

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

本庄市内を舞台とした映画『サクラ咲く』で主演女優が歌う劇中歌をCD化
映画公開記念ミニアルバム CD 10月6日(日)先行発売

TAON が歌うオリジナル 7 曲のミニアルバム「Letter To You」



■映画公開記念 CD「Letter To You」 ■映画『サクラ咲く』イメージ画像(2020年1月公開)
埼玉県本庄市および川越市で今年7月から芸能事務所「KKTOWN」(代表:加藤 貴博 かとう たかひろ)でシニアディレクターをしている橋本 幸喜(くずもと ともしよ)と申します。当事務所は「第6回 彩の国二分の一成人式」で来年1月11日に上映する映画製作と地域活性化に取り組むコスモポリタン歌手 TAON (タオン) のプロデュースを目的としています。

この度、映画『サクラ咲く』公開を記念して、加藤貴博プロデュースによるミニアルバム『Letter To You』を10月6日(日)、ウニクス上里内、ベーカリー&カフェ「クローヌナチュレ」にて CD の先行発売を行い、同時にミニコンサートを開催致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国10代~30代の男性・女性」

詳細⇒「食」や「スポーツ」に関心があり、「感謝」の気持ちを伝えたい人や誰かを「応援」したい気持ちのある人など

「感動」 × 商品

埼玉県本庄市
KKTOWN

映画公開記念ミニアルバムCD

2019年9月

2.【コンセプト】 「感動」×「商品」

詳細⇒「応援」「感謝」「地域愛」「食」などがテーマ

3.【強み】(WONDER) 映画『サクラ咲く』とのコラボ

(映画『サクラ咲く』のあらすじ)

さくら(TAON)はメジャー歌手を夢みる少女。様々な困難や苦しみに立ち向かい、ひょんなことからメジャーデビューがトントン拍子で実現することになり上京することになった当日、すべてが白紙になったと告げられる。原因は、さくらが前日何気なく発した一言が一気に SNS で拡散してしまったことだった。途方にくれて落ち込むさくら。しかし、地域の人たちに支えられて、さくらは大切なことに気づき人間的に成長していく。「地域愛」をテーマにしながらも、現代社会に潜む SNS の危険性にも警鐘を鳴らす。地域住民出演で子どもたちへのメッセージを映像を通して繰り広げる。

(公式 Facebook ページ)

<https://www.facebook.com/groups/554116371775634/>

<映画『サクラ咲く』に関するメディア登場実績>

2019年6月28日：テレビ埼玉「ニュース545」(2分間)

2019年7月2日：テレビ埼玉「ニュース545」<特集>(6分間)

4.【リリースのポイント3つ】

① 曲名(全7曲)

1.GO!GO!ボルコ〜令和を駆け抜ける〜

2.あなたへの手紙

3.To You

4.桜

5.I can't stop the feeling.

6.本庄ぐるぐる

7.Pancake

② テーマは「応援歌」「感謝」「思い出」「食」「地域愛」

③ すべて映画『サクラ咲く』(主演：TAON)内に登場する歌であり、CDの売り上げ一部は、2021年公開予定の映画の制作費に充当。

5.【このCD製作をはじめた理由】または【目標&夢】

今回の最大のテーマは「感謝」

ヒトは一人で生きていくことはできません。地域の人々に支えられて、多くの人

と助け合っていく必要があります。

人生には、出会いと別れがあります。そして必ずセットになるのが「思い出」。その思い出に対して、感謝の気持ちを保持できれば、その出会いはムダではなかった。むしろ互いを成長させ人生をステップアップさせることに繋がる。そんな思いを感じて頂きたい。そして出会った人への感謝の気持ち、応援したいという気持ちを抱けることに幸せを感じたい。そんな思いで作りました。

地域で活動する女子フットサルチームへの応援歌。彼女たちは、元気と「やればできる」という気持ちを与えてくれました。身近な人、地域の人と「食」を通して交流を深める。「食」は人と人を結びつける、絆を強固にすることに大きく貢献してくれます。出会って頂いた全ての人に「歌の手紙」を届けたい！これらの歌を通して、多くの人の心にサクラが咲きほこり、愛する人はもちろん今まで出会ってくれた全ての人への感謝の気持ちを再確認できる、そんな思いでいっぱいです。

<以下、参考資料>

■商品概要

商品名	映画『サクラ咲く』公開記念 CD「Letter To You」
特徴	映画『サクラ咲く』に登場する劇中歌を CD 化
発売日	先行発売 2019年10月6日(日) ※限定100枚(サイン入り) 正式発売 2019年12月4日(水)
販売先	タワーレコード・HMV・アマゾン・iTunes Store 等
販売価格	¥2,500(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

KKTOWN 広報担当(シニアディレクター)：楠本孝喜

電話：050-3562-0250

FAX：050-3737-8281

E-Mail：jukucho@wasedajuku.net

HP アドレス <http://www.mirainochikara.jp/>

住所 〒369-0306 埼玉県児玉郡上里町七本木 2272-1 ウニクス上里3F

<コスモポリタン歌手 TAON プロフィール>



関西公演時の TAON（神戸と大阪）

【画像左】呉橋呉材店の新商品靴サンダル「履 SUN」のモデルを務める TAON

職業：シンガーソングライター・女優・モデル・MC・韓国語講師

日本大学芸術学部卒業、同大学院修士課程修了。

ケーブルテレビ2社で MC 担当（本庄ケーブルテレビで毎月第2月曜日の20

時から21時に放送されるレギュラー番組「TAON の名和マンデープレミアム

〜ミライのチカラ音楽祭〜」メインパーソナリティ

本庄ぐるぐるオフィシャルソングを歌う。（作曲も担当）

映画『サクラ咲く』初主演（2020年1月公開予定）

公式ツイッター： <https://twitter.com/taonscesaku>

<アルバム>

2017年12月 ファーストフルアルバム『TAON』発売

映画公開記念CD「Letter To You」 から

♪桜

春風に泳ぐひとひらの花びら

微か浮かんだのは遠くに誰

花びら舞い落ちる君がほくを駆け巡る

誰く君の前に胸を鳴る

せせらぎのあの音に身を沈め

振り返るあの季節に君をみている

Fall in love 忘れられない時 想いが巡り行く

Fall in love もう一度出会う時 運命を描く桜

春風と共に ひらひらと舞う心

気付けば故郷の淡い景色

恋心と尋べば 夢過ぎる

咲き誇る春と共に君に会うために

Fall in love 忘れられない時 想いが巡り行く

Fall in love もう一度出会う時 運命を描く桜

はじめての「つかまり立ち」からおすわり、テーブル、そして「想い出の品」として
子供の成長に合わせた多機能イス「ento(エント)」を開発
 人と環境に優しい天然素材(木材・塗料・接着剤)使用の「earthシリーズ」第1弾!



はじめてのイス(極め)



イス(真め)



テーブル



つかまり立ち



本棚



手がけ

群馬県前橋市で平成23年から木工所を営んでいる星野家具製作(代表:星野 弘
 博の ひろむ)と申します。当社の理念は「だんだん好きになる家具」を目指し
 て、機能美(シンプルデザイン×使いやすさ×丈夫さ)を追求した家具作りを目指
 しています。この度、お子さまが生まれた際に、「はじめてのつかまり立ち」から、
 おすわり、テーブル、本棚、そしてゆくゆくは「想い出の品」として、子供の成長
 に合わせた様々な使い方(多機能)ができるイス「ento(エント)」を新たに開発・
 販売いたします。

また、このイスは天然素材に徹底的にこだわり、木の素材から塗料、接着剤まで
 すべての原材料を公開し、使う人の健康にとことん配慮して作り上げたイスで
 「earthシリーズ」と命名し、今後、様々な種類の家具を考案し発売していく予定
 です。2019年10月28日(月)より、第1弾商品として、当店および自社
 HPで販売を行います。
 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。

「感動」

×

商品

群馬県前橋市
 星野家具製作

子供の成長に合わせた多機能イス
 「ento(エント)」

2019年10月

1.【顧客ターゲット】 「全国の20代～60代の女性・男性」

詳細⇒出産を控えた家庭、0歳の小さな子どものいる家庭のママ、おじいちゃんおばあちゃん。出産祝いや誕生日プレゼントを考えている人。

2.【コンセプト】 「感動」×「商品」

詳細⇒座面の高さが2段階、寝かせて机、本を立てれば本棚と、はじめてのつかまり立ちから、最後は「思い出の品」として一生傍に置いておきたいと思える家具（お子さんが成長しても役割を変えて使い続けることができます）

3.【強み】(WONDER)「だんだん好きになる家具」

詳細⇒親御さんにとって、子供が初めてつかまり立ちをするのを目にした時、一生忘れない光景になるのではないかと感じ、その大切なシーンでこのイスを使っ

4.【リリースのポイント3つ】

- ①向きを変えることで、子供の成長に合わせて一生使えるデザイン
- ②色は5色展開（わかば・さんご・そら・みかん・とうめい）
- ③earth シリーズは、お子さんが初めて安心・安全な天然素材のみを使用（木材以外にも塗料や接着剤など、すべての原材料を公開します）

