しく美味しく



プリンにかけると、生姜とイチゴの酸味が大人の味に

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・1965年 はらだ農産を継ぐ(4代目) 米を中心に農業を営む
- ・2003年 生姜栽培の開始 (加工品として、生姜パウダーを販売)
- ・2013年 「砂の丘」に生姜パウダーを使用
- ・2017年 生姜シロップ「姪矩しょうが」を販売開始

■その他 (特許・表彰など)

- ・「姪矩しょうが」商標登録
- ・とっとり自慢認証事業者

■商品概要

商品名	生姜シロップ「姪矩しょうが (ichigo)」
特徴	生姜の辛味といちごのつぶつぶ感を同時に楽しむことができるジンジャーシロップ
発売日	平成31年2月上旬
販売先	県内の道の駅・薬局・専門店 他
販売価格(税別)	2,400円

<資料に関してのお問合せ先>

はらだ農産 広報担当: 原田豊年 (やすとし)

電話(兼FAX): 0857-84-2657

携帯

E-Mail: shikano-koob@docomo.ne.jp(携帯メール)

住所 〒689-0405 鳥取市鹿野町鹿野 2215-11

淡路島の水気耕栽培で作ったトマト×五色浜の海水で作られたジェラート
「あわじ島グルメトマトジェラート」7月1日(月)新発売
スッキリした塩ジェラートにトマトのフルーティー(甘酸っぱい)さが香るジェラート



■ 商品名「あわじ島グルメトマトジェラート」 ■ 水気耕栽培の様子(代表の三谷啓剛)

兵庫県淡路市で2000年(平成12年)からトマト農家とカフェを営んでいる水気耕トマト・三谷(広報担当:三谷 久美子 みたに くみこ)と申します。当社は「日本一美しく美味しいトマト作り」を目指して365日、温室でトマト作りを行っております。当社のトマトは県内でも2軒しかない大変珍しい水気耕栽培(※注1)により新鮮でハリのある旨みが凝縮されたトマトになります。そのトマトをコンフィチュールにして淡路の五色浜の海水で作られた塩ジェラートにトッピングをした「あわじ島グルメトマトジェラート」を新たに開発いたしました。7月1日(月)からリニューアルを行った岩屋のカフェ(KUMI'S KITCHEN クミーズキッチン)で販売いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

1. 【顧客ターゲット】「観光客」「トマト好き」「淡路島ファン」
詳細⇒20代~70代くらいまでの男性・女性

「好奇心」 × 商品

兵庫県
水気耕トマト・三谷

「あわじ島グルメトマトジェラート」

2019年6月

2. 【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒淡路島の水気耕栽培で作ったトマトと五色浜の海水で作られたジェラート

3. 【強み】（※注1）「水気耕製法で作られた自家栽培トマトを使用」

詳細⇒あわじ島グルメトマトは、ハイポニカ農法という水気耕栽培で育てています。自然由来のものにこだわり、化学性農薬散布を極端に抑え、植物が持つ潜在能力を最大限に発揮できる環境を独自の技術で実現します。試行錯誤の結果、根も茎も葉も健康なトマトを安定して美味しい品質のトマトをお届けすることが可能となりました。

4. 【リリースのポイント3つ】

- ① ブランド化：グルメトマトは2018年に兵庫県認証食品に認証され、グルメトマトのコンフィチュールは2018年度「五つ星ひょうご」に選定されました。（「あわじ島グルメトマト」という名称で商標登録申請中）



- ② アンテナショップ：5年前から淡路島岩屋でハワイアンカフェ「KUMI'S KITCHEN クミーズキッチン」を運営していましたが、7月1日にグルメトマトのアンテナショップとしてリニューアルを行い、グルメトマトを使った料理やスイーツを販売していきます。（今回のジェラートがお店としての新製品第1弾です）

5. 店内でのグルメトマトメニュー

「グルメトマトタコライス」1,350円

「グルメトマトバーガー」1,350円

「グルメトマトフロズン」800円 など

※ あわじ島グルメトマトは1箱（18個入り）2,400円（税別）

6. 【この商品をはじめた理由・目標&夢】

2000年よりトマト栽培に着手し、2018年あわじ島グルメトマトをブランド化するために、生のトマトだけではなく加工商品もグルメトマトシリーズとして開発をすすめてきました。7月のお店のリニューアルに伴い、今回のジェラートをとおしてグルメトマトを知って頂き、淡路島の新たな特産品として全国に情報発信を行うことで地域の活性化を目指し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	「あわじ島グルメトマトジェラート」
特徴	淡路島五色の海の水気耕栽培（おのころしすくしお）のジェラートに五つ星ひょうご認定のあわじ島グルメトマトコンフィチュールをトッピング。
発売日	2019年7月1日（月）
販売先	KUMI'S KITCHEN 店舗、淡路市ふるさと納税返礼品、楽天ショップ（淡路島ぐるめ屋） https://www.rakuten.co.jp/awajishimag/
販売価格（税込）	500円

<資料に関してのお問合せ先>

水気耕トマト・三谷 広報担当：三谷 久美子（あに くみこ）

電話：080-4028-2450

FAX：0799-74-3081

E-Mail：info@awajishima-tomato.com

HPアドレス：<https://awajishima-tomato.com>

住所：〒656-2311 淡路市久留麻 2045-4

〒656-2401 淡路市岩屋 11-23 (KUMI'S KITCHEN)

創業 36 年の家具屋が作った室内用、ゲーム専用テント
「ゲーミングテント ZESTRANSIR®(ゼストランサー)」9月中旬新発売
高さ 150cm×奥行き130cm×幅130cm ポップアップ式



■ゲーミングテント・ZESTRANSIR®(ゼストランサー)外観※画像は開発中のものです。

■ZESTRANSIR®(ゼストランサー)ロゴマーク

和歌山県海南市で昭和 58 年から家具を製造販売している、株式会社ぼん家具
(広報担当：弓場 妃佐子 ゆば ひさこ)と申します。

当社はインターネット(楽天・yahoo・amazon・自社サイト)にて家具
(収納用品、デスク、チェア、ソファ、カーペット、テーブルなど)を販売し
ております。当社は平成29年からゲーミングチェア・ZESTRANSIR®(ゼ
ストランサー)を3種類販売しており、この度、ゲーミングテント ZESTRANSIR®
(ゼストランサー)を新たに販売致します。この商品は室内用で高さ 150cm
×奥行き130cm×幅130cmのポップアップ式で、中にデスクなどを置
いて、集中できる環境を誰でも簡単に作るすることができます。天井部分と側面部
分が開閉式で、自分の好みに応じて開けることができます。また、すぐに折り
畳むことができ、好きな場所に移動させることも可能です。当社が開発したゲ
ーミングチェアと合わせて使用して頂くと最高の臨場感を楽しむことができま
す。

「好奇心」 × 商品

和歌山県海南市
(株)ぼん家具

「ゲーミングテント
ZESTRANSIR®(ゼストランサー)」

2019年7月

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】 「室内で集中したい方」

詳細⇒室内でさらに集中したいと思っている方(ゲームや勉強、仕事等)
(男性・女性で10代~40代くらいまでの方)

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒ ゲームを快適に行える環境を作るゲーム専用多機能テント

3.【強み】(WONDER) 「低価格」

詳細⇒海外生産および OEM 商品なので約1割程度価格が他社製品よりも安く提供ができる。

4.【リリースのポイント3つ】

①簡単に設置可能

ポップアップ式で底の部分がありません。既に設置済の家具の上からそのまま、設置していただけます。

②持ち運びが簡単

コンパクトに折りたたむことができます。重量も約3キロ程度と軽いため、一人で持ち運びができます。

③近所での休憩場所(一時利用)として

緊急時などの目隠しとして、すぐに閉鎖空間ができます。書斎や、簡易トイレとしてもご利用いただけます。

<その他、関連商品>



■ゲーミングチェア・ZESTRANSIR®(ゼストランサー)

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

最近のオフィスの傾向として、一人で集中する為、パーティションを設置するところも増えており、空間の使い方が変化しております。「集中」×「解放感」のバランスを上手く考えたのが、今回の商品であり、今後、ゲームだけでなくオフィス需要として「生産性向上」の為に利用されることを一つの目的としております。また、一人一人の「働き方改革」にも繋がれば幸いです。

<以下、参考資料>

■商品概要

商品名	ゲーミングテント・ZESTRANSIR®(ゼストランサー)
特徴	室内用ゲーム専用テント 高さ150cm×奥行き130cm×幅130cmポップアップ
発売日	2019年9月中旬(予定)
販売先	自社インターネット・楽天・アマゾン・ヤフー
販売価格	¥6700(税込/予定価格)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社ぼん家具 広報担当：弓場 妃佐子
電話：073-488-3350 FAX：073-488-3327
E-Mail：yuba@bonkagu.co.jp
HPアドレス<https://www.rakuten.ne.jp/gold/gekiyasukaguya/>
住所 〒640-8343
和歌山県和歌山市吉田386 和歌山プラザビル2F

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名「 plants+ (プランツプラス) 」

但馬初！ 見て、作って、育てて愉しめる癒しの時間

「多肉植物の寄せ植えイベント」2月9日(土)開催！

～子育て中のお母さん対象に開催！ Only One の作品を作りましょう～



■イベントの様子

■多肉植物

兵庫県豊岡市で平成30年12月から多肉植物の寄せ植えと自然をモチーフにしたセレクトギャラリーを運営している「Plants+ (プランツプラス)」代表の宮崎則子(みやじまのりこ)と申します。

店内には多肉植物の寄せ植え作品や希少な種類の多肉植物を展示販売、その他、自然をモチーフとした雑貨等の販売とカフェの営業を行っております。

この度、子育て中のお母さんを対象にオリジナルの多肉植物のアレンジメントキットを使い、『多肉植物の寄せ植えイベント』を新たに開催することになりました。

2月9日(土) 当店にて10時～12時まで開催いたします。子育て中のお母さんを対象に開催するこちらのイベントは但馬エリアでは初の試みとなります。

ぜひ、取材のほど、よろしくお願い致します。

1. 【顧客ターゲット】「但馬地区にお住まいの子育てママ」

多肉植物に興味があり、ぜひ、自分で作ってみたいと思っている方

2. 【コンセプト】 「好奇心」×「イベント」

自分の感性で作ることができ、完成後も自宅で育てて鑑賞することができる

「好奇心」

×

イベント

兵庫県豊岡市

Plants+ (プランツプラス)

「多肉植物の寄せ植えイベント」

2019年1月

3.【強み】(WONDER)「背景」なぜ？子育て中のママなのか？

多肉植物の寄せ植え作品は、カット苗でも、挿し木つけて生き続けるため、切り花のように数日で枯れることもなく、永く楽しむことができます。忙しい子育て中のママでも簡単に育てることができ、また、気分転換にもなります。

4.【リリースのポイント】製作工程について



●多肉植物とは…

国内外で人気上昇中の多肉植物は、分厚い茎や葉の組織の一部または全体に多量の水分を含む植物。多くは乾燥地や砂漠に生育し、トウダイグサ、ベンケイソウ、アロエなど、原種だけでも15,000種以上あります。ふっくらとした姿が多く、葉や茎に水分をため、乾燥に強く、水やりの手間も少なくて済む手軽さも人気のひとつです。

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

ストレスを抱えていたり、子育てや家事、介護に追われている女性にとって、癒しの時間や空間がとても大切で必要なのではないかと強く思いました。また男女参画社会と言っても女性にかかるストレスは大きく気分転換を図るにも時間や場所が限られてしまっている現状があることを周りの女性の方から知りました。そこで植物と触れ合うことや、創作する楽しみでストレスを癒し、身も心も健康でますます女性が社会や家庭で輝けるように、少しでも支える力になりたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴

- ・神戸デザイナーズ学院卒業
- ・神戸(株)ファミリア宣伝部(2年3か月)勤務
- ・フリーランス・テキスタイルデザイナー及びイラストレーター(20年)
- ・介護職員(1年)
- ・出石グランドホテル喫茶(2年3か月)
- ・福住地区公民館支援員(7年)



NPO法人いすし町家再生プロジェクトA

C資格

- ・ハーブコーディネータ
- ・日本和装教育協会師範
- ・ホームヘルパー2級・障害者ヘルパー2級過程



■商品概要

イベント名	第1回「多肉植物の寄せ植えイベント」
定員数	定員:8名(要予約)
イベント日	平成31年2月9日(土)10:00~12:00
申し込み	電話・FAX(0796-20-2073)にて受付
参加費	2,500円(税込)・お茶代込み

<資料に関してのお問合せ先>

Plants + (プランツプラス) 代表 宮崎則子(みやじまのりこ)

電話/FAX: 0796-20-2073 携帯: 090-7967-1830

E-Mail: plants-plus@nike.eonet.ne.jp

住所: 〒668-0215 豊岡市出石町魚屋74番町

中国予防医学「皇帝内径」の知識を活かした独自の足浴療法！
日本初上陸！「みゆか(心優香)式足浴療法」8月1日スタート
5千年前、中国の王様が国内を歩いて民間の処方を取りまとめた書籍を初公開



■書籍「皇帝内径」中国版 ■独自の足浴療法:中国(蘇州市)の竹筒で温気とり

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)」を経営している代表の傅 和英(ふ かずえ)と申します。当店は中国予防医学、書籍「皇帝内径(こうていないけい)」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営んでいました。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、漢方薬の研究を自分自身の症状に応じた薬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と中国予防医学5千年の歴史がある書籍「皇帝内径」の知識を組み合わせると誕生したのが独自の足浴療法「みゆか式足浴療法」で①薬草を使った足浴、②塩もみ、③中国蘇州の竹筒を使った温気とり、④オイルでの手もみで施術を行います。この施術は日本では初上陸であり、今回、8月1日(木)から、この名称で行って参ります。足裏は内臓を映すレントゲンです。身体に不調を感じておられる方に一人でも多く、この施術を通じて、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、黄亜組・黄紙にて取材の程、宜しくお願い致します。

「好奇心」

×

「施術」

和歌山県海南市
心優香

「みゆか(心優香)式足浴療法」

2019年7月

1.【顧客ターゲット】「関西圏 30代～70代の男女」

詳細⇒冷え性、不眠症、疲れやすい、頭痛、めまい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】 「好奇心」×「施術」