5.【この商品をはじめて理由】または【目標&夢】

アレルギーやシックハウスなどの化学物質に敏感なお客様より「子どものために体に優しい素材を使った家具を作って欲しい」と依頼を受けました。

イスは直接肌に触れる家具です。使う人に健康的な生活を送ってほしいと思い、人体に優しい天然素材の塗料や接着剤を使用し、材料や製法を改善しました。また、初めて触れる本物の木のぬくもりや触り心地にこだわり、無垢材を使用しています。

今後はearth シリーズの品目を増やし、食べ物や衣類だけでなく、家具にも「安全・安心で人にも環境にも優しい」製品があることを伝えたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- 星野 弘
- ・平成14年9月 前橋市内 木工所 入社
 - ・平成19年3月 JICA 青年海外協力隊
ジャマイカにて木工指導
 - ・平成22年4月 群馬県立高崎産業技術専門校
インテリア木工科入校
 - ・平成23年4月 星野家具製作 開業

■その他（特許・表彰など）

- ・平成29年 一級家具製作技能士
- ・平成30年 職業訓練指導員(木工科)

■商品概要

商品名	earth シリーズ「ento（エント）」
特徴	子供の成長に合わせた多機能イス。人と環境に優しい天然素材（木材・塗料・接着剤）使用の「earth シリーズ」第1弾！
発売日	2019年10月28日（月）
販売先	星の家具 自社 HP にて
販売価格	¥25,000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

星野家具製作 広報担当：星野
 電話：080-7947-8607 FAX：027-283-3494
 E-Mail：hoshino@hoshinokagu.com
 HPアドレス https://hoshinokagu.com
 住所 〒371-0221
 群馬県前橋市樋越町 372-7

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 さむら 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、当日スタッフが撮影したもの収めた「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東（くくぶさいとう）氏による「天に明星 地に満ちるの海にミューズの神が住む」という詩が石碑として浦富海水浴場に存在し、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 優雅さ	★★★	★★★★★
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 ※改定中継中	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、浦富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 小型船うらとめ号運航開始
- ・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	浦富海岸「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乗客切価格）78,000円 + 以下のサービス料 【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://www.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！
「^{うちゅういも}宇宙芋かりんとう」&「^{じねんじよ}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



宇宙芋かりんとう



自然薯かりんとう



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、蔓(つる)にできたむかごは形が鰐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「じねんじよかりんとう」を、翌年12月には宇宙芋（別名：エアーポテト）を原材料に練りこんだ「エアーポテトかりんとう」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興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筆書きデザインに変更。

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あら挽き粒でサクボリ食感!!

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	サクボリ	サクボリ
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ボリ!
- ◇ おから入りでヘルシーなのでダイエット中の方もサクボリ!
- ◇ 程よい甘さで子供から大人まで家族みんなでサクボリ!

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、鳥取県産の宇宙芋や自然薯をより多くの方に知って頂き、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 あら挽き粒でサクボリ食感!!
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

報道資料(プレスリリース) ヒロセエンジニアリング㈱ 2019年6月25日

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⇒家族や仲間と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（ベグ）」
詳細⇒キャンプ用のベグや文字・絵を表現できる鉄札（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）がお洒落ベ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ベグ



■ AからZまでの英文字

■ 炎・人型・手裏剣

② 鋼材を利用したベグ



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）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、この鋼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、多機能なベグとして、蚊取り線立て、鉄札、テントの目印、防災グッズとして使用できます。



＜蚊取り線立て＞

＜鉄札＞

＜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ベグを作ろうと考えました。普通のベグでは面白くないと思い、いろいろなベグを開発しているうちに、色々なアイデアが生まれ、このお洒落ベグとなりました。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 きちこ）

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QQ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) ■ 巾着に変化した場合

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「波呂」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素早く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

使い方はあなただけ！一枚で何通りにも変化する『ふろしきんちゃく』



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 入国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	ふろしきんちゃく(播州織)
特徴	一枚の丸い大きなふろ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」 【登録商標済】



■ 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『はち巻き』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年に商標登録済。)

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。タコを唐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・今後の目標と夢】

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」の製造販売をとおり、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

業界初！ 伝統工芸の金箔押し×特殊夜光塗装で作る独自のデザイン
夜光×金箔美ペイント「ルミエール・ド・オール」シリーズ新発売
第1弾商品としてフラワーポットを10月1日(火)から発売します！



■『ルミエール・ド・オール』シリーズ(フラワーポット) (右)電気を消した発光状態
埼玉県本庄市で平成14年から伝統工芸である金箔押しを用いて製造業を営
んでいる武蔵屋(広報担当:三嶋 智恵 みしま とみえ)と申します。当社
は主に日本画の額装への金箔押し・修復、金箔を施した釣り具の製造・開発、
その他漆器等への金箔押しなども行っております。これまで、金箔押しは工芸
品や文化財作品等に使用されることが多かったのですが、もっと身近な生活用
品や趣味の道具などたくさんの方が金箔製品をお手に取りやすいようにと、1
年前に伝統工芸の金箔押し技術と、塗装技術である現代ペイントを融合した特
殊技術を『金箔美ペイント』と名付け、あらゆる立体物に施してきましたが、
今回はさらに、夜光×金箔美ペイントを融合した新デザインを『ルミエール・
ド・オール』シリーズとして、様々な商品を今後、販売していきます。まず第
1弾として、このデザインを施したフラワーポットを10月1日(火)から販
売致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「20代~60代の女性・男性」

詳細⇒インテリア雑貨やギフト用品として欲しい方、また伝統工芸の金箔を使
用しているので、外国人観光客向けのお土産として

「面白い」 × 商 品

埼玉県本庄市
武蔵屋

夜光×金箔美ペイント
「ルミエール・ド・オール」

2019年9月

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」(フラワーボット)

詳細⇒伝統工芸の金箔に現代風ペイントを施し、さらに昼間や明るいところでは虹彩カラーですが、暗くなると光るデザイン

3.【強み】(WONDER)「技術」

詳細⇒金箔押しの技術は誰もがができる技術ではなく、さらに塗装技術を交えて一貫して製作できるところはほとんどありません。

4.【リリースのポイント】「ルミエール・ド・オール」デザイン工程

①素焼き(テラコッタ)のフラワーボットを準備



②下地塗り(下地処理剤をスプレーガンで吹き付け×2回くり返す)



③下地塗り(ベースとなる色の塗料をスプレーガンで吹き付け)



④夜光塗料(螢光塗料をスプレーガンで吹き付け・デザインのカラーリング)



⑤金箔押しをする為の処理剤をスプレーガンで吹き付け



⑥デザイン(マスキングでデザインを作る)



⑦金箔押し(1つ1つ手作業)



⑧最終仕上げ(トップコートのスプレーガンで吹き付け)



⑨完成(工程日数は約2週間)

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

「金箔=高価なもの」や「伝統工芸=昔っぽい」と言われることがありますが、金箔を用いて何か他にはないデザインを作れないか、もっとたくさんの方に金箔というものに興味を持っていただけないかとの思いから、今回の『夜光×金箔美ペイント』デザインを開発しました。

光らせることによって“特別な人との時間・特別な日・特別な人のため”のファンタスティックな空間演出をすることができ、さらには今までにないデザインなのでオリジナリティを求める方へも提供することができます。

今回、このような新たなデザインを開発したことで、金箔押し技術を特定地域でだけではなく本庄からも発信し、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 (代表 三嶋 孝之)

- ・昭和 55 年ごろから独学で習得した金箔押し技術を用いて製品づくりを始める
- ・平成 14 年 4 月 本庄市児玉町にて創業
- ・平成 29 年 7 月 自社 HP 開設

■その他 (特許・表彰など)

- ・平成 30 年 2 月 経営革新計画承認
- ・平成 30 年 11 月 【金箔美ペイント】商標登録(登録 6097804 号)

■商品概要

商品名	ルミエール・ド・オールシリーズ「フラワーボット」
特徴	伝統工芸の金箔と特殊夜光塗料を使用したデザインです。
発売日	2019 年 10 月 1 日から
販売先	HP、楽天市場
参考価格	フラワーボット (5 個セットで 2,500 円(税抜)〜) ※大きさやデザイン・数量により応相談

＜資料に関してのお問合せ先＞

武蔵屋 広報担当：三嶋 智恵
電話：0495-37-4939
FAX：0495-37-4939
E-Mail：info@hakuoshi-musashiya.com
HP アドレス：https://www.hakuoshi-musashiya.com
住所：〒367-0223 本庄市児玉町塩谷 328

ぱん工房MAHOROBA (狭山市)

狭山茶グルメ計画(第1弾) お茶に徹底的に良く合うお茶専用ラスク

「狭山茶茶ラスク」ギフトBOX 11月1日(金)新発売

狭山茶ペーストを100%使用し①見た目②香り③味にこだわった新食感ラスク



■商品名: 狭山茶茶ラスク

■贈答品 BOX

埼玉県狭山市で平成25年からパン製造販売をしている、ぱん工房MAHOROBA(代表: 山口 大介 やまぐち だいすけ)と申します。当店は天然酵母を使い約70種類の焼きたてパンを販売しています。また、店内にはゆっくりくつろげるイートインスペースも併設して、地域の方々に憩いの場を提供しています。この商品は昨年からスタートした狭山商工会議所の「狭山茶グルメ計画」の中で製作した商品で、狭山茶ペーストを使用したラスクです。これまで1袋8枚入り320円(税別)で販売しておりましたが、この度、このラスクを贈答用に7枚入り3袋で2000円(税別)で販売いたします。(パッケージもこの度新たに作成)

この商品の特徴は狭山市特産の狭山茶を100%使用したペーストで、従来はお茶を使用する商品は粉末(パウダー)が多いのですが、焼成したときの色とびや、多量に入れないと色や味が出ずらいのでコストがかかりやすい点がありました。今回、製作されたペーストは焼いても鮮やかな色残り、香りや栄養もそのままです。当店ではその特徴をいかすため、味が伝わりやすく親しみの

「面白い」 × 商品

埼玉県狭山市
ぱん工房MAHOROBA

「狭山茶茶ラスク」

2019年10月

あるラスクにいたしました。その名も「狭山茶」×「茶ラスク」で商品名を「狭山茶茶ラスク」（通称：茶茶ラスク）お茶に合う専用ラスクとして新たに販売いたします。また、日持ちする商品なのでご贈答用として、地域の皆様から狭山を代表するギフトとして利用していただき、狭山市、狭山茶を広くアピールし地域の活性化に貢献したいと考えています

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】「関東圏の30～50代の主に女性の方」

詳細⇒地元の方に広く認知され狭山の新たなお土産として購入していただく。

2.【コンセプト】「面白い」×「商品」

詳細⇒お茶専用ラスク（ネーミングが通称：茶茶ラスク）

3.【強み】（WONDER）「狭山茶ペースト」

詳細⇒狭山茶ペーストを100%使用

- ①見た目
- ②香り
- ③味にこだわりました。



▲熱を加えても退色しない「狭山茶ペースト」

4.【リリースのポイント3つ】

①狭山市の特産品「狭山茶」を使用した地域に密着した商品。贈答品としてギフトBOXにて販売開始

②日常的に飲まれる「お茶専用」の焼き菓子。（お茶のほろ苦さとこのラスクの味わいが絶妙なバランス）

③「狭山茶」×「茶茶ラスク」、「静岡茶」×「茶茶ラスク」、「宇治茶」×「茶茶ラスク」など、日本全国のお茶と専用菓子として箱詰め販売など広く利用できる。

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

狭山商工会議所の「狭山グルメ計画」で製作した物で、狭山茶のアピール、地

域の活性化を計る商品。まずは地元で広く認知されギフトとして利用していただき、販路を拡大するため卸やネット販売を展開。また、お茶は日本を代表する飲料なので海外の方からも日本の名産をお土産にいただけるように、2020年オリンピックで多くの観光客が利用される場所や空港、高速道路のサービスエリアなどで茶茶ラスクを販売したいと考えています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1970年10月22日（48歳）
- ・東京製菓学校 本科製菓科 卒業
- ・川越プリンスホテル 製菓製パン課入社 約13年勤務
- ・平成25年 ぱん工房MAHOROBA新狭山にて開業
- ・平成30年 6月に現在の広瀬台へ移転
- ・令和元年11月に「狭山茶茶ラスク」ギフトBOX 発売
- その他（特許・表彰など）
- ・製菓衛生師
- ・経営革新計画承認（2019年10月）

■商品概要

商品名	「狭山茶茶ラスク」（通称：茶茶ラスク）
特徴	狭山茶のペーストを100%使用。お茶専用ラスク
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	店舗 卸 インターネット
販売価格	¥2,000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

ぱん工房MAHOROBA 担当：山口大介
 電話：FAX：04-2952-1835
 E-Mail：mahoroba1835@gmail.com
 住所 〒350-1328 埼玉県狭山市広瀬台1-2-3
 定休日 日曜、その他

かんこう
 紙合カップからフィルムスタンディングバックへ変更することで持ち運びに便利



■商品名：うずら円熟卵 ダシ醤油味



■従来のパッケージ

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。

11

2019年10月

1.【顧客ターゲット】「全国の40～70代の男女」

詳細⇒うすら卵好きで、お酒のおつまみとして食べたいと思っている方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」(うすら円熟卵)

詳細⇒うすら円熟卵とは、上質なうすら卵を半熟(2分30秒2分40秒の寸止め
ボイル)で漬け込み、黄身までしっかりと味を染み渡らせ、ネットリとした
食感とコクのある風味を生み出した、半熟を超える秘伝の卵

3.【強み】(WONDER)「日本で唯一のうすら卵専門店」



私ども「うすら屋」のルーツは、明治後期の東京、乾物問屋「本木商店」まで遡ります。当時の乾物屋は生活に必要な様々なものを扱っていました。中でも、お客様に「生みたての卵を食べてもらいたい!」との想いから所沢に別荘を構え、にわとりを数千羽を飼いはじめたほどの熱意で、昭和3年には、5店舗にまで発展しました。終戦後、祖父と先代は戦火を免れた所沢の養鶏で綿々と身を立てていましたが、戦後復興の中、栄養価の高い高級食品として珍重され、桐箱に入った「うすらの卵」をひと目見て「うすらは、これから日本の食を支える!」と確信。自らの養鶏の技術を活かし、養鶏ようじゅうへと農園を変革、昭和31、本木うすら園が誕生します。こうして、うすら屋としての株式会社モトキの歴史が幕を開くのです。近年、飼料価格の高騰に追われる逆境の中ではありますが、株式会社モトキのうすらへの思いは揺らぐことなく、関東圏でも非常に数少ないうすら農園の一つとなりました。そして現社長が運命的に見つけたフランス原産うすらも、日本で初めて輸入繁殖に成功。多くのレストランや料飲店で高い評価を獲得してゆくのです。常に、株式会社

モトキは「うすらの食材としての可能性を最大限に活かす」調理法を研究。直接お客様にうすらの魅力を伝えるため、所沢にうすら専門SHOP「うすら屋」をオープン。「プチとろシリーズ」を始めとした惣菜類、そしてフランスうすらプリン「まったり濃厚大人プディング」など、ヒット商品を次々開発。「小さなうすらが社会を変える」を信念に、新たなうすらの時代を切り開いてきました。

4.【リリースのポイント3つ】

- ①日本で唯一のうすら卵専門店。現在約20万羽を埼玉県日高市で飼育。
- ②うすら円熟卵シリーズは今から約10年前に「プチとろダシ醤油漬」「彩卵」を発売。その後、「プチとろ岩下漬」を発売し、今後も様々な商品を開発。
※うすら卵の半熟状態の殻を剥く技術は当社のみ
- ③全国への販売に向けて、移動させやすい商品パッケージに変更。

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

当社は「Small Egg, Big Smile」をモットーとして、小さな卵を通してより多くの方に笑顔になってもらい明るい社会に変えて行きたいと考えております。今後はうすらの肉を使った惣菜や卵を変化させ、従来にはない食感の加工品の開発も行っていきたいと思っております。

<ご提供できる映像・資料など>

- ・タラのうすらの卵の産卵シーンの映像を提供可能(小屋の中での撮影は不可)
- ・うすらを育てるのに必要な飼料作りの様子(ワインの搾りかすを振りかける)
- ・モーツアルトの曲がかかる養鶏場の様子(私がカメラで代行して撮影可)
- ・うすら卵を使った料理(オムライスなど)の撮影
- ・卵が洗浄と選別を行うラインの撮影
- ・うすら円熟卵シリーズの加工シーン(大量の卵を使用、全て職人技)



<鶏舎>



<オムライス>



<ライン>

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1964年9月生まれ
- ・神奈川大学 電気工学専攻
- ・内藤電誠工業株式会社 (ICE 設計)
- ・PCテクノロジー株式会社 (電気設備設計)
- ・1994年 株式会社モトキ入社
- ・2007年 ㈱モトキ代表取締役就任
- ・単身フランスに渡り商談、フランスうすら日本初輸入

■その他 (特許・表彰など)

- ・2009年 経営革新計画承認
- ・2019年 経営革新計画承認

■商品概要

商品名	「うすら円熟卵プチとろ ダシ醤油漬」
特徴	しっとりネットリ新食感のおつまみ用珍味うすら卵
発売日	2019年12月5日(木)
販売先	自社・ネットショップにて
販売価格	¥432(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社モトキ 広報担当：長谷川 毅
 電 話：04-2922-2696
 F A X：2922-2360
 E-M a i l： motoki@uzurava.com
 HP アドレス： <https://uzurava.com>
 住 所 〒359-1143 埼玉県所沢市宮本町2-5-8

約400年の刻を経て尼子家の家臣「山中鹿之助」の四つ菱や三日月をデザイン

「鹿之助の書斎」3点セット・11月7日(木)新発売

① 行燈(ランプシェード)、② 書見台(下敷き)、③ 筆立て(ペン立て)を開発!