詳細⇒中国予防医学「皇帝内径」の知識を活かした独自の足浴療法！

3.【強み】(WONDER) 「独自性」

詳細⇒ 中国予防医学5000年の知識の謎を生かす、2年間中国医学専門的な勉強、マッサージ歴20年以上、心療番でオリジナル施術

4.【リリースのポイント】※施術の流れ75分

1. カウンセリング (5分)
2. 足湯 漢方薬草エキス (約10種類の中から) (15分)
3. スキンケア 角質とり殺菌 (10分)
4. トリートメント 中国漢方薬の最も有名な蛇の油 (10分)
5. バーグァン療法 温気とり (10分)
6. オイル手もみ 中国医学に基づいたツボを刺激 (25分)

※一般的なフットマッサージとの違い

比較基準	一般的なフットマッサージ	みゆか式足浴療法
① 薬草エキス入り足浴	×	○
② 塩もみ	無し	10分間
③ バーグァン療法 (坂竹療法)	無し	竹筒を使用(温気とり)
④ スッキリ感	★★★	★★★★★
⑤ オイルの手もみ	有り	有り
⑥ 料金(75分)税別	7500円前後	4980円

<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、腰痛、肩こり、脳梗塞後遺症、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 海南海市内で「心療番 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)
- ・高橋登録 『健康養生心療番足浴療法』

■商品概要

商品名	健康養生心療番足浴療法
特徴	中国予防医学「皇帝内径」の知識を活かした独自の足浴療法！
発売日	2018年8月1日
販売先	海南海市及び近隣市町村を中心に、県外
販売価格	¥5,380円 (税込)

<資料に関してのお問合せ先>

心療番 足浴 (みゆか そくよく) 広報担当：博 (ふ) 和美 (かずえ)
 電話：.073-482-6178
 E-Mail：miyukasokuyoku0601@icloud.com
 HPアドレス：http://www.miyukaashiyu.jimdoofree.com/
 住所：〒642-002 和歌山県海南海市大野中623-2

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名「家具工房アウゲ」

住宅材として使用されない黒杉を有効活用した工芸品・商標申請中！

「但馬の黒神杉(クロジンスギ)」で作る工芸家具開発中

～黒神杉の特徴①色合いが美しく ②耐久性が高く ③曲げに強いスギ～



■但馬の黒神杉

兵庫県豊岡市で平成5年から家具製造を行っている家具工房アウゲ（代表：草分みのる）と申します。当工房は一つ一つ手仕事で、モダンからクラシックまで無垢材を用いて幅広く製造を行っております。今回、新たに「但馬の黒神杉」を使用し、アート性の高い家具や工芸品の開発に着手しました。

但馬に産出する黒神杉の特徴は①色合いが美しく、②耐久性が高く、③曲げに強い素材であること。にも関わらず、これまでほとんど使用されて来ませんでした。そこで、当工房では、この黒神杉の特徴（色合いと特性）を活用し、デザイン性の高い工芸家具（第1弾：チェア・飾箱）の開発を行っています。つきましては、ぜひ、取材のほど、よろしくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「家具や工芸などにこだわりを持つ客層」

城崎方面に観光へ来た観光客の方への新たなお土産として

「価値」 × 商品

兵庫県豊岡市 家具工房アウゲ

「但馬の黒神杉(クロジンスギ)」
で作る工芸家具開発中

2019年1月

2. 【コンセプト】 「価値」×「商品」

デザイン性が高く、機能性と美学的な美しさを融合

3. 【強み】(WONDER) 「但馬の黒神杉」

黒神杉の特徴①色合いが美しく、②耐久性が高く③曲げに強い
多くの可能性を持った優れた材と認識しています。

4. 【リリースのポイント】※一般的なスギと黒神杉の違い

商品比較表	一般的なスギ	但馬の黒神杉
① 使用用途	住宅建材として	使用されず
② 特徴(見た目)	白からピンク	外は白で中は黒
③ デザイン性	○(曲がらない)	◎(曲がる)
④ 密度(高級感)	★★★	★★★★★
⑤ 産地	全国	但馬産

※特に黒神杉ならではの色合いは他の材では見られない美しいもの。また、量は豊富であるにもかかわらず、これまでほとんど手つかずと書いていい材。

5. 【この商品・サービスをはじめた理由】

当工務は普段、オーダーメイドで広葉樹(主に但馬産材)を使った一品家具を製作しております。

「但馬の黒神杉」は、住宅建材としては使用されないものの、一般的なスギと異なり、非常に面白い特性を有しています。そこで当工務では但馬特有の材(但馬の黒神杉：商標出願中)としてその良さを広く発信すべく新しい家具及び工芸の開発に着手しました。

また、城崎温泉という観光地で販売することで、国内のみならず海外からの観光客の方にもその良さを知らせていただき、アート性の高い、新しい工芸家具として、地域の活性化およびインバウンド対策に活用して頂ければ幸いです。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴

草分 みのる

1954年生まれ。兵庫県豊岡市竹野町出身。

職業訓練校の木工科を卒業後、神戸の欧風指物の老舗で7年間修業。

その後、楽器店、住宅販売、看板屋など様々な職業を経て、1993年、旧豊岡市内にて「家具工房アウゲ」を開設、1997年、現在地に工房と居住を移し製作を続ける。

■その他 (特許・表彰など) 商願 2018-105373

■商品概要

商品名	「但馬の黒神杉(クロジンスギ)」で作る工芸家具
特徴	黒神杉の特徴 ①色合いが美しく ②耐久性が高く ③曲げに強い
発売日	2019年3月
販売先	〒669-6123 兵庫県豊岡市小島1001 家具工房アウゲ 代表 草分みのる
販売価格	商品別で異なる

<資料に関してのお問合せ先>

家具工房アウゲ 代表 草分みのる

電話/FAX 0796-28-3621

E-Mail info@artwood-auge.com

HPアドレス http://artwood-auge.com/

住所 〒669-6123 兵庫県豊岡市小島1001

純国産のきくらげを丸ごと使用、プリッコリッな食感！

「鳥取県産まるごときくらげ佃煮」3種類・2月上旬新発売

当社が菌床から製造し栽培した希少価値の高い純国産きくらげを使用



「のり味」「しそ味」「からし味」の3種類



「鳥取県産まるごときくらげ佃煮」とご飯

鳥取市で平成26年から菌床きくらげ事業を行っている株式会社緑工房（代表取締役 河村 雄太 かわむら ゆうた）と申します。当社は純国産の生きくらげ・乾燥きくらげや菌床の製造および販売を行っており、大手飲食チェーンにも出荷しております。この度、全国の50代から70代の女性の方などを対象に、純国産「あらげきくらげ」を使用した「鳥取県産まるごときくらげ佃煮」3種類（のり味・しそ味・からし味）を開発致しました。2月上旬から販売を開始致します。

つきましては、ぜひ、取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「和食の好きな大人」

詳細⇒炊きたてのご飯にのせて食べたいと思う大人の女性
また、日本酒のお供として食べたいと思う大人の男性

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒きくらげの中に含まれている栄養素の高い成分

カルシウム……キャベツの**2倍**。

ビタミンD……きのこ類**No.1**。

食物繊維……乾燥しいたけの**約2倍**。

鉄分……他のきのこ類と比べて**約10倍**。 ※引用：日本食品標準成分表2015年版（七訂）

「価値」 × 商品

鳥取県
株式会社緑工房

「鳥取県産まるごときくらげ佃煮」

2019年1月

3.【強み】(WONDER)「背景」 純国産にこだわる理由

詳細⇒「安心安全で美味しい佃煮を食べて頂きたい」という想いのもと、当社が菌床から製造し栽培した希少価値の高い純国産さくらげを使用。(国内産の流通は3%で、残り97%は中国産)

4.【リリースのポイント】菌床(さんじん)研究所と連携



当社の栽培施設で生育中のさくらげ

当社は、より安全でおいしいさくらげを皆さまに召し上がっていただくため、日本で唯一のきのこの専門研究施設である菌床(さんじん)研究所と連携し、日々研究を行っています。たくさんの菌床を研究し、どんな状態で育てられたさくらげがどんな味や食感に育つか、ほかのきのここと比べてどういった育て方がさくらげに適しているのかなど、まだまだ未知数なさくらげの可能性を引き出すため、さまざまな育て方を試して研究を重ねています。

<商品説明>

まるごとさくらげ佃煮	味	価格
① (のり味)	海苔の風味とさくらげの食感が楽しめる	500円(税込)
② (しそ味)	しその香りがしっかり染み込んだ逸品	500円(税込)
③ (からし味)	ピリッと辛さのあるからし風味	500円(税込)

<以下、参考資料>

■代表者の経歴(代表取締役 河村 雄太)



会社沿革

- ・平成24年9月 株式会社線工房 設立
- ・同年12月 菌床しいたけの栽培事業を開始
- ・平成26年8月 菌床製造を開始
- ・平成27年8月 さくらげ栽培事業を開始
- ・平成28年3月 さくらげ菌床販売事業を開始

■商品概要

商品名	「鳥取県産まるごとさくらげ佃煮」 のり味、しそ味、からし味
特徴	国内で3%しか流通していない、国産さくらげを100% 使用した安心安全おいしい佃煮。
発売日	2019年2月上旬
販売先	鳥取県東部地区 各道の駅、インターネットショップ等
販売価格 (税別)	各種 500円 (予定)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 線工房 代表取締役 河村 雄太
 電話 0858-71-0975 FAX 0858-71-0976
 E-Mail midorikoubou@titan.ocn.ne.jp
 HP アドレス midorikoubou.jp
 住所 〒680-1241 鳥取県鳥取市河原町長瀬61-11

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名 「Low Carb House (ローカーボハウス)」

但馬初の糖質オフ専門工房が作る超低糖質なスイーツ

「糖質オフスイーツ」バレンタインギフト 2月7日(木)販売開始

砂糖や人工甘味料、小麦粉、マーガリンなど不使用! **糖質 90%オフ**



■「糖質オフスイーツ」バレンタインギフト



■フォンダンショコラ

兵庫県豊岡市で平成29年7月から食生活改善のサポート事業を行っているLow Carb House (代表: 友田 和子 ともだ かずこ) と申します。9月にレシピ本「はじめての糖質オフスイーツ」を出版し、その後、平成30年10月からダイエット、血糖値、体質改善、アンチエイジング、生活習慣病予防などが気になる方を対象に「糖質オフスイーツ」を製造・販売を行っております。

この度、新たにバレンタインのためのギフトを開発いたしました。2月7日(木)より当社WEBサイトにて販売開始いたします。

ぜひ、貴番組・貴誌にて取材のほど、よろしくお願ひします。

1. 【顧客ターゲット】 「全国の女性30代~60代」

糖質オフで美味しいスイーツをバレンタインに贈りたいと思う女性

2. 【コンセプト】 「価値」×「商品」(糖質オフスイーツ)

産地や品質にこだわった原材料を使用した超低糖質な糖質オフスイーツ

<セット内容> ・フォンダンショコラ 3つ ・ガトーショコラ 2つ
・チョコチップクッキー 2袋

「価値」 × 商品

兵庫県豊岡市

Low Carb House(ローカーボハウス)

「糖質オフスイーツ」

2019年1月

3.【強み】(WONDER)

「はじめての糖質オフスイーツ」の著者

amazon「デザート・スイーツ」部門で1位を獲得した著者が作るこだわりの糖質オフスイーツ。



4.【リリースのポイント】糖質の比較表

※一般的なフォンダンショコラやごはん、板チョコとの糖質（グラム数）の違い

素材	糖質
ごはん（1膳）	55g
板チョコ（1枚）	30g
一般的なフォンダンショコラ（1個）	36g
糖質オフフォンダンショコラ（1個）	3.6g

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

私は糖質を控える食生活を初めて3年4ヶ月になりますが、体重はマイナス7kg、ウエストはマイナス9cmとなり、長年の悩みだった花粉症や慢性便秘、冷え性、肌荒れ、重度の夏バテも改善。10年以上苦しんできた精神疾患「パニック発作」まで克服しました。

開始当初は、大好きだったお菓子作りができなくなり、残念に思っていました。糖質の少ない材料を使うことで糖質オフスイーツ作りを楽しめるようになりました。そんな私が作る糖質オフスイーツは、糖質の低さと美味しさ、その品質から医師や看護師、薬剤師など医療従事者からの反響が大きく、さらに血糖値のコントロールや生活習慣病予防などが気になる方々があまりに多いことから、その必要性を実感して開業に踏み切りました。

「食事制限は辛い!」「甘いものを我慢するなんて無理!」このような理由で食生活の改善をあきらめている方々を応援できるのが私の糖質オフスイーツです。糖質オフスイーツの販売を通して、皆様美容と健康に貢献していきたいと思っています。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・2016年10月 0冊子「糖質オフのススメ!」へレシピ提供
- ・2017年5月 「AGE・フードコーディネーター」認定
- ・2017年7月 「Low Carb House」として個人事業を開始
- ・2017年9月 レシピ本「はじめての糖質オフスイーツ」出版
- ・2018年3月 「オーソモレキュラー・ニュートリション・エキスパート」(栄養アドバイザー)認定
- ・2018年9月 一般社団法人ビタミン・ケトン療法会 理事就任
- ・2018年10月 菓子製造業を開始
- ・2019年2月 「食事でよくなる!子供の発達障害」出版予定

■商品概要

商品名	「糖質オフスイーツ」バレンタインギフト
特徴	砂糖・人工甘味料・小麦粉・トランス脂肪酸不使用。但馬産鶏卵・北海道バター・無添加生クリームを使用。1包装あたりの糖質量（甘味料を除く）が4g未満という超低糖質でありながら糖質オフと思えない美味しさを実現! 原材料にこだわり美味しさと安心を追求した特別な糖質オフスイーツ!
発売日	2月7日(木)
販売先	ネットショップ(直営店)
販売価格	¥3,980(税込)・送料別

<資料に関してのお問合せ先>

Low Carb House 代表 友田 和子
電話: 0796-20-2075 (<input type="text"/>)
E-Mail: low.carb.house.2017@gmail.com
HP アドレス: <https://lowcarbhouse.thebase.in/>
住所 〒668-0057 兵庫県豊岡市弥栄町 2-8

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名「川中建築」

日本初！一人で運べる組み立て式本格ペレットピザ窯

ポータブルペレットグリルコンロ『ペレ炉』5月発売予定

ピザストーンの高さを調整することで約 200 度から約 500 度の調理温度を設定可能

■ポータブルペレットグリルコンロ『ペレ炉』 ■新潟で実際にピザを焼いた様子



兵庫県豊岡市で昭和52年から建設業でリフォーム・屋内配線工事・ペレットストーブ販売設置・ペレット燃料製造販売を行っている川中建築(開発担当: 川中 青児 かわなか せいじ)と申します。