■「鹿之助の書斎」3点セット(行燈・台・筆立て)



■画像の説明(四つ菱(左)、山中鹿之助の兜(右))

鳥取県鹿野町で平成22年から金属加工を営んでいる森工作所(代表:森 保樹 もり やすき)と申します。当店は主にバリアフリー用手すりや建築関連のステンレス製品を製造販売しております。鳥取県東部に位置する鹿野町は戦国時代、尼子家家臣であり優れた武将の1人として名高い山中鹿之助(以降:鹿之助)ゆかりの地として、様々な墓石(幸福寺)や史跡が残されています。鹿之助を象徴する四つ菱や兜の三日月が有名で、町内の至る所でそれらを目にすることができ、地元から愛されています。今年の春にこの地域を横断する鳥取西道路が全線開通、併せて道の駅「西いなば気楽里(きらくり)」もオープンしたことで、全国から沢山の観光客が訪れるようになりました。そこでこの度、全国から来られる歴史好きな方を対象に『鹿之助の書斎』3点セットを11月7日(木)より新たに販売することになりました。

この商品は、400年以上前の天文から天正時代にかけて、当時鹿之助が使用したかもしれない①行燈(ランプシェード)、②書見台(下敷き)③筆立て(ペン立て)これら3つの品に想いを馳せ、その時代のエッセンスを現代に蘇らせたものです。

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。

「面白い」 × 商品

鳥取県
森工作所

「鹿之助の書斎」3点セット

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「 歴史好きな 50 代～70 代の男女 」

詳細⇒戦国時代、鹿野町にゆかりのある武将「山中鹿之助」が好きな方

2.【コンセプト】 「 面白い 」×「 商品 」

詳細⇒歴史あるデザインで山中鹿之助を象徴する「四つ葉」、「三日月」、武士の「刀」を品良くあしらひ、面白い商品に仕上げました。

3.【強み】(WONDER)「ステンレスを美しく見せる為の技術」

詳細⇒ステンレス特有のシャープな素材感と手作業の暖かみがマッチし、他には無い独特の雰囲気を出しています。200℃の窯で焼き上げ色付けする「焼き付け塗装」を施し、ステンレスの光沢感や高級感を生かしながらも落ち着いた佇まいの商品に仕上げています。

4.【リリースのポイント】

①行燈（ランプシェード）3種類



＜四つ葉＞



＜三日月＞



＜刀＞

※中に入れる照明は付いていません。(LEDや白色等、本物のロウソク等に対応可能)

②書見台（下敷き）



＜使用例＞

③筆立て（ペン立て）



＜艶消し黒＞＜銀＞＜オレンジ＞の3色

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標＆夢】

平成22年の個人創業後、地元で仕事をする機会が増えるにつれ、もっと自分の住む町を外に PR したい、もっと鹿野町のことを知りたいという思いを強く持つようになりました。ちょうど鳥取西道路の全線開通や道の駅オ

ーブンにより、観光面での機運が高まっている中、当地を PR する絶好のチャンスだと思い商品を作りました。ぜひ、この行燈のやわらかな明かりの下で、読書や日記、書道などお好きなスタイルをお楽しみいただければ幸いです。

＜以下、参考資料＞



■代表者の経歴

- ・H22 森工作所創業
- ・H25 第52回 鳥取市民美術展 ステンレス彫刻 入選
- ・H25 ステンレスにかかる特許取得
- ・H26 第53回 鳥取市民美術展 企画展 入選
- ・H27 第59回 鳥取県美術展覧会 県展 彫刻 入選
- ・H31 新工場完成

■その他（特許・表彰など）

- ・特許公開番号 2015-084670号

■商品概要

商品名	「鹿之助の書斎」3点セット
特徴	山中鹿之助を象徴する四つ葉や三日月をデザインした商品
発売日	令和元年11月7日（木）
販売先	道の駅「西いなば気楽里（きらり）」
販売価格	① 行燈（ランプシェード） ￥14,800 ② 書見台（下敷き） ￥5,800 ③ 筆立て（ペン立て） ￥2,200（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

森工作所

広報担当：森 保樹

電話/FAX：0857-84-3596

E-Mail：

HP アドレス

住所 〒689-0403 鳥取県鳥取市鹿野町末用 1852

縁結びスポット「神話の里白うさぎ」の道の駅専用パン！

ジャム織り込み仕立て「縁(YUKARI)」11月23日(土)新発売

「チョコ」「抹茶」「イチゴ」「バナナ」「ミルク」「コーヒー」「ブルーベリー」「紅イモ」の8種類



鳥取県鳥取市で平成30年11月からパンの製造卸販売を営んでいるラパン・ブラン（代表：渡邊 秀美 わたなべ よしみ）と申します。（フランス語でラパン＝うさぎ、ブラン＝白色）当店は調理パン・菓子パン・焼菓子などを中心に販売しており鳥取市内では、すなば珈琲、わったいな、JA 愛菜館などを中心に卸販売、そして道の駅「神話の里白うさぎ」にて店舗販売を行っております。

この度は、鳥取にいらっしゃる観光客、また白兔神社にお参りに来られる方を対象に、ジャム織り込み仕立て「縁(YUKARI)」を、開店1周年記念日にあたる11月23日(土)より新たに販売することになりました。

この商品の特徴は、厳選した小麦を使い、鳥取県内産の新鮮な卵と牛乳を使っ

「面白い」 × 商 品

鳥取県
ラパン・ブラン

ジャム織り込み仕立て
「縁(YUKARI)」

2019年11月

た無添加のパン生地、8種類のジャムを手間暇かけて何層にも織り込んだプチサイズのパンです。皆様にご縁があるように願いを込めて1つ1つ手結びで作っております。8個のパンの中には、いくつかウサギの足跡が隠れています。多少日持ちがするようパッケージングしておりますので、お土産にも最適です。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。

1.【顧客ターゲット】 「全国の女性20～70代」

詳細⇒全国から白兔神社に来られる観光客で、記念に何か縁起の良いお土産を買って帰りたいと思っておられる女性の方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒ジャム織り込み仕立てのパンの生地と8種類のジャムを手間暇かけて何層にも織り込んだ、織り込み層が特徴あるプチサイズのパンです。8個のパンの中にウサギの足跡が隠れています。

3.【強み】(WONDER)「道の駅専用パン」

詳細⇒縁結びのご利益がある白兔神社の門前に道の駅「神話の里白うさぎ」があり、その中にある店舗（ラバン・ブラン）でのみ購入可能

4.【リリースのポイント】

ウサギの足跡の数により縁起の良さがわかります



足跡1つ★ 「プチ恋愛」
足跡2つ★★ 「チュー恋愛」
足跡3つ★★★ 「大恋愛」

箱によって足跡の数異なります。

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標＆夢】

以前からプチパンの製造をしており、縁あって鳥取に移住し、パン屋を始めるにあたって、鳥取にはない小さなプチサイズのパンを作ろうと思いました。縁結びの神様である白兔神社の門前という店舗立地を最大限に生かし、また自分がこの地で頂いているご縁を全国の観光客や地元の方にお返ししたいという思いをパンで表現したいと思いました。1つ1つパンを手結びで作ることで、ご縁を結んでいきたいと思っております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・平成2年3月 関ウィーン菓子モーツアルト 入社
- ・平成10年5月 ケーキハウスリバーシュ 入社
- ・平成20年7月 ベーカリーショップロンドン 入社
- ・平成30年7月 岩美郡に移住
- ・平成30年11月 ラバン・ブラン 開業

■商品概要

商品名	ジャム織り込み仕立て「縁(YUKARI)」
特徴	厳選した小麦を使い、鳥取県内産の新鮮な卵と牛乳を使った無添加のパン生地、8種類のジャムを手間暇かけて何層にも織り込んだプチサイズのパン
発売日	令和元年11月23日(土)
販売先	道の駅『神話の里白うさぎ』内の実店舗
販売価格	¥ 500(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

ラバン・ブラン 広報担当：渡邊 秀美
電話：070-1873-8910
住所 〒689-0206 鳥取県鳥取市白兔 690

報道資料(プレスリリース) ワインスタンド&珈琲焙煎所 25 2019年10月31日

時間の経過と共にできるシミやヨゴレもデザインになる、世界に一つのエプロン

「vingtcing(ヴァンサンク)」ブランド12月1日(日)新発売

珈琲好きのソムリエが暮らしを楽しむためコーヒーとワインのエプロンを開発



【上左】「ヴァンサンク」ブランドロゴ

【上真中】日々使い込んだシミやヨゴレで出来るデザインイメージ

【下左】【右】商品「ワインエプロン」イメージ

千葉県千葉市で平成28年1月から10席ほどの飲食店を営んでいるワインスタンド&珈琲焙煎所25(代表: 蛭田 智也 ひるた ともなり)と申します。当店は閑静な住宅街で「暮らしのリズムをとる場所」として珈琲とワインを軸に千葉産の有機野菜や豚肉を使った料理を提供しています。

「面白い」 × 商 品

千葉県
ワインスタンド&珈琲焙煎所25

「vingtcing(ヴァンサンク)」

2019年10月

この度は、結婚祝い、お誕生日、退職祝いなどのギフトを対象に「vingtciua (ヴァンサンク)」ブランドとして暮らしを楽しむための日用品を販売することになりました。(※ヴァンサンクとはヴァン=ワイン、サンク=サンキューを組み合わせて、ワインを通じた出会いに感謝するという意味です)

第1弾は『コーヒーエプロン』『ワインエプロン』を12月1日(日)より新たに販売致します。この商品の特徴は、日々使い込んでできるエプロンのシミやヨゴレをデザインの一部として捉え、その人の時の経過を示す“世界でたった一つのエプロン”をつくっていくことができることです。このエプロンを通じて日々の暮らしを楽しむきっかけになれば幸いです。

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。

1.【顧客ターゲット】 「全国 30~40代の女性・男性」

詳細⇒結婚祝いやお誕生日などコーヒーやワインが好きな方へ女性から男性へのギフトとして、また、ご自身へのご褒美として...

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒「時の経過をデザインする」をコンセプトに、日常で着用した際にできたシミやヨゴレをデザインの一部として捉え、汚れを気にせず使っただけのエプロンです。赤い色をした腰紐は赤道を表し、浮き上がってくるコーヒー豆やぶどうの粒のドット柄でコーヒーの木やワインぶどうを栽培しているエリアであるコーヒーベルトやワインベルトを型どっています。エプロンを使う人、頻度によってシミのでき方や速度に違いがあり、観察しながら長く愛用していただけます。

3.【強み】(WONDER)「男性へギフトとして」

詳細⇒珈琲好きのソムリエが考案したエプロンは、「コーヒーやワインが農作物として遠い土地で収穫されてから、目の前の1杯として届くまでのストーリー」を伝えるデザイン。そしてあまりエプロンをする習慣がない男性にギフトすることで、日常を珈琲やワインを楽しみながら豊かにするライフスタイルを提案しています。

4.【リリースのポイント3つ】

①技法として：生地は透明に近い顔料で、デザインをシルクスクリーンプリントしています。洗濯をすることで顔料がプリントされた部分の汚れはきれいに落ち、周りには染みが残ることでデザインが少しずつ浮き出るようになっていきます。

②素材として：国産の天日干しリネン100%の生地を使用しています。上質で軽いリネンは、乾きも早く、肩こりを軽減してくれます。

③機能性として：コーヒーフィルターやソムリエナイフを入れるためのポケット付きで、珈琲やワイン好きな方へのギフトとしても最適です。



5.この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

飲食店を運営している中、コーヒーやワインでついた染みがなかなか取れず、悩んでおり、取れないのであればこれをデザインとして捉えようと思ったことがきっかけでした。働き方改革が求められる今、男性でもつい着なくなるエプロンがあることで、ワインや料理を自宅で楽しむ時間が自然と増えていき、その時間こそ暮らしを豊かにしてくれるものなのではないでしょうか。

珈琲とワインを軸とした新たなブランドとして展開していくことで、暮らしの豊かさを探りながら、感性を磨いていけるライフスタイルを提案したいと考えています。今後は第2段として、暮らしを楽しむためのコーヒー器具(コーヒースタンドなど)を開発、販売をしていく予定です。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



1983年 7月25日生まれ(36歳)

・2007年 3月

武蔵工業大学 経営工学科 卒業

・2016年 1月

珈琲豆の焙煎の仕事やカフェ、ピストロで10年間の飲食店勤務の経験を経て、コーヒーコーディネーターとソムリエの資格を取得し独立。「珈琲とワインのある暮らし 25」というお店を京成みどり駅近くにオープン。

■商品概要

商品名	「コーヒーエプロン」「ワインエプロン」
特徴	日々使い込むことでつくしみやヨゴレをデザインとして捉えた、つい着たくなるエプロン コーヒーフィルターやソムリエナイフを入れるポケット付き
発売日	2019年12月1日(日)
販売先	店頭にて販売・ネット販売(予定)
販売価格	各¥12,000(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

ワインスタンド&珈琲焙煎所 25 代表: 蛭田智也

電話: 090-9812-9645

E-Mail: life@vingt-cinq25.com

HPアドレス: <https://www.vingt-cinq25.com/>

住所 〒263-0042

千葉県千葉市稲毛区黒砂 1-14-6 山政ビル 101

昭和30年代に宮城県内で流行した「マンボ巻」が、装いも新たに令和に復活!!

彩り手巻き「マンボロール No. 5」2月発売予定

筋子とキュウリをベースに「**彩り**」の良い具材を**合計5種類**使った手巻き寿司



■マンボロールNo.5 サンプルイメージ

食べればムが踊り出す
マンボロール No.5

■マンボロールNo.5 ロゴ(イメージ)

昭和3年創業の「橋寿司」三代目、相澤直哉(あいざわ なおや)と申します。

現在、宮城県寿司組合では専務理事を務めております。

昭和30年代から、仙台/宮城では「マンボ巻」と呼ばれている商品がありますが皆様ご存知でしょうか?これはタネを明かせば、いわゆる「すじこ巻」なのですが、当時マンボのダンスを踊る方々が赤や緑の色鮮やかな衣装をまとい踊っていた事から、すじこの赤とキュウリの緑で「マンボ巻」と名付けられたと云われています。

この由来を初めて知った方には、随分突拍子もない名前を付けたと思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、元来寿司屋というのはシャレの利いた名付けをするのが性分です。例えばまぐろの巻物が鉄火巻、キュウリの巻物がカッパ巻と名付けられたように、この「マンボ巻」という名が付けられたと推測出来ます。

さて、この「マンボ巻」という名は、ほぼ仙台/宮城のみで50年以上親しまれて来た名称なのですが、近年そのユニークなネーミングは廃れて来ていたのが現状です。寿司屋の卒である私自身も、長年マンボではなくマンボウ巻と勘違いしており、なんで筋子の巻物をマンボウと呼ぶんだろう?と思っておりました。ところが5年前、組合の仲間とNHKのクイズ番組に出演し、この「マンボ巻」の面白いネーミングの由来を知った次第です。

温故知新。故きを温ね新しきを知る、ということわざがございます。「マンボ巻」が生まれた昭和30年代に想いを馳せると、今より驚くかも知れない未来を夢見れた、そんな時代だったと思います。昭和・平成を経て令和という新時代を迎えた今、我々宮城県寿司組合は、この宮城ならではの歴史あるユニークなネーミングの「マンボ巻」復権を目指し、宮城県全域152店舗の組合加盟店全店でマンボ巻PRキャンペーンを行うと共に、これからの令和という時代が、「マンボ巻」が生まれた頃の昭和の良き時代のように明るい未来を夢見られる素晴らしい時代になりますように・・・との願いを込め、既存のすじこ巻に彩りの良い具材を加え計5種類のネタを巻いた華やかな手巻き寿司「マンボロール No.5」を発売すること

「面白い」 × 商 品

宮城県

宮城県寿司商生活衛生同業組合

彩り手巻き 「マンボロールNO.5」

2019年11月

となりました。

このNo.5とは、マンボの代表曲「マンボNo.5」からインスパイアされたのは言うまでもありません。県内外はもとより、近年増加している海外からのお客様にも気軽に宮城のお寿司を楽しんで頂くきっかけとして、強くアピール出来る商品になると確信しております。宮城から世界へ向け、来年2月頃より販売し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、宜しくお願い申し上げます。

1.【顧客ターゲット】 「地元および国内外の観光客」

詳細⇒ 県内および県外からの20代から70代までの幅広い世代の方
(地元の高齢者には懐かし、若い世代には目新しい手巻き寿司)

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒ 筋子とキュウリをベースに「彩り」の良い具材を合計5種類使った手巻き寿司(例えば、クリームチーズ・山ごぼう・仙台せり・しそ巻きなど)お店ごとに工夫をして独自の食材を使用。

3.【強み】(WONDER) 「伝統・歴史」

詳細⇒ 昭和の時代に名付けられた宮城・仙台でのみ通用する巻物を時代を脱ぎ新感覚で華やかに復活!