ペレット燃料はCO2の排出量がほぼ0に近く環境に優しい暖房器具ですが一般的に高価であり目に触れる機会が少ないのが現状です。そこで、当社ではアウトドアという切り口で、新たに手軽に一人で運び組み立てができるポータブルペレットグリルコンロ『ペレ炉』を開発することにより、より多くの方にペレット燃料の良さを知って頂ければと思っております。

2019年5月に第1弾として販売開始いたします。

ぜひ、貴番組・貴紙にて取材のほど、よろしくお願いたします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の30代~50代の男女」

個人用(家庭向け)アウトドア用品として販売

「価値」 × 商品

兵庫県豊岡市
川中建築

ポータブルペレットグリルコンロ
「ペレ炉」

2019年1月

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

約5分で誰でも簡単に組み立てることができる

3.【強み】(WONDER) 「新発見」

ピザストーンの高さを調整することで、多様な食材を調理することが可能
(例：お肉、魚、焼き芋、アヒージョなど)

4.【リリースのポイント】※一般的な石窯とペレ炉の違い

比較基準	石窯	ペレ炉
①プレヒート(余熱時間)	2~3時間	30分程度
②可搬性	×	○
③ピザの焼き上がり時間	約1分半	約2分
④グリル以外の調理	×	○(湯沸し・調理可)
⑤価格	20万~数百万	比較的安価(10万以下)予定
⑥拡張性	グリル機能のみ	アタッチメントで多様な用途

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

弊社は建設業をしており、冬場は雪の影響で仕事がない(寒いのでリフォーム等の案件が出にくいため)ことがあり、冬の時期の仕事として5年前からペレットストーブ販売・設置、ペレット燃料の自社製造に4年前から着手しております。

徐々に販売は伸びていますが、暖房のカテゴリで電気ストーブの安い暖房も100万円くらいの薪ストーブも同じ暖房の仲間。ペレットストーブも薪ストーブほどではないものの価格が高いため、ペレット燃料を選択肢として見てもらいにくい点があります。そこで考えたのが木質ペレットを燃料としたグリルコンロです。既存でペレット燃料を使ったコンロはありますが、生地から焼けるピザ窯で煮炊きやフライパン調理ができ、組み立て式で一人でどこでも運べる商品は今のところまだありません。

また単にピZZAを焼くだけの本体だけでなく、燃焼筒を付け替えると、たこ焼きや4.5cmの寸胴が置けるコンロ本体があり、付け替えることで多様な機能に対応できるようにしました。この燃焼筒でペレットにより沢山のの方に興味を持ってもらい、木質ペレット燃料の更なる普及に寄与したいと考えています。

<以下、参考資料>

■開発者の経歴

- ・高校卒業後電気工事会社へ就職 6年ほど現場経験を積む
- ・退職後起業である川中建築へ入社(電気部門立上げ)
- ・2012年 東日本大震災をきっかけにエネルギーに目を向けるようになる
- ・2013年 ペレットストーブ部を立上げ
- ・2014年 ペレット燃料製造に着手 海外製のペレット製造機を一人で立上げ・調整してようやく2年半後に製造可能に

■その他(特許・表彰など)

- ・2016年 豊岡市環境経済認定事業として認定
- ・2018年10月3日 実用新案第3218622号を取得



■商品概要

商品名	ポータブルペレットグリルコンロ『ペレ炉』
特徴	一人で移動可能なピザ窯 グリルだけでなく煮炊きも可能 燃焼筒の付け替えで多様な機能・拡張性を持つ
発売日	2019年5月予定
販売先	川中建築 ※今後、販売代理店を増やす予定
販売価格	¥86,400(税込)予定

<資料に関してのお問合せ先>

川中建築 広報担当：川中青児

電話：0796-32-2264

FAX：0796-32-2268

E-Mail：skawab6@yahoo.co.jp

HPアドレス <https://kawanakakentiku.jimdo.com>

住所 〒669-6115 兵庫県豊岡市城崎町来日710-1

合同記者発表資料(プレスリリース)

男の為のメンズフラワーシリーズ第1弾！

「ダズンローズBOX」2月1日(金)発売

～12本のバラで想いを伝える 小物と共に贈るギフトボックス～



■利用イメージ

■ダズンローズBOX

兵庫県豊岡市で平成10年から生花店を経営しているフラワーショップふれりあ(スタッフ:清田 あやめ)と申します。当店は「サプライズ性ある商品作りで感動を全国へ」という大きな夢と志を持って日々努力しております。花のインテリア雑貨の開発・製造・販売に力をいれており、この度、男の為のメンズフラワーシリーズを新たに立ち上げました。

第1弾として、ハーバリウム中のバラの花言葉で想いを伝え、小物(アクセサリ、腕時計、鍵など)とともに贈るギフトボックス「ダズンローズBOX」として2月1日より発売することになりました。

ぜひ、貴番組・貴紙にて取材のほど、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「20代から60代くらいまでの男性」

言葉ではなく、花言葉で気持ちを伝えたいと思っているお洒落な人
(でも実はシャイな人)

「価値」 × 商品

兵庫県豊岡市
フラワーショップふれりあ

「ダズンローズBOX」

2019年1月

2. 【コンセプト】 「価値」×「商品」

なかなか言葉で伝えることができない想いをバラの本数に例えて相手の心に伝えることに価値がある商品

3. 【強み】(WONDER) 「バラの本数の意味」

1本	「There is only you」 (あなたしかいない)	7本	「Secret love」 (ひそかな愛)
2本	「Only two people in this world」 (この世界は二人だけ)	8本	「I appreciate your compassion」 (あなたの思いやり、励ましに感謝します)
3本	「I love you」 (愛しています)	9本	「I always think of you」 (いつもあなたを想っています)
4本	「The feeling does not change until it dies」 (死ぬまで気持ちは変わりません)	10本	「You are everything perfect」 (あなたは全てが完璧)
5本	「The pleasure from the heart that I met you」 (あなたに出会えた事からの喜び)	11本	「Dearest」 (最愛)
6本	「Obsessed with you」 (あなたに夢中)	12本	「Please marry me」 (結婚してください)

4. 【リリースのポイント3つ】

- ①花(バラ)の持つ無限の可能性を引き出すことに挑戦した商品。
男性にも花遊びを楽しんでもらいたい。花の従来イメージのかわいい&綺麗に、新たにカッコいいという領域を追求した商品をシリーズ化
- ②第1弾商品は、パッケージ(BOX)に入れることで、高級感と開けるまで分からないサプライズ性を狙う
- ③特殊な加工を施したメッセージカードをハーバリウムオイルの中にお花と共に閉じ込めたオリジナル開発商品

5. 【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

但馬発の花のギフト用品メーカーとして、花を愛するスタッフが地方在住ながら、全国区で活躍できる会社作りを目指しています。

想いを伝えるのが苦手な世の男性陣に、言葉耀りの大切さや楽しさを提案し、花を通したくさんの人に笑顔をお届けしたいと思っています。
私達は、花の持つ無限の可能性を引き出す事に挑戦します。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴(代表 田原美穂)



- ・兵庫県宝塚市出身
- ・短大卒業後、金融機関営業職を経て芦屋市内の生花店に転職
- ・平成10年 結婚を機に、豊岡市に移住し、フラワーショップふれりあにて勤務。
- ・平成28年 第二創業という形で独立。

現在は、7人のスタッフと但馬に密着した活動を展開中、オリジナル商品のキャンドルや色彩心理学の要素を取り入れた「なないろハーバリウム」などが人気。但馬発の花のギフト用品メーカーを目指し、支援機関の経営支援メニューを活用し、従来にとられない新しい発想の経営を模索中。

■商品概要

商品名	男のためのメンズフラワーシリーズ第1弾！ 「ダズンローズBOX」
特徴	12本のバラで想いを伝える 小物と共に贈るギフトボックス
発売日	2019年2月1日(金)
販売元	フラワーショップふれりあ
販売価格	¥6,800(税別)

<資料に関するお問い合わせ先>

フラワーショップふれりあ 代表：田原 美穂
電話 0796-42-3366 FAX：0796-42-3366
E-Mail：info@fleria.net HPアドレス <http://fleria.net/jp>
住所〒669-5305 兵庫県豊岡市日高町苅布 988

肉の山喜(たつの市)×おだがきさん家の八鹿豚(養父市)のコラボ商品

「八鹿豚の旨塩焼き豚」7月8日(月)新発売

8種類のスパイスを染み込ませた豚もも肉をドラム缶で直火焼き



■ 「八鹿豚の旨塩焼き豚」



■ おだがきさん家の八鹿豚

兵庫県たつの市新宮町で1955年(昭和30年)4月から、精肉店を営んでいる肉の山喜(代表:前田 大嗣 まえだ だいし)と申します。当店は国産和牛や焼き豚、自家製コロッケの販売を行っております。当店の1番人気は「秘伝のタレ焼き豚」という商品で、年間で約1万5千本売れております。ドラム缶に豚肉を入れ直火で2時間から3時間かけてじっくりと焼き上げます。地元の食材を活かした伝統的なレシピで人気となり、近隣だけでなく岡山や徳島、名古屋など遠方の方にもお店まで足を運んで頂き、若い方からシニア世代まで幅広い方に購入して頂いております。この度、養父市のおだがきさん家の八鹿豚と赤穂の塩を含めた8種類のスパイスを使用し、ドラム缶で直火焼きすることで肉本来の旨みを感じ込めた商品「八鹿豚の旨塩焼き豚」を開発いたしました。

焼き豚と言えば、タレ味が主流であり、塩味の焼き豚は全国的に見ても稀少です。ビールのおつまみやラーメンのチャーシューにはもちろんのこと、刻んで使うとサラダやパスタなど様々な料理にアレンジ可能です！

ただ食べるだけの焼き豚ではなく、色んな料理に使える焼き豚の可能性を提案して行きたいと考えております。

2019年7月8日(月)より自社サイトにて予約販売開始いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いいたします。

「価値」 × 商品

兵庫県
肉の山喜

「八鹿豚の旨塩焼き豚」

2019年6月

1. 【顧客ターゲット】「全国の30代～60代のグルメ好きな男女」

詳細⇒年間1万5千本以上売れる「秘伝のたれ焼き豚」に続く、珍しい塩味の焼き豚

2. 【コンセプト】「価値」×「商品」

詳細⇒肉の山喜×おだきさん家の八鹿豚のコラボ商品

3. 【強み】(WONDER)「八鹿豚のモモ肉のみを使用」

詳細⇒生産数の少ない八鹿豚のモモ肉を全量買い上げることで唯一無二の商品

4. 【リリースのポイント3つ】

- ① 赤種の塩を含めた8種のスパイスを効かせた“塩味”の焼き豚は全国的にも珍しい
- ② 塩味の焼き豚なので、いろいろな料理にアレンジしやすい
- ③ 独自の製法（特注の釜）でモモ肉を2時間から3時間、じっくり柔らかく焼き上げることでお肉の旨みを凝縮させる

※ 従来の「たれ焼き豚」と「旨塩焼き豚」との違い

比較基準	「たれ焼き豚」	「旨塩焼き豚」
1. 製造方法	ドラム缶燻火製法	ドラム缶燻火製法
2. 味付け工程	秘伝のたれ (秘野醤油ベース)	赤種の塩を含む 8種のスパイス
3. 味	甘くてジューシー	お肉本来の旨味
4. 産地	宮崎県	兵庫県(八鹿豚)
5. 食べ方	そのままスライスがお勧め	様々な料理にアレンジ

5. 【この商品をはじめた理由】

当店には、年間1万5千本以上売り上げるダントツの一番人気【秘伝のたれ焼き豚】があります。秘伝のたれ味の焼き豚は抜群に美味しいのですが、ラーメンに入れた際にたれの味が際立ってしまい、アレンジしにくいことがネックでした。そこで兵庫県養父市の「おだきさん家の八鹿豚」とコラボし、赤種の塩を含む8種のスパイスを効かせた「八鹿豚の旨塩焼き豚」を開発しました。

塩味の焼き豚は、一見どこにでもありそうですが、実は全国的にも珍しい商品なのです。

スパイスが効いているのでお子様は苦手かもしれませんが、むしろお酒の肴としては絶品で、まさに「大人の焼き豚」です。また、スパイスが効いているので、ラーメンに入れると旨味が増して美味しくなることはもちろんのこと、韓国刺身と、サラダやパスタなど本来はハムやベーコンを使用する料理との相性も抜群です。さらに、播州地域の伝統食材「真保の糸」の冷やしそうめんに入れると絶品です。今後、手延素麺組合にもアピールし、新たなコラボ商品となれるよう頑張りたいと考えております。

<料理のアレンジ例>

「奥だくさんの冷しそうめん」

そうめん(乾麺) 3~4束市販のそうめんつゆ 適量

[具]

- ☆ 山喜 旨塩 100g
- ☆ きゅうり ☆ 薄焼き玉子 1個分
- ☆ トマト ☆ カイワレ など

- 1 焼き豚は細切りにする。トマトはスライスし、きゅうりと薄焼き卵は細切りにする。
- 2 そうめんを茹でる。冷水で冷やしてから器に盛り、☆の具をのせる。
- 3 つゆを添えて出来上がり。



■ 秘野菜サラダレモン醤油ドレッシング



■ 焼き豚干玉子の手巻き寿司

<以下、参考資料>

■ 代表者の経歴（会社の沿革）



- ・ 1955年 山喜精肉店として創業（初代：前田 喜一郎）
創業当時から和牛の販売に加えてタレ味の焼き豚を販売
- ・ 1988年 株式会社山喜に社名変更
- ・ 2009年 大手通信販売会社を通して焼豚の販売開始
- ・ 2017年 自社サイトにて和牛と焼き豚の通販開始
- ・ 2018年 TV東京系列「たけしのニッポンのミカタ」
で取り上げられ、焼き豚の注文が1日で1千件を超える

■ 2014年3月 経営革新計画承認

■ 商品概要

商品名	「八鹿豚の旨塩焼き豚」
特徴	肉の山喜（たつの市）×おだきさん家の八鹿豚（豊父市）のコラボ商品。8種類のスパイスを染み込ませた豚もも肉をドラム缶で鹽火焼きにしている。
発売日	2019年7月8日（月）
販売先	肉の山喜・自社サイトにて
販売価格 （税込）	小（約320g）1,400円、中（約420g）1,800円 ■ ギフト商品（2本入り）3,780円 （3本入り）5,508円

<資料に関してのお問合せ先>

肉の山喜（本店） 広報担当：前田 大朝（まえだ だいし）

電 話：0791-75-1111

FAX：0791-75-2090

E-Mail：yamaki@st-pro.jp

HPアドレス：http://nikunoyamakishop-pro.jp

住 所：〒679-4322 たつの市新宮町仙正 93

神戸墨水港で水揚げされた新鮮な天然魚をませごはんの素に
お子さまの為の「神戸さかなごはん」8月1日(木)新発売
～魚卸問屋が作る魚本来の味と旨みを引出すこだわりのSSA製法～



■ 神戸さかなごはん



■ ふくら蒸しあがった天然魚

兵庫県神戸市で1986年(昭和61年)から魚介類卸売・食品製造販売を行っている株式会社ふくよい(広報担当:明石 好弘 あかし よしひろ)と申します。当店はふくを中心とした、高級魚といわれる魚を販売しております。この度は、食べ盛りのお子様をお持ちの共働きでお忙しなご家庭の方を対象に「神戸さかなごはん」を8月1日より新たに販売することになりました。この商品は、炊きたてごはん混ぜるだけで簡単にさかなごはんができます。骨取り後の魚の身、淡路島産天然わかめ、味付け桜茸が入った出汁が固包装になっています。ぬるま湯で3分ほど解凍した材料を、すべて炊きたてあったかごはん2合に混ぜ込むと出来上がりです。おにぎりにするのもオススメです。

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】「子育てママ・主婦」
詳細⇒30～40代の子育て世代のお母さんが中心

「価値」 × 商品

兵庫県
(株)ふくよい

お子さまの為の
「神戸さかなごはん」

2019年6月

2. 【コンセプト】「価値」×「商品」(まぜごはんの素)

詳細⇒「日々、忙しいお母さんが栄養バランスのとれた食事を食べさせたい、でも時間をかけずに調理したい。」という思いをカタチにしました。(白ごはんにまぜるだけなので早くできます。)

3. 【強み】(WONDER)「魚卸問屋×食品メーカー」

詳細⇒当社は卸問屋として商品鮮度のいい魚を大量に仕入れることができ、また、食品メーカーなので、鮮度を保ったまま商品化することができます。

4. 【リリースのポイント】独自の製造工程 (SSA製法)

- ① 神戸垂水港の屋網で水揚げされた魚(鯛・コチ・シタビラメなど)を仕入れる。
- ② 仕入れた魚の洗浄、ウロコ取り、内臓除去を行う。
- ③ **スチームコンベック**で低温スチームをあて、タンパク質が硬くなりにくい温度(芯温65度前後)で約10分から15分ふくらと蒸し上げる。
- ④ 蒸しあがったものを直ぐに、手作業で身と骨に取り分ける。
- ⑤ 魚を真空パッキングし、-25度の**アルコールブライン**凍結器で凍らせる。(※ 当社のアルコールブラインは国内最大級)
- ⑥ ダシは醤油、みりん、砂糖、鰹ぶし、昆布のみを使用し、雑草と共に煮込む。
- ⑦ そのタレと雑草をパッキングする。(−40度で**ショックフリーズ**)
- ⑧ 淡路島産天然わかめを塩抜きした後、低温乾燥機で30%水分を抜く。
- ⑨ わかめを真空パッキングする。(−40度で**ショックフリーズ**)
- ⑩ 袋詰めを行って完成。



■ スチームコンベック



■ アルコールブライン



■ ショックフリーズ

5. 【この商品・サービスをはじめた理由】

弊社の事務員が「繁忙期に残業で帰宅が遅くなった際はコンビニ食で間に合わせている。しかし本当は子供だけでもちゃんと栄養バランスを考えた食事をさせたい。」と聞き、考案しました。天然の魚を仕入れるために神戸垂水港を訪れると、天然ならではの悩みがありました。大量に取れたときには、魚を捨てることもあるそうなのです。そこで弊社は、加工技術と急速冷凍設備と海の資源を活用して何かできないかと考え、まぜごはんの素「神戸さかなごはん」の開発にいたしました。

<以下、参考資料>

■ 代表者の経歴 (和田 謙吉 わだ かつよし)



- ・ 1951年3月生まれ(68歳)
- ・ 淡路島岩屋で漁師の六男坊として生まれ、成人後ふく料理店で働き独立、その後、水産卸会社の社長となる
- ・ 2015年 水産加工会社を設立 代表に就任
- ・ 2019年 「神戸さかなごはん」8月1日発売

■ 商品概要

商品名	「神戸さかなごはん」
特徴	あったかごはんに混ぜるだけで、簡単さかなごはん。
発売日	2019年8月1日(木)
販売先	自社サイトにて (http://2941.jp/)
販売価格(税別)	500円

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社ふくよい神戸支社 広報担当：明石 好弘(あかし よしひろ)
電話：078-681-2557
FAX：078-682-1747
E-Mail：akashi@fukuwoi.co.jp
HPアドレス：<http://fukuwoi.co.jp/>
住所：〒652-0846 神戸市兵庫区出在家町2-4-11

報道資料(プレスリリース) 会社名:(有)橋本漆芸 2019年7月31日

開始30分で即完売！世界で唯一のコラボアイテム！（今年は令和カラー限定版）

初音ミク×伝統工芸「蒔絵」新アイテム8月9日(金)発売

① 蒔絵爪切り(桐箱入り)、② 蒔絵お椀セット等をマジカルミライ2019企画展で販売



■商品名:蒔絵爪切り(桐箱入り)



■画像の説明:蒔絵お椀セット

和歌山県海南市で江戸末期創業、今年で約150年以上、漆器の製造および販売を行っている有限会社橋本漆芸（広報担当：橋本 寛子 はしもと ひろこ）と申します。当社は「いつも使える漆器」をコンセプトに、寺社仏閣やギフトなどを中心に販売しております。（蒔絵御朱印帳、蒔絵USB等）平成28年から初音ミク（※1）と当社の伝統工芸「蒔絵」のコラボ商品を企画し、初音ミクファンの方を対象にこれまで蒔絵のしおり、蛇腹ノート、カー

「価値」 × 商品

和歌山県海南市
(有)橋本漆芸

初音ミク×伝統工芸
「蒔絵」

2019年7月

ドケース、タグプレートとの4アイテムを発売いたしました。そのうち、昨年、マジカルミライ2018で発売した蒔絵ゴールドカードケースおよび蒔絵タグプレートは発売から30分で完売いたしました。(共に限定100個)この度、「蒔絵爪切り」「蒔絵お椀セット」をマジカルミライ 2019にて大阪会場(インテックス大阪)8月9日~11日まで、東京会場(幕張メッセ)8月30日~9月1日まで、新たに販売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:「初音ミク」とはクリプトン・フューチャー・メディア株式会社が開発した、歌詞とメロディーを入力して誰でも歌を歌わせることができる「ソフトウェア」です。大勢のクリエイターが「初音ミク」で音楽を作り、インターネット上に投稿したことで一躍ムーブメントとなりました。「キャラクター」としても注目を集め、今ではバーチャル・シンガーとしてグッズ展開やライブを行うなど多方面で活躍するようになり、人気は世界に広がっています。



1.【顧客ターゲット】 「 20~30代男性 」

詳細⇒全国の初音ミクのファン

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒最先端技術を用いたボーカロイド(※2)の業界と昔ながらの伝統を守る漆器業界、今までに全く相容れることが無い業界同士であったために、お客様の興味をそそる新しい商品です。

※2:「ボーカロイド」とは、ヤマハが開発した音声合成技術で、サンプリングした人間の声を合成するソフトウェアのこと。

3.【強み】(WONDER)「当社の伝統工芸×初音ミクのコラボ」

詳細⇒初音ミクの運営会社(クリプトンフューチャーメディア)と伝統工芸品を製作している当社、橋本漆芸がコラボした希少な商品(蒔絵をキャラクターにする技術力は当社のみです)

4.【リリースのポイント3つ】

①伝統工芸ならではの、「一点もの」

全て職人が手作業で制作しておりますので、商品1つ1つとってみても色味や風合いが異なります。世界で2つと同じものが無い商品です。

②爪切りは、初音ミクグッズ市場初の商品

貝印製製の爪切りに蒔絵を施して仕上げた美しいグッズです。切れ味もよく、MADE IN JAPANです。

③過去に30分で完売した商品(2018年バージョン)



■商品概要

商品名	初音ミク×伝統工芸「蒔絵」新アイテム
アイテム	① 蒔絵爪切り(桐箱入り)、②蒔絵お椀セット 等
発売場所	マジカルミライ2019企画展
発売日	大阪 2019年8月9日・10日・11日 東京 2019年8月30日・31日 9月1日
販売価格	各¥3,900(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 橋本漆芸 広報担当:橋本 真子

電話:073-482-7630

FAX:073-482-5723 E-Mail:makie@makie.co.jp

HPアドレス http://makie.co.jp

住所 〒642-0012 和歌山県海草市岡田569-1

和歌山県初!まるで、果実を食べているような濃厚な新食感ジュース

「完熟イチジクジュース」年内新発売

～ギリギリまで樹上完熟させた果実を皮ごと縛ることで甘味と果汁を凝縮!～



■青木農園で買ったイチジク

【新製品】完熟イチジクジュース

和歌山県海南市で明治後期から農園を営んでいる青木農園(5代目 代表: 青木 秀文 あおき ひでふみ)と申します。当農園では夏はいちじく、秋はみかんとキューイフルーツを生産・販売をしております。私たちがお届けするイチジクの一番のこだわりは、ギリギリまで収穫せずに樹上で完熟させること。完熟のイチジクは実がしっかり詰まっていて、一粒一粒の重さは見た目以上です。艶やかでぷっくりとした果実を一口かじると、濃厚な果汁に包まれます。収穫する直前まで甘みを蓄えるので、市販のイチジクとは比べようがないほど濃厚な甘さたっぷりのイチジクができあがります。

この度、このイチジクを使って、まるで果実を食べているような濃厚なジュースを新たに商品化致しました。名前は「完熟イチジクジュース」で、果汁100%、皮ごと縛ることで甘味と果汁を凝縮しました。発売は2019年内より、当園の専用ウェブサイトにて、限定、約300本(シリアルナンバー入り)のみ販売を開始予定です。

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。

「価値」 × 商品

和歌山県海南市
青木ファーム&デリ

「完熟イチジクジュース」

2019年7月

1.【顧客ターゲット】 「30歳～50歳までの主に女性」

詳細⇒全国でいちじくが好きな方で、健康志向な方

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒減農薬で安心。皮ごと食べられる“本物”の希少性のある和歌山産イチジク

3.【強み】(WONDER) 「樹上完熟」

詳細⇒ギリギリまで熟れさせる「樹上完熟」。イチジクが口の中でふわ・とろ・じゅわ〜と、まるで果実を食べているような感覚。イチジクは皮が柔らかくデリケートな果物です。流通の過程で打ち身ができたりつぶれてしまったりするリスクが大きいので、ジュースにしました。

4.【リリースのポイント】

イチジク農園の画像（和歌山県海南市鳥居342）



■上記のビニールハウスは全ていちじく農園 ■完熟イチジク

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

いちじくの加工品、特に飲料は全国的全国的にも極めて少なく、大分、福岡、岡山などありますが、ソースやミックスジュース等も含まれています。また「和歌山産いちじく」の飲料等は、他にはありません。今回の商品開発は、配合比率、加工手法、劣化対策など研究開発すると共に、いちじくジュース（濃厚）については専門家やパイヤーのアドバイスを得ながら創意工夫を行い、喜ばれに美容や健康に気を使う消費者に訴求する「惹き付けるプロモーション」を行って、販路を確保して参ります。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・昭和43年10月 明治時代から続く農家の長男（5代目）として海南市に生まれる
- ・昭和62年 3月 県立和歌山工業高等学校卒業
- ・昭和62年 4月 ノーリツ銅機(株)（東証一部上場）入社
食品部門を担当 海外営業部へ。海外駐在5か国（5か国語英語、イタリア語、スペイン語、ポルトガル語 堪能）
- ・平成29年 3月 父の病氣により日本に帰国。退社。
母が営む「青木農園（農家）」を手伝いながら、地元和歌山・海南の農産品の活用を目指し起業準備。
海南商工会事務所 起業相談
- ・平成29年 7月 平成29年度創業補助金採択（公募年度で、和歌山県内で唯一の採択）
- ・平成29年11月 「青木ファーム&デリ」（農産品加工・卸・小売等）を起業。
- ・令和元年 4月 完熟イチジクジュースの開発について「わかやま中小企業元気ファンド」に採択

■その他（特許・表彰など） 経済産業省E-C連携コンテスト「平成29年度潜在的起業家掘り起し事業第4回全国創業スクール選手権」セミファイナル選出（全国から選出された応募者157名のうち20名に選出）

■商品概要

商品名	「完熟イチジクジュース」
特徴	和歌山県初！まるで、果実を食べているような濃厚な新食感ジュース。ギリギリまで樹上完熟させた果実を皮ごと縛ることで甘味と果汁を凝縮！
発売日	令和元年年内発売
販売先	青木農園（青木ファーム&デリ）ウェブサイト https://aokifarm-wakayama.com/
販売価格	¥1800（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

青木ファーム&デリ 広報担当：青木 秀文
電話：073-482-3902（
FAX：073-482-3902
E-Mail：hideaoki109@gmail.com
HPアドレス： <https://aokifarm-wakayama.com/>
住所 〒642-0033 和歌山県海南市鳥居342

大正11年創業、4代目東子職人が棕櫚(ヤシの木科)で仕上げた高級たわし
「復刻 紀州の棕櫚たわし」4種類 8月1日(木)新発売
～キッチン用たわし(大・ミニ)、ボディ用健康たわし(大・足洗い)の4種類を復刻～



■4代目東子職人「中西 裕大朗」



■新製品「復刻 紀州の棕櫚たわし」(大)