4.【リリースのポイント】

※以前の「マンボ巻」と、「マンボロールNo.5」との違い

比較基準	マンボ巻	マンボロール No.5
① 筋子とキュウリの巻物	マンボ巻(2種類のみ)	マンボ巻+3種類
② 巻き方	巻きずし	手巻き
③ 彩り(食材の組み合わせ)	★★	★★★★★
④ 時代(流行)	昭和30年～	令和2年～
⑤ 価格(現在の価格)	1本500円～700円	1本800円～

5.【この商品をリニューアルした理由】または【目標&夢】

寿司店で食材として常に置いてあるものとすぐに対応できるもので、且つ印象に残りやすいネーミングと珍しさ、その両方の特徴を兼ね備えた既存商品「マンボ巻」。昭和の時代大流行したマンボブームを背景に宮城で誕生した「マンボ巻」はマンボダンスの衣装を連想して名付けられたと言われています。令和の時代を迎え、この歴史ある宮城ならではの巻物を目新しい形で再登場させたいと考えました。マンボの代表曲である「マンボNo.5」の明るいイメージで、5種類の具材を彩りよく華やかに巻いた手巻き寿司を、曲の題名からインスパイアされた「マンボロールNO.5」として販売いたします。ネーミングの珍しさ、楽しさから興味をもっていただき、一人でも多くの方々に愛される商品として、宮城発の寿司業界のス

ターになる事を期待しています。

<以下、参考資料>

■組合の専務理事



相澤 直哉 (アイザワ ナオヤ)

昭和43年3月、橋寿司の跡取り息子として生まれる。向山小学校～東北学院中・高・大と進み、23～28歳まで仙台 KENTO S ハウスバンド「キャデラック」でメインボーカルを務める。バンドマン引退後、岩切の寿司店で2年間の修行生活を送り、'97年 剛崎寿司に入社。2010年より、宮城県寿司組合青年部第三代会長を務め、仙台づけ丼・仙台牛寿司・宮城サーモンなどの普及に尽力。現在 宮城県寿司組合専務理事。

■その他 (特許・表彰など)

・「仙台づけ丼」商標登録(2009年登録)

■商品概要

商品名	彩り手巻き「マンボロール No.5」
特徴	筋子とキュウリをベースに「彩り」の良い具材を合計5種類使った手巻き寿司
発売日	令和2年2月(予定)
販売先	組合加盟店から参加希望者を募り販売
販売価格	800円～(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

宮城県寿司店生活衛生同業組合

広報担当: 相澤直哉

電話: 022-265-3814

FAX: 022-265-3815

E-Mail: info@miyagi-sushi.com

HPアドレス: www.miyagi-sushi.com

住所 〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町 1-8-17 2F

手ぬぐい類販売数日本一の山田木管が作るオリジナル商品

「明智光秀 家紋 手ぬぐい&タペストリー棒」10月21日(月)新発売

明智光秀の桔梗紋を伝統技法の注染で染めた手ぬぐいとそれを飾るタペストリー棒



■桔梗紋手ぬぐい



■手ぬぐいタペストリー棒

岐阜県山県市で平成22年からオリジナルの手ぬぐい類等の製造・販売を行っている山田木管工業所(代表:山田 等 やまだ ひとし)と申します。当社は、システムキッチンや玄関収納扉等の住宅設備機器部品の製造を行っており、その技術を活かして、オリジナルの額縁(手ぬぐい額・ユニフォーム額・御朱印帳額・お神札額等)を企画・製造販売を行っております。現在、大手ネットショッピングモール(楽天・ヤフー・アマゾンなど)で、手ぬぐい類販売数は日本一を誇っております。

この度、来年の大河ドラマをきっかけに岐阜へ観光に来た方を対象に『明智光

「面白い」 × 会 社

岐阜県
山田木管工業所

「明智光秀 家紋
手ぬぐい&タペストリー棒」

2019年10月

秀「家紋手ぬぐい&タペストリー」を企画・開発致しました。手ぬぐいの色は光秀のイメージカラーである水色を基調とし、家紋である桔梗紋をデザインしました。手ぬぐいサイズは横34cm×縦90cm、タペストリーは横40cmで家紋と明智光秀の名前をデザインしております。

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】「岐阜県に来る観光客」

詳細⇒大河ドラマで聖地巡礼の観光客に向けての商品で主に40代～50代の女性

2.【コンセプト】「面白い」×「会社」



詳細⇒「お客様と共に日本の壁を楽しみたい！」というコンセプトの元、

壁にお気に入りのアートを飾る。旅の記念写真を飾る。壁を飾ることは、暮らしの豊かさにつながります。YAMAMOKUは「日本の壁を楽しく」をコンセプトに、品質を極めるていねいな製品作りをとおして、「飾れば、ステキ。」を提供します。

<左図>当社の新しいロゴ



<社員一同>

3.【強み】(WONDER) 「手ぬぐい類販売数日本一」の山田木管が提供する手ぬぐい&タペストリー。楽天週刊ランキング209週1位獲得

4.【リリースのポイント3つ】

①手ぬぐいは伝統的な染手法の注染で明智氏の水色桔梗紋を染めました。

②水色桔梗紋をシンプルにデザインしたオリジナル手ぬぐいです。

③発売から1万本以上の販売実績のあるタペストリーに明智光秀の名を入れました。

5.【この商品・サービスを始めた理由】または【目標&夢】

手ぬぐい類や手ぬぐいを販売している弊社需要予測から、来年の大河ドラマで岐阜県に来る観光客に向けて明智水色桔梗紋をデザインした手ぬぐいやその手ぬぐいを手軽にインテリアに出来る商品を作ったら、お客さんに喜んでもらえるとの思いで開発しました。全国の方に、当社が企画したこの商品で「飾れば、ステキ。」と言ってもらえるご自宅(壁)を1軒でも多く増やして行きたいと考えております。

<他の商品>



<手ぬぐい類>



<ユニフォーム類>



<お神札類>

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・1957年3月31日生まれ
- ・2010年5月 手ぬぐい顔製造販売開始
- ・2010年5月 楽天市場出店
- ・2011年5月 Amazon 出品
- ・2012年2月 Yahoo ショッピング出店
- ・2012年5月 自社サイト開設

■その他（特許・表彰など）

- ・2011年11月 岐阜県知事より経営革新計画認定
- ・2014年6月 第二回ゴールドマンサックス中小企業経営革新プログラム認定
- ・2015年6月 第三回ゴールドマンサックス中小企業経営革新プログラム認定
- ・2016年7月 中部経済産業局長より「地域産業資源活用事業計画」認定
- ・2016年11月 地域若者チャレンジ大賞2016中小企業経営革新賞受賞
- ・2017年3月 経済産業省「はばたく中小企業・小規模事業者300社」に選定
- ・2018年9月 中部経済産業局長より「経営力向上計画」認定

■商品概要

商品名	「明智光秀 家紋 手ぬぐい&タペストリー」
特徴	手ぬぐいは伝統的な染手法の注染で染め、その手ぬぐいをインテリアにするタペストリー様の2商品です。
発売日	令和元年（2019年）10月21日
販売先	県内土産物店、インターネット販売他
販売価格	手ぬぐい 1,300円（税抜）、タペストリー 2,000円（税抜）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社山田木管工業所 広報担当：山田 等
 電話：0581-22-1230 FAX：0581-27-3190
 E-Mail：yamamoku@nifty.com
 HPアドレス <http://www.yamamoku.co.jp/>
 住所 〒501-2114 岐阜県山県市佐賀159番地1の1

報道資料(プレスリリース) ヘアサロンウィング 2019年11月13日

YouTubeで話題(155万回再生)の**スゴ技シャンプー**の腕を持つ理容師が教える
「親子で学ぶ1分間スゴ技シャンプー」体験会12月1日(日)開催
ご自宅のお風呂で親子のスキンシップを増やし、また、子供達に理容師の魅力を伝える♪



宮城県仙台市で平成24年から理容室を営んでいるヘアサロンウィング(代表:小野寺 貴 おのでら くん)と申します。当店はカットや顔剃り、マッサージ、シャンプーなどを行っております。特に当店のこだわりはフロントシャンプー、スタンドシャンプー、バックシャンプーの3種類のシャンプースタイルを提供しており、その中でも私が行っているスタンドシャンプー、別名「スゴ技シャンプー」もYouTubeで公開しており、また、メディアでも大きく取り上げられ話題になりました。この度、この「スゴ技シャンプー」をご家庭でも簡単にできるコツをお伝えする為、「親子で学ぶ1分間スゴ技シャンプー」体験会を12月1日(日)13時から17時まで親子先着8組(無料)で開催致します。このイベントを通じて、正しいシャンプーのやり方、そして、親子でお風呂に入った際のシャンプーを通じてコミュニケーションの一つとして、更に、子供達に理容師の魅力を伝えることで、将来一人でも多くの子供達が理容師を目指してもらえれば幸いです。