和歌山県海南市で大正11年から棕櫚たわしの製造販売を行っている中西富一工房(4代目東子職人:中西 裕大朗 なかにし ゆうたろう)と申します。当店は棕櫚(ヤシの木科)という素材を使った、たわしを中心に製造販売しており、キッチン用、ボディ用、野菜洗い用などを製造・販売しております。棕櫚産業は明治時代から盛んで、一大産業となっていました。近年のプラスチック商品の普及にともない、衰退してゆきました。また、同時に国産棕櫚の入荷が困難になり、中国産の原料を輸入し製造販売をせざる負えなくなりました。そこで、3年前4代目に事業継承したタイミングで「もう一度、純国産のたわしを復活させたい!」という想いから、県内で素材(棕櫚)採しをはじめ、昨年4月に有田川町の山師さんと出会い、棕櫚皮を入荷することができるようになり、1年半の歳月をかけ、「復刻 紀州の棕櫚たわし」を完成させることができました。その柔らかさは体にも使えて、角質を落とし、癒し効果や使い続けるとお肌も綺麗になってゆきます。心も体も満たされる「感動するたわし」です。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。

「価値」 × 商品

和歌山県海南市
中西富一工房

「復刻 紀州の棕櫚たわし」

2019年7月

1.【顧客ターゲット】 「全国の女性・男性」

詳細⇒純国産で天然素材にこだわる30代以上の方

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒ 山師さんとの出会いに始まり、衰退した純国産のたわし作りに挑戦し、伝統を受け継いで作ったたわし

3.【強み】(WONDER) 「素材の良さ」

詳細⇒手に取った瞬間に自然と「すごい」「柔らかい」と感じて頂けること

4.【リリースのポイント3つ】

①衰退していく棕櫚産業で、希少価値となってしまった国産棕櫚皮を、山師さんと出会い取るところから始めた。

②商品化をするにあたり、使える毛さばき機も現存しなかったので復活させ本当にたくさんの方々のお力をかりて復刻させました。

③平成生まれの日本一若い東子職人が、大正、昭和の伝統を守り続けています。
※一般的なたわしとの違い

比較基準	一般的なたわし	当社の新製品
① ベーシック(輸入原料)	中国産	紀州産
② 製造工程	繊維にしたものを輸入	皮から繊維に
③ 繊維の大きさ	太い	細い
④ 柔らかさ	★★★	★★★★★
⑤ 色	濃い茶色	明るい茶色
⑥ 価格	約600円	価格 2300円

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

大正 11 年創業の私どもが、なぜ、創業時から使用していた純国産もたわしを復活させたのか？それは、ひとえに、東子職人の絶対に作りたいという心です。97年続く伝統があり、代々受け継がれてきた、東子職人の最高の技をもって究極のたわしを作るという職人の志しからです。究極のたわしとは、最高の技術と純国産の棕櫚の毛の柔らかさ・綿さ・手触り感が異なったものです。日本人

が昔から大切にしている「もの」・「道具」との関係は密接で例えば、私どものたわしを使って、野菜を洗って頂いたら、その野菜がいつもより美味しくなるような、そんな職人のところをお伝えしたいのです。「中西のたわし」が大切にしている、たわし作りのこだわりの原点です。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1959年2月5日生まれ
- ・大正11年創業。今年で創業97年
- ・手作りたわし製造業者です。2代目である父が平成28年9月に亡くなり、事業を継承。
- ・4代目になる息子「裕大朗」が職人となり後継者となっております。

■商品概要

商品名	「復刻 紀州の棕櫚たわし」
特徴	希少価値の高い純国産・毛が柔らかい。
発売日	2019年8月1日(木)
販売先	HP、展示会、催事への出店による販路
販売価格	¥2300~3800(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 中西畜一工房 広報担当：中西みちる
電話：073-486-0860 FAX：073-486-0860
E-Mail：nakanishi@kouhou1205@zeus.eonet.ne.jp
HPアドレス http://shuro-tawashi.jp
住所 〒 640-0452 和歌山県海南市孟子 307

COOL JAPAN AWARD2019受賞! 漆器の技法を使った新しい照明器具!

紀州漆器職人が生み出した『AKARI IN JAPAN』

① SHIZUKU(吊り照明) ② KOMOREBE(置き照明) ③ MICHIKAKE(壁掛け照明)



■KOMOREBE(置き照明)



■COOL JAPAN AWARD 2019 受賞式



■SHIZUKU(吊り照明)



■MICHIKAKE(壁掛け照明)

KISHU+(広報担当:山本 優一 やまが ゆういち)と申します。我々KISHU+は紀州漆器事業者 4 社の若手後継者から成るグループです。ライフスタイルの

「価値」 × 商品

和歌山県海南市
KISHU+有限責任事業組合

紀州漆器職人が生み出した
「AKARI IN JAPAN」

2019年7月

変化などから、従来のお盆やお椀といった商品の売上が下がる中、新しい漆器商品の開発を2016年から考え始めました。また国内だけではなく、海外、主にフランスを始めとするヨーロッパ市場で受け入れられるものは何かと考え、市場調査を行いました。そこでフォーク・ナイフ文化のヨーロッパ市場に食器を持って行っても文化の違いで受け入れられないだろうという結論に至り、食器とは異なる、かつデザイン性の優れた塗りでしか表現できない商品を模索していきました。2018年1月、パリで開催されたメゾン・エ・オブジェにおいてインテリア雑貨から照明など様々な10のプロダクトを発表し、照明の評価がとても高かった。翌2019年1月の同展示会において今回の「AKARI IN JAPAN」の3プロダクトを発表し、大成功を収めました。国内においても2019年3月のライティングフェア東京で発表し、大手住宅展示場様などからご注文を頂け、今回正式に今年の6月からオンラインショップにて販売開始となりました。

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】

「全国の30～50代の男性で、ハイエンドな商品に価値を感じる方」

詳細⇒一点ものやおしゃれなお品や癒しアイテムを部屋に置きたいという方。また、日本在住の外国人の方など

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」 (日本のあかり)

2019年5月に「COOL JAPAN AWARD 2019」を受賞しました。漆器の技法を使った新しい照明器具として国内だけでなく海外へ販売し、日本の伝統美を世界の方々に届けていきたい

3【強み】「4社の協業プロダクト」 KISHU+有限責任事業組合

4社で塗り、根来技法(研ぎ出し)、轆轤、蒔絵(結付け)など、漆器を製造する上で使う技術を協業して造られた全く新しい照明プロダクトです。

4.【リリースのポイント】<協業による役割分担>

事業者名	SHIZUKU	KOMOREBI	MICHIKAKE
(1)株式会社島皮汎工芸製作所	轆轤(くり抜き)		
(2)中西工芸株式会社	上塗り	塗り研ぎ出し	上塗り
(3)山家漆器店	下塗り		下塗り
(4)有限会社橋本漆芸	蒔絵		蒔絵

<商品の特徴>

「SHIZUKU」は、轆轤引きによる本来お椀の材料となる木をくり抜き、塗りと蒔絵技法で温かい明かりを生み出す

「KOMOREBI」は、ガラスの可愛らしいフォルムに内側に金色、外側に黒色を塗り、根来技法による研ぎ出しで木漏れ日のような光を再現

「MICHIKAKE」は、中の金蒔絵が漆黒の壁を回転されることで月の満ち欠けが表現されるウォールランプ

<以下、参考資料>

■商品概要

商品名	漆器照明「AKARI IN JAPAN」
特徴	紀州漆器技法を使った照明器具
発売日	2019年6月1日
販売先	KISHU+ 有限責任事業組合
販売価格	¥64,500 ~ 180,000円(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

KISHU+ 有限責任事業組合 広報担当：山家優一

電話：0734822177 FAX：0734822197

E-Mail：info@kishu-plus.jp

HPアドレス：<https://kishu-plus.jp>

住所：〒642-0012 和歌山県海南市岡田569-1

業界初！群像ホール内に、図書館型コミュニティスペースが西宮市に誕生
人生100年に向けての「終活の図書館」

①終活関連の本を持ち寄って情報交換、②セミナー、③ワークショップなど



■ 図書館型コミュニティスペース



■ 群像ホール「ふわり」の外観

西宮市今津箕野町で群像ホール「ふわり」の運営を行っている株式会社シーコネクト(代表取締役:井上 正一郎 いのうえ しょういちろう)と申します。当社は2019年4月に「やさしく送る家族式 ふわり」をオープンいたしました。このホールは群像だけでなく、地域の皆様のお役に立てるよう、1階のカフェスペースに本棚をもうけ、人生100年をテーマに交流できる「終活の図書館」を併設しました。ここでは「終活」はもちろん、健康、趣味、花や植栽、文化、旅行など様々なジャンルにおいてご自身が気に入った本を持ち寄り、参加者と交流することで実践的な知恵や知識を増やし、これからの人生をより豊かに過ごしていただくことを目的としています。また、ご家族で終活の話をするきっかけや、群像の場を事前を知っておく機会としてご利用いただければと考えております。高齢化とともに、人と接する機会が減り、家族との対話も少なくなりがちです。高齢者同士やそのご家族の人生100年に向けて、「ふわり」ならではの心地よい空間とこの「終活の図書館」をぜひご活用ください。今後、毎月1回、セミナーおよびワークショップを開催する予定です。

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。

「価値」 × 会館

兵庫県
(株)シーコネクト

人生100年に向けての
「終活の図書館」

2019年6月

1. 【顧客ターゲット】「近隣に住んでいる方」

詳細⇒ 西宮市、芦屋市、尼崎市）にお住まいの60、70歳代を中心としたアクティブシニアとその家族

2. 【コンセプト】「価値」×「会館」

詳細⇒ 人生100年に向け、自分の“ライフスタイル”を考えるきっかけとなるコミュニティ空間

3. 【強み】(WONDER)「新たな葬儀会館の役割」

詳細⇒ 普段入ることのあまりない葬儀ホールの中に、明るくて心地よい交流型の回廊館があるという意外性や、これからの葬儀業界に新しい価値観を生み出します。

4. 【リリースのポイント】

※ 一般的な葬儀場との違い

比較基準	一般的な葬儀場	ふわり
1. 役割	葬儀のみ	葬儀+終活サポート
2. コミュニティスペース	なし	あり
3. 利用者	関係者	関係者+地域住民
4. 空間(心地よさ)	★★	★★★★★
5. セミナー・ワークショップ	△(不定期)	◎(毎月開催)
6. 会館葬としての費用	30万円～	40万円～

5. 【この施設をはじめた理由】

終活が一般化するとともに、子供や身近な人に迷惑をかけたくない、自分の死後のことを考える人が着実に増えています。死を点でとらえる<葬儀>となり、流れとして考えると<終活>になります。「ふわり」の「終活の回廊館」は、その2つを同じ思いをもつ参加者同士が何気ない会話の中で情報交換ができる場所にしたいと考えています。

家族葬の新しいスタンダードをめざす「ふわり」は、葬儀業を、究極のサービス業、また人の死が生み出す混乱を予防するための情報提供産業ととらえ、これまでにない発想をもった葬儀ホールとして運営してまいります。

<最近のイベント>

2019年7月5日(金) 10:00~12:00

「演じる中高年」 劇団ひまわり 小林哲郎

2019年8月2日(金) 10:00~12:00

「総・狂言の見所」 安田貞雄

※ 参加無料

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社シーコネクト 広報担当: 廣田 麗史 (ひろた あつし)

電話: 0798-35-1860

FAX: 0798-35-1890

E-Mail: hiroya@coconnect.jp

HPアドレス: <https://coconnect.jp>

住所: 〒663-8223 西宮市今津異町4-31

【参考資料】ふわり／終活の図書館の館内平面図と写真



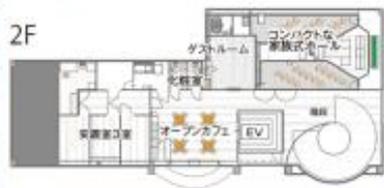
■ 終活の図書館



■ 「ふわり」1階エントランス



■ ふわりのシンボルである
グリーン・ウォールと1階家族式ホール



「終活の図書館」は、
まちライブラリー参加図書館です。
<http://machi-library.org/where/detail/4836/>



■ 2階カフェスペース

合同記者発表資料 アイコンヤマト株式会社 2019年1月15日

建設業界の人材不足解消・生産性向上・働き方改革を目指す新サービス！
平面図作成代行「**図化サービス**」1月15日(火)スタート
独自のノウハウ&システムを活用し点群データから最短2日間で納品可能！



実際の航空写真



「図化後」(イメージ)

鳥取市国府町で昭和62年から建設コンサルタント業を営んでいるアイコンヤマト株式会社(企画課:新 啓太郎 あたらし けいたろう)と申します。
当社はGIS(地理情報システム)ソフトウェアや各種台帳システムの開発をはじめ、ドローンやディープラーニングなど最新技術を利用したサービスを開発しております。
この度、お客様から頂いた点群データを元に当社で図化を行う、平面図作成代行「図化サービス」を新たに1月15日(火)に開始致します。
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。

「価値」 × サービス

鳥取県
アイコンヤマト株式会社

平面図作成代行「図化サービス」

2019年1月

1. 【顧客ターゲット】「図面もしくは地図を活用する会社」

詳細⇒全国の測量設計会社・建設コンサルタント・ゼネコン関係など。

2. 【コンセプト】 「価値」×「サービス」

詳細⇒ドローンでの撮影・解析・点群からの作図作業を外注することで、お客様の業務を効率化。

	内容	詳細
Aプラン	図化のみ	お客様の点群データを弊社で図化します
Bプラン	図化+解析	写真から点群データを作成し、図化を行います
Cプラン	図化+解析+撮影	ドローンでの撮影から図化までを行います

3. 【強み】(WONDER)「図化サービスとは」

詳細⇒これまでの作図のノウハウと、自社開発した作図サポートシステムを活用した高効率の図化を実現。

4. 【リリースのポイント3つ】

- ①点群からの作図を効率化
- ②作図作業を外注して業務を効率化
- ③ドローンによる撮影・解析にも対応

＜従来の手作業と図化サービスの比較＞

商品比較表	従来	図化サービス
① 主な作業	人	人+サポートシステム
② 精度	★★★	★★★
③ 作業時間	遅い	早い

5. 【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

今年7月に開催された展示会（メンテナンス・レジリエンスTOKYO 東京ビッグサイト）および8月に開催された展示会（建設・測量生産性向上展 第8回）で測量・設計に携わる方々の多くが、点群データからの図化にお困りであることを知り、本サービスを始めるに至りました。本サービスを通して、建設業界の人材不足解消・生産性向上・働き方改革を目指します。

＜以下、参考資料＞

■代表者の経歴（代表取締役 池谷 勇治）



- ・1954年 8月 鳥取市生まれ（64歳）
- ・1986年 10月 ヤマト測量設計を設立
- ・1987年 6月 有限会社ヤマト測量設計（法人化）
- ・2001年 6月 アイコンヤマト株式会社
(社名・組織変更)

■その他（特許・表彰など）

- ・平成24年度 経営革新計画承認
- ・平成28年度 鳥取県県土整備部優良業務表彰
(無人航空機による河川測量業務委託)
- ・平成28年度 鳥取県経営革新大賞「地域貢献賞」受賞
- ・平成29年度 はばたく中小企業・小規模事業者300社 選定

■サービス概要

名称	平面図作成代行「図化サービス」
特徴	独自のノウハウ&システムを活用し、点群データから最短2日間で納品可能！
発売日	2019年1月15日サービス開始
問合せ先	アイコンヤマト株式会社 企画課
販売価格	面積等の条件により別途お見積り

＜資料に関するお問い合わせ先＞

アイコンヤマト株式会社 広報担当：新 啓太郎
 電話 0857-24-3755 FAX 0857-27-6726
 E-Mail atarashi@icony.jp
 HP アドレス http://www.icony.jp/
 住所 〒680-8064 鳥取県鳥取市国府町分上3丁目313

「光熱費＝総費」を見える化した家計に優しい家

“**温熱シミュレーション**”に基づいた木造住宅 2月1日スタート

光熱費を含めた生涯のコストを設計段階から考える家づくり



温熱シミュレーションの流れ



温熱シミュレーション「建物の総費ナビ」画面

鳥取県八頭郡磐頭町で平成28年5月から工務店を営んでいる、やまのすみか株式会社（取締役：田上 真由 たがみ まゆ）と申します。当社は「地元産材を用いた温熱環境の優れた家を提供し、地域の住環境をより良くする」という理念のもと、注文住宅の新築、新築改修、セルフビルド（自分で建てる家づくり）の支援を行っています。温熱シミュレーションとは、①建物の形状、②日照、③気温及び湿度、④断熱材/窓の性能、⑤換気や給湯など設備の性能から、冷暖房に必要なエネルギー量を算出し、光熱費に置きかえて見える化するものです。このシミュレーションに基づき、建築費＋光熱費の住まいの生涯コストが最も経済的となる高性能な家づくりを行います。

この度、「温熱シミュレーションに基づいた木造住宅」を2月1日（金）より新たに提供を開始することいたしました。

つきましては、ぜひ取材のほど、よろしくお願いいたします。

1.【顧客ターゲット】「20～30代の圏域の夫婦、子育て家庭」

詳細⇒生涯かかる“光熱費”を考慮した上で家を建てたいと考える方

「価値」×サービス

鳥取県

やまのすみか株式会社

「“温熱シミュレーション”
に基づいた木造住宅」

2019年1月

2. 【コンセプト】 「価値」×「新サービス」

詳細⇒最新の“温熱シミュレーション”に基づく、超高性能（断熱・気密性能）の木造住宅を設計施工します。

＜シミュレーション例：国のモデルプラン36坪、2階建て木造住宅＞

性能と価格の比較	建築費	住宅ローン	光熱費	月々の支払い
次世代省エネ基準	1,700万円	4.48万円/月	2.7万円/月	7.18万円/月
当社基準	2,000万円	5.4万円/月	1.6万円/月	7万円/月

（参考）住宅ローン：フラット35で試算（35年全期間固定金利1.3%）、土地代金は含まず

3. 【強み】（WONDER） 「光熱費の見える化」

詳細⇒自動車には燃費が表示されていますが、家に燃費が表示されていることは多くありません。当社は設計段階から密な温熱シミュレーションを行い、冷暖房に必要な光熱費を算出します。

4. 【リリースのポイント】

① 建物の光熱費を表示

温熱シミュレーションソフトの導入により、土地条件（方角・広さ・近隣の建物の高さなど）×建物の形状×性能（断熱・気密性能）によって、30年、40年と長い目で見たときの光熱費を住まいの生涯コストとして提示します。

② 地域の材料を積極的に使用

構造材をはじめとして、使う木材はすべて智頭町内または近隣の製材所、木材市場から仕入れ、域内の経済循環に貢献します。大きな金額を動かす建築事業者であるからこそ、地域の経済を回す責任があると考えています。

③ 家計に優しい家

温熱シミュレーションの比較により、平均的な家よりも遙かに高性能（断熱・気密性能が高い）な家づくりを行います。今後のエネルギー価格上昇による家計の不安を払拭し、家庭内にお金を留めることにも繋がります。

5. 【このサービスをはじめた理由・目標や夢】

家の性能は光熱費や快適性に直結しますが、これまで、事前に根拠を持って提示することができませんでした。しかし、家の性能を上げることは明らかに快適になるだけでなく、光熱費の減少に繋がる投資です。車には燃費がありますし、家電には年間の消費電力があるように、建物の光熱費も可視化すべきであると考えました。家を建てる際には間取りや広さ、デザイン性を優先しがちですが、光熱費を含めた生涯コストで考え、経済的で家計に優しい家づくりを提案することで、長く住み続けられるまちづくりを目指して参ります。

＜以下、参考資料＞

■代表者の経歴（代表取締役：田上 知明）



- ・1984年1月 東京都生まれ（35歳）
- ・立命館大学政策科学部卒業
- ・会社員を経てから、大工親方の元で5年の修行、岡山県の製材所勤務の後、やまのすみか合同会社を設立。結婚を機に鳥取県智頭町へ移住。
- ・2018年 合同会社から株式会社へ組織変更。

■保有資格

AFP・2級FP技能士／省エネ建築診断士／2級建築士／
既存住宅状況調査技術者

■サービス概要

サービス名	温熱シミュレーションに基づいた木造住宅
特徴	設計時に光熱費を試算し、建築費＋光熱費の住まいの生涯コストを見える化した家計に優しい家づくり。
発売日	2019年2月1日（金）
問合せ先	株式会社やまのすみか

＜資料に関してのお問合せ先＞

やまのすみか株式会社 代表取締役：田上 知明
電話 0858-71-0018 FAX 0857-33-0090
E-mail tasami@yamanosumika.jp
HP <https://yamanosumika.jp/>
Blog <https://yamanosumika.jp/blog/>
住所 〒689-1466 鳥取県八頭郡智頭町

YOGAを活用し企業の課題に応じたオーダーメイド体験型研修

「ミタスYOGA・リトリート研修 in ホテルモンテローザ」9月開始

日常から離れ自分と向き合い、相手と向き合うことでコミュニケーションを深める宿泊プラン



■ ミタスYOGA・リトリート研修



■ 受講対象者に応じて複数の料理プランをご用意

兵庫県神戸市で1998年(平成10年)からホテル運営をしておりますホテルモンテローザ(支配人:森本 敬章 もりもと けいしょう)と申します。当施設は、北は竹田城、南は姫路城がある兵庫県中播磨地域のなかでも、西日本有数のススキの大草原で有名な砥峰高原の麓にあります。スイスの南チロル地方をイメージしたトンガリ屋根が特徴的な洋風建築の高原ホテルで、客室以外に、レストラン、BBQ施設、露天風呂を完備しており、春は緑豊かな新緑、夏は満天の星空、秋は周辺一帯がオレンジに染まる紅葉、そして冬は一面白銀の世界の日もあり、四季折々の風景を楽しむことができます。

この度、厄崎市にある一般社団法人日本ヨガのめぐみ協会と共同でYOGAを活用し企業の課題に応じたオーダーメイド体験型研修『ミタスYOGA・リトリート研修宿泊プラン』を9月1日より新たに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、宜しくお願いいたします。

「価値」 × サービス

兵庫県

ホテルモンテローザ &
(一社)日本ヨガのめぐみ協会

「ミタスYOGA・リトリート研修
in ホテルモンテローザ」

2019年6月

1. 【顧客ターゲット】「健康経営を目指す企業」

詳細⇒関西圏を中心とした大手・中小企業・各種団体など

2. 【コンセプト】「価値」×「サービス」(研修プラン)

詳細⇒企業の課題に応じたオーダーメイド体験型研修(一例)

①新入社員研修、②若手社員研修、③中堅社員研修、④管理職研修など

3. 【強み】(WONDER)「ミタス YOGA とは」

内容: ヨガ(心と身体)×コーチング(気持ち)を組み合わせたオリジナルプログラム
 目標: 従業員に対して緊張感(ストレス)をほぐし、オンとオフの切り替えがスムーズ
 ができるようになることで集中力が高まり効率が上がり生産性向上につながる。

<ミタス YOGA の5つのステップ>

step1: 心を落ち着かせる(呼吸法を学ぶ)

step2: 今の身体の状態を知る(現状分析)

step3: ヨガのポーズで緊張を和らげる(ニュートラルな状態を体験)

step4: 緊張と緩和のオン&オフのやり方(自分自身でコントロールできるようになること)

step5: 心身共に健康で満たされ生き生きと仕事に取り組むことができる

研修の流れ(30名、1泊2日の事例)

■ 1日目 午前中は周辺観光(視察)

- 11:30 チェックイン
- 12:00 昼食(1時間)
- 13:30 企業研修① 研修2時間 ヨガ1時間 研修2時間(計5時間)
- 18:30 (企業研修①終了)
- 19:00 食事(ガーデンバーベキュー)
- 20:30 企業研修② グループワーク5名×6部屋
- 22:00 (研修②終了)入浴
- 23:00 就寝

■ 2日目

- 6:30 朝ヨガ 60分(雨天の場合はとなりの施設)
- 7:30 朝食
- 8:30 企業研修③
- 10:00 (研修③終了)チェックアウト ※ 午後は周辺観光(視察)

4. 【リリースのポイント】リトリートニ合宿

比較基準	一般的な研修(日帰り)	モンテローザのリトリート研修 (ミタス YOGA) 1泊2日
1. 環境(立地)	会議室	自然の中
2. ヨガの場所	室内	屋外
3. 食事	お弁当など	ガーデンバーベキューやフレンチ など幅広く対応可能
4. 空間(心地よさ)	○	◎
5. コミュニケーション (関係性)	★★★	★★★★★
6. 研修時間	約6時間	1泊2日
7. 費用 (20名申し込みの場合)	1人あたり30,000円~	27,000円~(宿泊費込)

<以下、参考資料>

■ ホテルモンテローザ 代表者の経歴(支配人:森本 敬章 もりもと けいしょう)



- ・ 1967年4月 兵庫県姫路市生まれ(52歳)
- ・ 17歳の時、姫路市内のホテルで皿洗いバイトを始める。1989年ホテルマンとしてスタート。
- ・ 約10年前、勤務先がホテル モンテローザの指定管理者となり、当ホテルに赴任。期間満了後も町の自然と人の優しさに魅了され、神戸町で働き続けることを決意。今の指定管理先に転職。
- ・ 地域に愛されるホテルを目指し地域活性化に取り組み中。

■ その他 (特許・表彰など)

- ・ HRS1級レストランサービス技能士
- ・ BIAプライダルコーディネイト技能士

■ 一般社団法人日本ヨガのめぐみ協会 代表者の経歴
(代表理事：古舘 あゆ子 よしき あゆこ)



- 1972年9月 宮崎県宮崎市生まれ(46歳)
- 航空会社や美容業界での勤務を経て、「真の美しさと健やかさ」を探求していたところ、2003年にヨガと出会う。
- 2006年地元尼崎市にてYoga Space シャラブレマオープン。2017年に(一社)日本ヨガのめぐみ協会を設立し、「健康経営のサポート」「健康寿命の延伸」「女性活躍支援」「介護予防」「地域活性化」など「社会に役立つヨガ」をテーマに、ヨガの可能性を開き、インストラクターの活躍フィールドを広げることで社会貢献を目指す。

〈契約先〉

三院電機健康保険組合、日本ロングライフ株式会社(兵庫県内5ヵ所)、株式会社ダイフク、兵庫県立尼崎総合医療センター、尼崎医療生活協同病院、あまなクリニック、内海クリニック、宝塚市真智児童館、ホットヨガスタジオ Vivo Beams(箕面店・豊中店・香櫨園店・GR西宮店・エビスタ西宮店)、湯元水舎(箕面店・東宝島店)など。
毎月約25ヵ所で240レッスンを実施し、約2,300名にヨガを教えている。

■ 宿泊プラン概要

名称	「ミタスYOGA・リトリート研修 in ホテルモンテローザ」
特徴	YOGAを活用し企業の課題に応じたオーダーメイド体験型研修
開始日	2019年9月1日(日) (予約受付8月1日(木))
販売先	ホテルモンテローザまたは一般社団法人日本ヨガのめぐみ協会
費用(税込)	最少催行人数20名～ 費用27,000円～ (ガーデンバーベキューの場合は30,000円)

〈資料に関してのお問合せ先〉

ホテルモンテローザ 広報担当：森本 敬章(もりもと けいしょう)
電話：0790-35-0777
FAX：0790-35-0771
E-Mail：info@hotelmonterosa.net
HPアドレス <http://hotelmonterosa.net>
住所：〒679-3103 神崎郡神河町長谷 987

〈資料に関してのお問合せ先〉

一般社団法人日本ヨガのめぐみ協会
広報担当：古舘 あゆこ(よしき あゆこ)・堀 智恵(ほり ちえ)
電話：06-6421-0577
FAX：なし
E-Mail：info@yoga-megumi.jp
HPアドレス：<https://yoga-megumi.jp/>
住所：〒661-0025 尼崎市立花町1-919 立花ビル303号室

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名「株式会社IROHA STANDARD」

(株)IROHA STANDARD ×(株)RegettaCanoeとの共同企画商品

「リゲッタ・リクライニング」 城崎温泉より先行発売 7月予定

下駄のデザイン×リゲッタの機能性(履き心地)が融合した未来の下駄

<下駄>

<リゲッタカヌー>



豊岡市城崎温泉で平成30年9月に起業独立し、同年11月に日本では初めてとなる店舗形態「日本のポップカルチャーキャラクターグッズ販売×日本文化体験型店舗」をオープンいたしました。株式会社IROHA STANDARD(代表取締役:系谷 穂 けいたに ひとみ)と申します。主に下駄やサンダル、地下足袋などを企画・販売も行っており、この度、城崎温泉の下駄文化を未来に伝える為、大阪市生野区で製造・卸をしている(株)Regetta Canoeの高本氏と「リゲッタ・リクライニング」を共同企画いたしました。