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。

「面白い」 × イベント

宮城県
ヘアサロンウィング

「親子で学ぶ1分間
スゴ技シャンプー」体験会

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「県内の親子」

詳細⇒ 小学生の子供を持つ30代から40代の親子（お父さん・お母さん）

2.【コンセプト】 「面白い」×「イベント」

詳細⇒ 子供達が習得技術である「スゴ技シャンプー」を体験することができる

3.【強み】(WONDER) 「スゴ技シャンプー」

詳細⇒ YouTubeで155万回再生された話題のシャンプー（動画）

「スゴ技シャンプー」とは、指先が頭皮から離れず力ではなく手首の“柔らかさ”や“高速の回転”で細かく洗うことで、頭皮の汚れも取れ同時にツボを軽擦法で刺激することで五感に作用し極上のリラクゼーションをもたらす。

4.【リリースのポイント】<スゴ技シャンプーの五感＝眠れる理容室>

「触覚」指先からの感覚で脳が感じる気持ち良さ。

「視覚」鏡越しにシャンプーしている様子を見ることでのやすらぎ。

「聴覚」シャンプー音は一定のリズムからなる心地良さ。

「嗅覚」シャンプーの香りでリラックス効果。

「錯覚」極上の夢ごころ。

※家庭でのシャンプーとウイングのシャンプーの違い（男性大人の場合）

比較基準	家庭でのシャンプー	ウイングのシャンプー
① ブラッシング	ほとんどしない	色々な角度から
② 予洗い（無意識）	髪のを洗う・短い時間	頭皮をしっかり洗う
③ 洗髪方法	力で洗う	頭皮を手首の回転で洗う
④ 気持ち良さ	★★	★★★★★
⑤ シャンプー時間	30秒前後（個人差あり）	約1分（細かく洗う）
⑥ すずめ時間	20秒前後（個人差あり）	約1分（頭皮をすすく）

5.【この体験会をはじめた理由】または【目標＆夢】

理容室の職業体験を子供達に！！お父さんお母さんの頭を洗ってみませんか？お子さんにシャンプーをしてもらうことでお父さんお母さんは、きっと子供の成長を感じます。最後に私が家族丸ごと洗います！！頭皮には多くのツボがあります。現代病の一つにスマホやパソ

コンの使い過ぎで眼精疲労、情報量の多さで脳が常に疲れています。日頃のストレスで常に緊張もあり良い睡眠がとれていない方も多くいます。そこでスゴ技シャンプーをしながら頭皮のツボを優しく軽擦法で刺激することで全身の緊張をやわらげ眠りに導きます。さらにこのシャンプーは五感で感じる心地よさをもっています。また、理容師は本当にいい仕事。カットにシャンプー、お顔剃りは理容師しかできない国家資格。お客様に理容師の技術にもっと触れてほしい。そして特に10代20代の方に理容師になってもらいたい。年齢も性別も関係ない。不登校でも大丈夫。一度覚えた高い技術は一生あなたを支えます。この時代だから手に職をつけて欲しいと思いこのようなイベントを考えました。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・1977年 5月仙台生まれ （42歳）
- ・2012年 9月店舗経営開始
- ・2015年 5月YouTubeを通して理容の魅力「シャンプー」の動画配信開始
- その他 （特許・表彰など）
- ・2018全国理容組合振興論文優秀賞受賞

■イベント概要

商品名	「親子で学ぶ1分間スゴ技シャンプー体験会」
内容	両親の髪（頭皮）を子供達が1分間、スゴ技シャンプーのやり方を学び、お店で実践。その後、家族全員の方を私が洗います（*^-*）
開始日	2019年12月1日（日）13時～17時まで 先着8組（一組4名様まで） （※ただし当日マスコミからの取材OKな方）
場所	ヘアサロンウイングにて
参加費用	無料

<資料に関してのお問合せ先>

ヘアサロンウイング 広報担当：小野寺 真
電話：022-223-4918
E-Mail：wing4918@gmail.com
YouTube ヘアサロンウイング で検索
住所 〒983-0043
宮城県仙台市青葉区本町2-5-1-B1

負けられない戦いはここにもある！湖上の新体験バトル！

「戦国ワカサギ対戦 in 伊自良湖」11月2日(土)スタート

明智・土岐・織田・豊臣をイメージした**甲冑ライフジャケット**を着てわかさぎ釣り対決



■「戦国ワカサギ対戦 in 伊自良湖」イメージ

岐阜県山県市で昭和48年から伊自良湖で飲食店を営んでいるカフェラブレイク（代表：藤田 力弥 ふじた りきや）と申します。当店は毎年9月中旬頃から解禁するワカサギ釣り体験をメイン事業としており、お店では赤ピーツにホワイトソースを使用し、カレー粉を使わずスパイスを入れたピンクカレーや豆乳ベースに赤ピーツを入れたピンクラーメンなどを提供しております。この度、新たな取り組みとして、明智・土岐・織田・豊臣をイメージした甲冑ライフジャケットを着てわかさぎ釣り対決ができるサービスを開始します。これに向けて、ライフジャケットにそれぞれの武将たちの家紋を付けた甲冑を新たに用意し、また、釣り竿は刀をイメージし、2時間のワカサギ釣り対決を行います。これまでワカサギ釣りは行ってはおりましたが、甲冑をつけ決戦という名の競争をおこなうことで興味や楽しさを演出いたします。

「面白い」 × イベント

岐阜県
ラブレイク

「戦国ワカサギ対戦
in 伊自良湖」

2019年10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】 「30代～40代のファミリー」

詳細⇒東海3県（岐阜・愛知・三重）にお住まいのご家族

2.【コンセプト】 「面白い」×「イベント」

詳細⇒明智・土岐・織田・豊臣をイメージした甲斐ライフジャケットを着てわかさぎ釣り対決を行う（制限時間は2時間）

3.【強み】（WONDER） 「甲斐ライフジャケット」

詳細⇒市販のライフジャケットの上にプリントされたダンボール甲斐を貼り付けたもの。大人用・子供用の2サイズで、種類は当初4種類（明智・土岐・織田・豊臣の各武将をイメージしたもの）

4.【リリースのポイント3つ】

①手ぶらでOK（下記のものを出し出し）

・釣り竿、仕掛け、餌（赤虫）、バケツ、ライフジャケット

②料金がお手頃

・ボート代1艘で、家族で5000円（税込）なのでリーズナブル

③釣った魚をその場で食べられる

・お店で、釣ったわかさぎを唐揚げにして食べることができる

5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

戦国の戦いということで甲斐ライフジャケットという楽しさと釣りの面白さ両方を一度に体験することができ、また、わかさぎ釣りでお父さん、お母さん、お友達たちと競争をすることで更に楽しさ、ワクワクする気持ちを高めいつまでも心に残る思い出を残して頂きたい。



<以下、参考資料>

■施設の沿革



- ・昭和48年 伊自良湖荘オープン
- ・昭和55年 わかさぎ釣り開始
- ・昭和58年 現在の場所に移転
「ニューいじら湖荘」と名称変更
- ・平成16年 恋人の聖地に認定
記念メニューでピングカレーが誕生
- ・平成18年 3月に「ラブレイク」としてリニューアル（カフェ風に店内を改装）
- ・令和元年 特産品3つを開発
「三日天下」「国盗られ物語」「国盗り物語」

■イベント概要

名称	「戦国ワカサギ対戦 in 伊自良湖」
特徴	明智・土岐・織田・豊臣をイメージした甲斐ライフジャケットを着てわかさぎ釣り対決
開催日	11月2日（土）から2020年5月6日まで ※毎週土日祝のみ開催（元旦のみ除く）
受付	現地「ラブレイク」
費用	1家族（1艘） ￥5000（税込） ボート代金・釣り券2名分・竿2名分・仕掛け・餌・甲斐ライフジャケット・バケツ付き

<資料に関してのお問合せ先>

ラブレイク 広報担当：藤田 力弥

電話：0581-36-3655

FAX：0581-36-2478 E-Mail：iira3@gmail.com

HPアドレス <https://www.jirako.com>

住所 〒501-2135 山県市長滝25-1

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波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



■海の音ビーチ

兵庫県豊岡市で平成28年4月から「海の宮(うみのね)」を運営しております、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、女性を魅了する音「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。
- ・2016年 4月 ・(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)
- ・2017年 ・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包まれ心を開放。 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：宮崎 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、鳥取産に美味を持った方

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思っております。

<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日旧華小中学校跡地、現華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**いちご**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⇒鳥取県産の生薑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」亀井絳矩とは

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将、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薑の種を持ち帰り、この土地で生薑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	鳥取県産生薑・きび砂糖	鳥取県産生薑・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	生薑の味	生薑といちごの味
⑤ とろみ	◎	◎
⑥ 価格(税別)	1,600円	2,400円