この商品は「下駄をもう一度」というコンセプトで、現在販売されている人気商品リゲッタカヌー(累計販売数730万足)の機能性(履き心地)と下駄のデザインを融合させた、今までにない新しいデザイン「未来の下駄」として発表します。日本の履物文化を城崎温泉から全世界へ発信していくことで地域の活性化を目指して行きたいと考えております。

「新規性」 × 商品

兵庫県豊岡市

株式会社IROHA STANDARD

「リゲッタ・リクライニング」

2019年1月

1. 【顧客ターゲット】 「城崎温泉を訪れる国内外の観光客」

20代から60代くらいまでの男性・女性

2. 【コンセプト】 「新規性」×「商品」

下駄のデザイン×リゲッタカヌーの機能性（履き心地）が融合

3. 【強み】（WONDER）「共同企画商品」

※商品開発のきっかけ（理由）

城崎温泉では多くの人が下駄を履いているが不慣れな為、疲れやすいくより疲れにくい現代人の為の下駄の開発が必要。
ビーチサンダルでは浴衣に合わない

4. 【リリースのポイント3つ】

- ① 足裏に触れる部分がフットベッド形状になっているので、足裏にかかる圧力が分散されて快適な履き心地。
- ② ベースを発泡EVAで製造しているためとても軽くて疲れにくい。下駄の歯の部分はゴム素材を使用することで滑り止めにも効果を発揮します。
- ③ 近未来を感じられるスポーツテイストを取り入れているため、浴衣姿だけでなく、街履きやデニムなどにも合わせやすい。今までに四角だった下駄の歯を球体で表現することで今までにあった硬いイメージをなくして優しく表現しています。（また、鼻緒は付け替える設計）



＜従来の下駄との違い＞

商品比較表	従来の下駄	リゲッタ・リクライニング
① 素材	木なので硬い	EVAなのでソフト
② 足圧分散性	指の付け根と踵だけの接地	足裏全体を使える
③ 歩行感	複雑なデコの断理	角のないスムーズな体重移動
④ 衝撃吸収性	ダイレクトな衝撃	厚みと柔軟性で衝撃緩和
⑤ 安全性	指先、踵がむき出し	指先、踵をガードしてくれる
⑥ 価格	¥2,000～¥30,000	¥4990～¥6990

＜以下、参考資料＞



■代表者の経歴：系谷 穂（けいたにひとみ）1982年1月生まれ

1999年11月	ギリシャ・アテネにて国際文化交流イベントの着物ショーに出演・参加
2000年4月	きものサロンけいたに 勤務
2006～7年	アメリカ各州にて国際文化交流イベント
2010年	文部科学省より和装教育必須化に伴い、但馬内の中学校和装専門講師として活動
2016年2月	城崎温泉 ゆかた専門店いろはオープン
2018年9月	独立起業（株）IROHA STANDARD 設立
11月	城崎温泉初となる、日本文化体験複合施設もポップカルチャーキャラクターグッズ販売店舗（北近畿圏大福）新店オープン 「@iroha@JapaneseCulture EX」メディア取材多数



（株）RegettaCanoe会社概要

■代表者の経歴 高本孝朗（たかもと やすお）1975年10月生まれ（43）



- ・生まれも育ちも大阪市生野区 19歳から靴業界へ
- ・多数のテレビショッピングや通販雑誌に出演
- ・テレビ雑誌などのメディア取材多数
- その他（特許・表彰など）
- ・平成28年にリゲッタの代表製品が『大坂製』の認定を受ける（大阪府より）
- ・平成29年度大阪府優秀技能者『なにわの名工』認定
- ・平成30年度『大阪テクノマスター』認定

■商品概要

商品名	『リゲッタ・リクライニング』
特徴	新商品！下駄のデザイン×リゲッタの機能性（履き心地）が融合『未来の下駄』
発売日	2019年7月（予定）
販売先	城崎温泉／（株）IROHA STANDARD 大阪市生野区／（株）RegettaCanoe
販売価格	¥4990～¥6990（税込）

＜リリースに関してのお問合せ先＞

株式会社 IROHA STANDARD 代表取締役：系谷 穂（けいたにひとみ）

電話&FAX：0796-32-0106

E-Mail：info@iroha168.net Facebook：@IROHAJapaneseCultureEX

住所：〒669-6101 兵庫県豊岡市城崎町湯島 248

日本一おしゃれなペットケージを目指して！新感覚のスタイリッシュペットケージ
消臭ファン付きペットケージ「DEOX(デオック)」10月発売
～モモンガ、ハリネズミ、フェレット、爬虫類など臭いが強い生き物に対応！～



■新製品:DEOX(デオックス)

■「モモンガ」の画像

和歌山県海南市で平成25年からプラスチック加工業を営んでいるPLABOTEC(代表:山本 秀生 やまもと よしお)と申します。当社はアクリル水槽から半導体洗浄装置やメッキ装置などの処理槽など工業製品を中心に製造しております。最近モモンガ、ハリネズミ、フェレットなどのエキゾチックアニマルが人気を博しています。しかし、これらのほとんどは臭いが強く、「かわいいし飼いたいけれど、家に帰ってきた時の臭いが気になる」ということで敬遠される方も多いため、そこで考えたのが、臭いが気にならないペットケージ、消臭ファン付きペットケージ「DEOX(デオックス)」です。試行錯誤の後、脱臭フィルタを独自開発し、脱臭ファン付きアクリル製ペットケージを完成させました。DEOXは基本となる型はありますが、オーダーメイド受注となっております。お客様のインテリアを考慮し、プラスチック加工のプロがお客様の好みの色・サイズに合わせることが可能です。あなたのための、あなたのペットのための“世界にひとつだけ”をお届けします。10月1日より新たに販売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。

「新規性」 × 商品

和歌山県海南市
PLABOTEC

消臭ファン付きペットケージ
「DEOX(デオック)」

2019年7月

1.【顧客ターゲット】「ペットカフェ、ショップ、モモンガ飼育者」

詳細⇒ モモンガなど臭いが気になる生体を取り扱う事業者および個人

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒日本一お洒落で臭いが気にならない日本初の脱臭装置付きペットケージ

3.【強み】(WONDER) 「手加工の技術」

詳細⇒当社がコンピューターや機械加工ではできない「手加工の技術」を活かしたプラスチック加工を行っている為

4.【リリースのポイント3つ】

①他にはない、オシャレなデザインで店舗やリビングでもかっこいい。

②日本初の脱臭装置 (DEODOFAN) 内蔵のアクリル
ペットケージ



③臭いが気にならない

※一般的なペット用ケージとの違い

比較基準	一般的なペット用ケージ	DEOX
外観の素材	アクリル	アクリル(キャストプレート)
脱臭機能	無し	有り(約1年有効)
デザイン(スタイル/シユキ)	★★★	★★★★★
換気性	○	◎
オーダーメイド	△	可能(部屋のサイズに応じて)
価格(税別)モモンガ用	5万~7万円程度	15万円~

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

アクリル製のペットケージで、「自社の技術を活かし、世の中に無い物を作りたい」と考えていたところ、「本格的な臭い対策のできるものがない」とペットショップの経営者に聞きました。私自身も臭いに敏感で、家族が飼いたいと言っても臭いの問題で躊躇した事があり、「臭いがしなくなれば、ペットを飼う人も増える」「室内で一緒に過ごすことができる」と思い脱臭装置付きアクリルケージ

の開発に取り組みました。試行錯誤を繰り返し、色々な問題を解決しながら、脱臭フィルタを独自開発し、脱臭ファン付きペットケージを完成させました。このケージで人と動物達の距離を縮め、小さなもうひとりの家族として迎え入れたい。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・昭和60年 和歌山県立大成高等学校 卒業
- ・昭和60年 市川プラスチック工業入社 平成3年 退社
- ・平成3年 ジョイパック(株)入社 平成4年 退社
- ・平成4年 (株)丸藤入社 平成11年 退社
- ・平成12年 川本化成(株)入社 (CAD 製図・製造現場等担当)
- ・平成25年6月6日 開業

■その他 (特許・表彰など)

- ・平成30年 2月「経営革新計画」 承認

■商品概要

商品名	脱臭ファン付きペットケージ「DEOX(デオック)」
特徴	新感覚のスタイリッシュペットケージ。モモンガ、ハリネズミ、フェレット、爬虫類など臭いが強い生き物に対応
発売日	2019年10月発売
販売先	自社・ホームページ
販売価格	モモンガ用 ハリネズミ用 共に15万円

<資料に関してのお問合せ先>

PLABOTEC (プラボテック) 広報担当:山本(やまもと) 秀生(よしお)
電話・FAX 050-3695-3508 / 073-403-2231

E-Mail: plabotec.yamamoto@gmail.com

HPアドレス: <https://plabotec.com/>

住所 〒642-0024 和歌山県海南市阪井1538

合同記者発表資料 郡家コンクリート工業株式会社 2019年1月15日

2025年大阪万博を目指して！デザイン性の高い新しい建築資材

HPC®(ハイブリッドプレストレスト®コンクリート) パネル

超薄肉(軽くて、薄くて、柔らかい)で高耐久なコンクリート製品



OSAKA-KANSAI/JAPAN
EXPO2025

2025年大阪万博ロゴマーク



HPC パネル



2005年 愛知万博のパビリオン



靱性の優れたコンクリート

鳥取県八頭町で昭和46年からコンクリート会社を営んでいる郡家（こおげ）コンクリート工業株式会社（代表取締役：山根 正樹 やまねまさき）と申します。当社は公共工事向けのブロック、側溝、L型擁壁などを製造、販売しております。また、デベロッパーや建築士、ゼネコンなどの方を対象に『HPC 構造で作ったパネル』を販売しております。この HPC®パネルは株式会社HPC沖縄が開発したもので、鉄筋や PC 鋼材などのように錆びることのないカーボンワイヤーを緊張材（プレストレスト）として使用して、膨張剤や繊維

「新規性」 × 製品

鳥取県

郡家コンクリート工業株式会社

「HPC(ハイブリッドプレストレスト
コンクリート)パネル」

2019年1月

を入れたコンクリートです。38mmという驚異的な薄さは、これまでのコンクリート製建築資材の常態の枠を超え、意匠性の高い設計が可能となりました。当社では2025年の大阪万博でのパビリオン建築を目指して、店舗、商業施設、マンション、戸建てなどへのご提案を行ってまいります。

1. 【顧客ターゲット】

「デベロッパー・建築家・設計者・デザイナー・ゼネコン」

詳細⇒設計者やデザイナーなど、使用する材料の決定権がある人

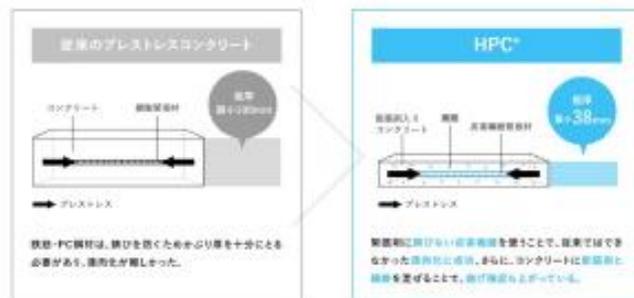
2. 【コンセプト】「新規性」×「製品」HPCパネル

詳細⇒今までの鉄筋コンクリートにはない薄さ（標準38mm～）
 靱性に優れ、炭素繊維なので錆びない

3. 【強み】(WONDER)「デザイン性」

詳細⇒薄く、靱性に優れているためデザイン性の高いパビリオンなどに最適

4. 【リリースのポイント】※従来の鉄筋コンクリートとの違い



比較基準	鉄筋コンクリート	HPC 鋼法のコンクリート
① 緊張材	鋼 製	炭素繊維
② 比重	2.3～2.4	2.3～2.4
③ 厚み	最低でも90mm以上	38mm～
④ 耐久性（強度）	★★★	★★★★★
⑤ デザイン性	○	◎

5. 【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標＆夢】

1970年、私が小学生（10歳）の頃、大阪万博を観に行きました。その後、46歳の時に、今の資材関係の仕事に従事していた頃、2005年に開催された愛知万博を観に行きました。その中で、近未来的な建物（パビリオン）の数々を目の当たりにして、いつか自分もその工事に関わりたいと思っておりましたが、この度、2025年に再び大阪万博が開催されることが決まり、ぜひ、当社のHPCパネルを活用できたらとの想いで現在仕事を行っております。このHPCパネルでデザイン性のある、夢のあるパビリオンを創りたい！まだまだ夢の段階ではありますが、ぜひ、この鳥取からチャレンジしていきたいと思っております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴（代表取締役 山根 正樹）



- ・1981年 愛知学院大学卒業
- ・ // 年4月 扶桑相互銀行入行
- ・1989年3月 同行退職
- ・ // 年4月 当社入社
- ・2001年3月 当社代表取締役社長 就任

■商品概要

商品名	HPC（ハイブリッドプレストレストコンクリート）パネル
特徴	薄く、軽く、強度と韌性に優れ、塩害による爆裂の心配がない
発売日	平成30年3月6日(水)
問合せ先	郡家コンクリート工業株式会社
販売価格 (税別)	30,000 円/㎡～ ※使用面積数量によってその都度お見積いたします。 <u>ご発注の際にサンプルキットをご提供させて頂きます</u>

<資料に関してのお問合せ先>

郡家コンクリート工業株式会社 広報担当：林 明日香
 電話 0858-73-0500 FAX 0858-73-0535
 E-Mail info@kooge.jp HPアドレス <http://www.kooge.jp>
 住所 〒680-0433 鳥取県八頭郡八頭町山上363-17

鳥取県内初！幼稚園や保育園などで開催するバザーの幹事さん必見！

バザー代行サービス「**祭りの名人**」3月3日(日)スタート

～①手間いらず、②プロに任せて安心・安全、③種類も豊富で味も美味しい～



バザーの様子



提供させて頂く商品(一例)

鳥取県若桜町で平成22年4月から加工食品の販売と露店販売事業を営んでいる、やまね屋(代表:山根 裕治 やまね ゆうじ)と申します。当社は県内を中心に仕出し弁当、盛り皿料理、焼き鯖寿司などの製造・販売を行っております。また、各地域のお祭りやイベントに参加し(約100件/年)、ご好評頂いております。この度、保育園等の保護者様や地域の自治会・町内会を対象にバザー代行サービス「祭りの名人」を2019年3月3日(日)より本格的に開始することになりました。このサービスをはじめた理由の一つに、運動会や文化祭に伴うバザーにおいて散食を伴う場合「営業類似行為開設届け」を管轄内の保健所に届け出さなければならず手間がかかります。そこで、このサービスを利用して頂くことで、幹事ママさん達の手間を省き、衛生面の心配もなく、種類も豊富に取り揃えているのでママさんにはお子様と共にバザーを楽しんで頂き、良き思い出作りの手助けをさせて頂きたいと考えております。ぜひ、黄番組・黄紙にて取材の程、宜しくお願いします。

「新規性」 × サービス

鳥取県
やまね屋

バザー代行サービス
「祭りの名人」

2019年1月

1. 【顧客ターゲット】 「保育園の保護者会、町内会」

詳細⇒県内（東部）で祭りやイベントで手間をかけず楽しい時間を提供したいと考えている主催者の方

2. 【コンセプト】 「新規性」×「サービス」

詳細⇒イベント経験豊富なスタッフが多彩なメニューでイベントを盛り上げるとお手伝い。

3. 【強み】(WONDER) 「背景」当社の強み

詳細⇒当社のこれまでの経験を元に、発掘で珍しい品目を扱うのではなく、子供達が喜ぶ（やきそば・からあげ等）を中心に提供し、また、お客様の望むメニューも提供できます。

4. 【リリースのポイント】バザー運営のメリット

①調理器具（量たい鉄板やフライヤーなど）の手配・準備が要らなく、後片付けが不要。

②食中毒等の心配なしでご希望のテイクアウトメニューを提供し、イベントを盛り上げるお手伝いをします。（当社が営業許可を取得している為）

③当日は全て当社が準備・運営を行いますので人手不足の解消に役立ちます。

※主催者が自ら行うバザーと「祭りの名人」との違い

比較基準	主催者が行うバザー	「祭りの名人」のバザー
① メニュー	少ない	常時6種類から選択
② 衛生面	不安	安心
③ 手軽さ（便利さ）	★	★★★★★
④ 営業許可	無 （営業類似行為の届け出が必要）※1	有り
⑤ 機材	主催者が手配	自社

※1：食品を販売する場合、管轄内の保健所に営業類似行為の届け出が必要

5. 【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

子供の運動会や祭り等で保護者がバザーをすることが多いと思いますが、担当になると自分の子供の演技が見えず、一緒に楽しむことができないことを私自身が経験しています。また、夏は地域の町内会や企業が納涼祭等をする事が多いですが、食事に関しては道具や材料等の準備の負担が大きく、食中毒等の不安もあります。露店販売事業の経験が豊富なやまね屋が、イベント主催者様の手を煩わせることなく、ご希望のメニューを自信をもってご提供します。これまでも、保護者会や町内会からイベントでのバザー出店を頼まれることがあり、今後、本格的にこのサービスを広めたいと考えています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴（代表 山根裕治）



- ・1986年10月13日生まれ（若桜町出身）
- ・2012年 やまね屋を創業（仕出し事業&露店営業の開始）
- ・2017年 若桜町商工会青年部長就任
- ・2018年 因州若桜さくら祭りにて実行委員長

■サービス概要

名称	バザー代行サービス「祭りの名人」
特徴	準備も手間も不要！美味しいメニューでイベントを盛り上げるお手伝い
開始日	平成31年3月3日（日）受付開始
問合せ先	やまね屋
費用（税込）	1イベント 総額5万円～（機材・材料・スタッフ込み）

<資料に関してのお問合せ先>

やまね屋 広報担当：山根 裕治
 電話 0858-82-0293 FAX 0858-71-0518
 E-Mail yamaneya.1013@yahoo.co.jp
 住所 〒680-0728 八頭郡若桜町つく米 208

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名「株式会社 鞆人」

日本初！ライフスタイル別鞆専門ECモール

「鞆人(かばんびと)ショップ」出店者募集！

～2月1日(金) ECモールの完成に伴い、全国から鞆や小物を募集開始～



■鞆人ショップ TOPイメージ

兵庫県豊岡市で平成 28 年 12 月から鞆製造業のマッチングサイトを運営している株式会社鞆人（代表取締役：坂井一樹 さかい かずき）と申します。この専門サイト「鞆人」(B to B)は全国の鞆の製造を依頼したい企業や人を繋げるもので「技術の継承サイクルが止まらない為の仕組みづくり」を行い、全国の小規模事業者（いわゆる下請け事業者）の廃業をなくし、事業承継を含めた、M&Aの一環として業界全体の繁栄と活性化を目的としております。

「新規性」 × サービス

兵庫県豊岡市
株式会社 鞆人

「鞆人(かばんびと)ショップ」

2019年1月

この度、一般消費者向けにライフスタイル別靴専門ECモール「靴人ショップ」(日t oC)を開設することになりました。「靴人ショップ」のECモール完成に伴い、出店者募集を2月1日(金)より開始いたしますので、ぜひ取材のほど宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の靴関係企業」

靴メーカー・材料メーカー・皮革メーカー・小売店等、靴や靴に関係する全ての企業様と事業主の方が対象です。

2.【コンセプト】 「新規性」×「サービス」

「靴人ショップ」では従来の靴の形で商品を検索するのではなく、ライフスタイルに応じて商品を検索することが可能です。

ライフスタイル	商品カテゴリ
① ビジネス	通勤
	リクルート
	特殊ケース
② プライベート	カジュアル
	ワンマイル
	おでかけ
③ オケーション	ババママバック
	フォーマル
	パーティー
	レイン
④ キッズ	トラベル
	ランドセル
⑤ 雑貨	名刺
	ベルト
	財布
⑥ カスタマイズ	オーダーメイド
⑦ 素材	革・生地など



3.【強み】(WONDER)

製造業・卸業・小売業の三者が繋がっている「靴人」が運営しているという事です。

靴人ショップの商品ページは一時間おきにランダムに商品が入れ替わって表示されるため、大手も個人事業主も同等の販売機会があります。また事業者にとって入金サイクルが短いのもメリットです。最短で4日の入金が可能になるシステムを採用しています。

消費者は個人事業主の製品もメジャーなものもひとつのサイトで比較検討して販売者から適正価格で直接購入できること、また特定期間のみのポイントアップや値引きなどに惑わされることなく、常に適正価格で購入できることがメリットです。

4.【リリースのポイント】

■他のサイトと比較した場合

	楽天市場	Amazon	靴人
初期費用	60,000	無料	なし
月額費用	19,900円～ 100,000円	4,900円	なし
販売手数料	2～7%	8～20%	10%
カード決済手数料	月額3,000円 2.65%～+処理料	販売手数料に 含む	3.6%
ポイント原資	15～20%	0%～	なし
最低契約期間	3ヶ月	12ヶ月	定め無し
振込サイクル	約1ヵ月～	約1ヵ月～	4～11日

5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

現在あるeコマースは販売者にファンがつくのではなく、サイトにファンがついていることが多いです。人気サイトでは、販売者は有名サイトに出品することと広告費を払うことで集客を実現できるが、広告掲載を止めると検索順位や表示回数が急激に下がり、結果集客が難しくなります。この仕組みは販売者の想いとは逆方向で、販売者が期待したファンを増やしたいという本来の目的は達成されません。

そこで、本来あるべくeコマースの姿は、販売者を引き立てるツールとしてあるべきだと考え、靴人ショップは販売者それぞれのファンづくりと強い売上アップに繋げることを目的に立ち上げました。

「価値ある物を価値ある価格でお客様に」をモットーに、販売者の発信場所として価格勝負からプラスαの価値を発信できるサイトに販売者とともに育てていきたいです。

3年後には、「そのかばん素敵だね！どこで買ったの？」「靴人！」「やっぱり靴人いいね！」と、靴人で購入したことがステイタスになっていることが目標です。

<以下、参考資料>

■商品概要

名称	ライフスタイル別靴専門ECモール 「靴人ショップ」
特徴	「靴人ショップ」では従来の靴の形で商品を検索するのではなく、7つのライフスタイルに応じて商品を検索することが可能。
募集開始	2月1日（金）から出店事業者の募集開始
登録方法	靴人ショップサイトより
登録料	初期費用および登録料無料

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社靴人 代表取締役：坂井 一樹

電話：0796-52-5850

E-Mail：sakaik@kabanbitto.com

HP アドレス [靴人ショップ] <https://shop.kabanbitto.com>

[靴人] <https://kabanbitto.com>

住所：〒668-0221 兵庫県豊岡市出石町町分 14-1

福祉業界初！障がい者の方の工賃(お給料)アップを目指した！

福祉×地域企業を繋ぐ「WMB」ビジネスモデルを構築

Welfare(福祉)×Management(繋ぐ)×Business(仕組み) 8月1日スタート



■商品名:紀州五色パウム



■画像の説明:sawaのメンバーさん

和歌山県海南市で平成24年からパウムクーヘン工房を運営している社会福祉法人一峰会(広報担当:山添 利也 やまぞえ としや)と申します。当工房は、地元和歌山の素材を活かしたパウムクーヘンを製造、和歌山県下のお土産店などを中心に販売しております。私どもは、障がい者福祉事業所としては珍しく、民間の専門家をチームメンバーに加えて運営をおこなっており、①商品企画開発・②デザイン・③販路開拓等を各分野の専門家(3人)がチームメンバーとして招き入れることにより、業績を伸ばしています。

現在、和歌山県下の福祉事業所の利用者工賃(お給料)の月額平均は、16,000円程度となっております。これだけの金額では、自立した生活は難しいです。私たちも、より多くのお給料を利用者さんにお支払いしたいと考えてきましたが、うまくいっていませんでした。当工房は7年ほど前からパウムクーヘンを作っていますが、職員はパティシエでも営業マンでもありません。現場の仕事に追われる上に、製菓の知識や技術を身につけ、営業にまで出向くには無理がありました。そこで、現場での仕事以外を、専門家に担当してもらえばうまくいくのではと考え、積極的に専門家を招いてきました。私たちの取り組みをより多くの方に知っていただきたい、また、同じような全国の福祉事業所に、私

「新規性」

×

人

和歌山県海南市
(福)一峰会

福祉×地域企業を繋ぐ
「WMB」ビジネスモデル

2019年7月

たちのようなやり方があることを知っていただきたいと思っております。そこで、今回、この障がい者の方の工賃（お給料）アップを目指したビジネスモデルを「WMB」＝Welfare(福祉) Management(繋ぐ) Business(仕組み)と命名し、8月1日(木)に別会社として事業を展開してまいります。今回はこのWMBを活用して、売上UPに成功したお菓子工房 SAWA の事例についてご紹介させていただきます。

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】 「全国の福祉業界」

詳細⇒いい商品は作れるのに、販路開拓で悩んでいる福祉施設

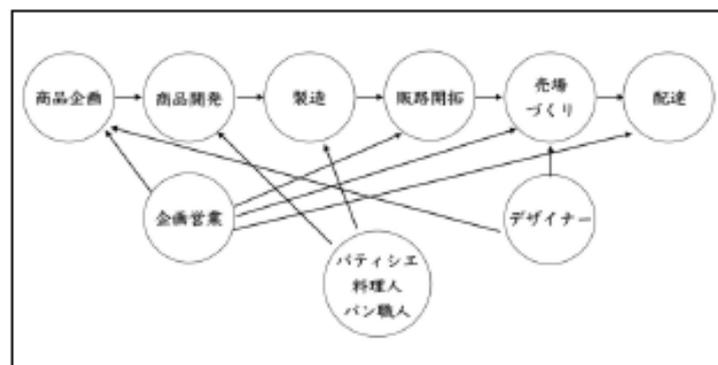
2.【コンセプト】 「新規性」×「人」 (仕組み)

詳細⇒ 障がい者製菓福祉事業所の新しいチームのカタチ

3.【強み】(WONDER) 「WMB」

詳細⇒①デザイナー、②パティシエ、③企画営業のプロフェッショナル等が福祉事業者(お菓子工房 SAWA) にチームとして加わり、売上UPを実現するビジネスモデル

4.【リリースのポイント】「WMBのビジネスモデル」



※お菓子工房 SAWA の以前の体制と MWB 導入後の違い

項目	以前	MWB 導入後
①商品企画	職員達	専門家と職員
②商品開発	職員達	パティシエ
③製造	職員と利用者	職員と利用者
④技術指導	無	有
⑤販路開拓	職員達	専門家
⑥売り場作り	×	◎
⑦配達	△	◎ (営業も同時に)

<お菓子工房 SAWA での実績>

2018年6月より、WMB導入後、8カ月余りで取引先は40社に増え、年間売り上げは1.5倍増の2900万円、工賃(時給)も28円増の313円となりました。

<取扱い店舗>

海南駅・とれたて広場・和歌山イオン・和歌山近鉄百貨店・和歌山駅・和歌山マリーナシティ・和歌山城 お天守茶屋・岸和田サービスエリア下り・御所南パークینگエリア・麓さきの宮 熊野別邸 中の島・一の橋観光センター・休暇村紀州加太・紀ノ川サービスエリア下り・紀ノ川サービスエリア 上り・吉備湯浜パークینگエリア 上り・岸和田サービスエリア 上り・とれたて市場南紀白浜・道の駅ねごろ歴史の丘・道の駅くしがきの里・道の駅かつらぎ西・八風の湯・よってって・関西空港・道の駅難波・ホテルアパローム紀の国

5.【この取り組みをはじめた理由】または【目標&夢】

利用者さんにお給料をお渡しするための事業を考えていた時、とある展示会でバウムクーヘンオープンに出会い、一目惚れしたのがきっかけです。地元和歌山の菓材を活かしたバウムクーヘン「紀州五色バウム」は、現在、和歌山県下のたくさんのお店でお取り扱いいただいております。夢は、「和歌山でお菓子といえば sawa のバウムクーヘン」と言われるようになること、利用者さんが安心して暮らしていくためのお給料をお支払いできるようになること、こんな取り組みが全国に広がることです。

<以下、参考資料>

<資料に関してのお問合せ先>

社会福祉法人一峰会 おかし工房 sawa 広報担当：山添利也

電話：073-485-2890

FAX：073-494-3266

E-Mail：toshiyamazoe@gmail.com

HPアドレス：http://sawa-wakayama.com/

住所 〒640-1161 和歌山県海南市野上新 616-8