■生薑シロップ「絳矩しょうが」(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、生薑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 生薑栽培の開始
(加工品として、生薑パウダーを販売)
- ・2013年 「砂の丘」に生薑パウダーを使用
- ・2017年 生薑シロップ「絳矩しょうが」を販売開始

■その他 (特許・表彰など)

- ・「絳矩しょうが」商標登録
- ・とっとり自慢認証事業者

■商品概要

商品名	生薑シロップ「絳矩しょうが (ichigo)」
特徴	生薑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」を運営しておりましたが、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	淡路島五色の海の自製塩（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 広樹担当：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近所者の迷惑防止(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。書置きや、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)

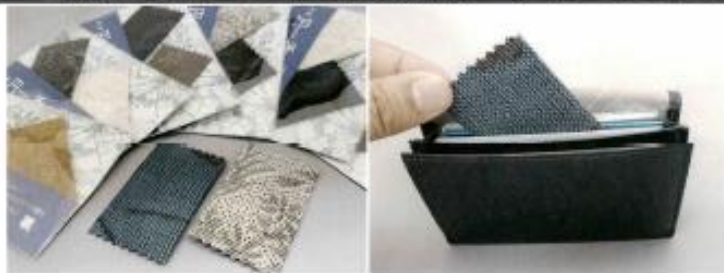
<資料に関してのお問合せ先>

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

香の根岸「香りシリーズ」第3弾! お財布や名刺入れに!

香り袋「円香(まどか)」9月26日(金)新発売

「運気アップ」のカラスウリの種を香り(お香)と共に「本庄紺」で包みました!



■新製品: 香り袋「円香(まどか)」

■使い方: 名刺の中に入れて使用(一例)

埼玉県本庄市で明治32年創業、今年で120年目を迎えた仏具店を営んでいる香の根岸(代表: 根岸初枝 ねぎし はつえ)と申します。当店はお線香、お香やローソクなどを中心に販売しており、時代のニーズと共に様々な商品を販売しております。また、この地域は本庄紺ゆかりの地であり、平成27年から、「香りシリーズ」として、この本庄紺と香りを組み合わせた匂い袋「温故」を発売致しました。次に、昨年冬、秩父銘仙と香りを組み合わせた匂い袋「香り遊び」を発売しました。そして、今年、第3弾として、運気アップのカラスウリの種を香り(お香)と共に「本庄紺」で包んだ「円香(まどか)」を発売いたします。サイズが縦70mm×横45mm×厚さ2mmで、お手持ちの名刺や財布に入れて頂くことで、さりげなく日常生活の中でも使用できるように工夫いたしました。この商品に使用している本庄紺の柄は多種多様、織元さんの歴史の数だけあり、2個セットで販売いたします。2019年9月26日(金)より当店またはJR本庄駅インフォメーションセンター・本庄早稲田駅(はにぼんカフェ サクラ)にて販売開始致します。

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。

「好奇心」

×

商品

埼玉県本庄市
香の根岸

香り袋「円香(まどか)」

2019年9月

1.【顧客ターゲット】 「香りに興味のある男性・女性」

詳細⇒20代～70代まで幅広い世代の方で本庄のお土産として購入される

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒お財布や名刺の中に入れることで、使用する際、さりげなく香りが漂う
癒しの商品！また名刺に入れると名刺交換の際に相手の方から、いい香りがするね？と言われ印象に残ります！

3.【強み】(WONDER) 「カラスウリの種が一粒」

詳細⇒商品の中には運氣アップのための
打ち出の小槌の形をしたカラスウリの
種を一粒忍ばせています。

(左が種・右が花の画像)

※第1弾の温故にも一粒入っております。



4.【リリースのポイント】香りシリーズ商品について

比較基準	温故	香り遊び	円香
①素材	本庄餅	秩父銘仙	本庄餅
②お香(香り)	埼玉一翁「群書類 従」の香りを再現	女性好みの 香り	男性好みの 香り
③使用例	室内で使用	衣服に使用	小物に使用
④カラスウリの種	有	無	有
⑤価格(税別)	600円	600円	800円



5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

今から40年ほど前にお客様から本庄にはお香を販売しているお店がないと
いうお問い合わせがあったのをきっかけに、香りの商品を少しずつ増やし、香
道・アロマテラピー・お香作りなどの講座を受講し平成18年に香司という商
格を取得いたしました。今回の、香りシリーズは、昔ながらの伝統工芸と香りを
組み合わせ現在のニーズに合わせて、様々な用途で使用して頂けるように考
えました。この商品を通じて、地域の伝統工芸および当社の香りを、新たな本
庄のお土産品(特産品)として広げてい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。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・明治32年 桶屋を本庄市内で創業
- ・大正時代 仏具販売も開始
- ・昭和60年頃 お香の取り扱いを開始
- ・平成27年 お香シリーズ「温故」発売
- ・平成30年 店舗を新築
- ・平成31年 お香シリーズ「香り遊び」発売

■商品概要

商品名	香り袋「円香(まどか)」
特徴	お財布や名刺入れに！「運氣アップ」のカラスウリの種を香り(お香)と共に「本庄餅」で包みました。
発売日	2019年9月26日(金)
販売先	当店またはJR本庄駅インフォメーションセンター・本庄早稲田駅 (はにほんカフェ サクラ)
販売価格	¥ 800 (税別)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 香の根岸 広報担当：根岸初枝
電話：0495-22-2590() F A X : 0495-22-2590
E-Mail : negishi2590@yahoo.co.jp
HP アドレス : <https://kaori-honjo.jimdofree.com>
住所 〒 367-0052 埼玉県本庄市銀座 2-3-11

報道資料(プレスリリース) アンジェロ 2019年9月18日

関越道1000人ネットアンケート NO.1 に選ばれた人気ご当地グルメ！

「メガとんドック(本庄ねぎソース)」11月中旬新発売

～川越産のソフト小町(豚肉)と玉ねぎを特別なご当地ソースで結めた逸品！～



■「メガとんドック(本庄ねぎソース)」 ■アンジェロ(店舗)

埼玉県東松山市で平成15年5月から飲食店を営んでいるアンジェロ(広報担当:久世 ひかり)と申します。当店は関越自動車道高坂サービスエリア上りにて、移動販売車(番号車・武号車)で、メガとんドックやハットグなどを販売しております。このメガとんドックは平成27年、関越道1000人アンケートでNO.1 に選ばれており、川越産のソフト小町(豚肉)と玉ねぎを特別なソースで結めたものです。ポイントはソースで、現在、越生毛呂山のゆずを使ったソースや、東松山の自家製のネギ味噌を使ったソースで、ご当地ソースとして販売しております。この度、第3弾として本庄ねぎを使った「メガとんドック(本庄ねぎソース)」を期間限定で販売致します。また、この商品は東武東上線「高坂駅」西口で営業を行っている店舗「アンジェロ」でも販売致します。当店としては、このメガとんドックのご当地ソースを贈りしていくことで、地域連携および地域の活性化に繋がっていきたいと思っております。つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

「好奇心」

×

商品

埼玉県東松山市
アンジェロ

香り袋「円香(まどか)」

2019年9月

1.【顧客ターゲット】 「関東圏内の10代～70代」

詳細⇒ホットドッグが好きで、ネギソースに関心のある男性

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒関東圏1000人ネットアンケートNO.1に選ばれた人気ご当地グルメの限定バージョン

3.【強み】(WONDER)「東松山のご当地グルメ」メガとんドッグ

詳細⇒川越産のソフト小町(豚肉)と玉ねぎを特別なご当地ソースで絡めた逸品！

4.【リリースのポイント】メガとんドッグ(本庄ねぎソース)の作り方

①豚肉と調味料(塩・コショウ・ブラックペッパー・味の素など)と秘伝のソースを入れて火をつけて、まんべんなく混ぜ合わせる(※秘伝のソースはあるまじくと醤油を絶妙な割合でバランス良く割合し一晩寝かせたもの)

②鍋から湯気が出てきたら、蓋を開けて、むらなく混ぜて、玉ねぎを入れて火を止めて蒸し焼きにして約5分間放置する。

③もう一度、玉ねぎを混ぜあわせて、パンにキャベツ、レタスを乗せて、豚肉を乗せる。

④前もって作ったネギソース(ネギをみじん切りにして調味料を加えソースを作る)を、かけて完成



<混ぜ合わせている様子>



<豚肉を乗せる>



<完成>

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

メガとんドッグは現在、東松山を中心に高坂サービスエリアや関東圏内を中心に販売しております。今後は、今回のようなご当地のソースを開発し、組み合わせることで、様々な味のバリエーションを出しながらご当地グルメとして更に発展させていきたいと考えております。

<以下、参考資料>

■メガとんドッグのこれまで出店実績

- ・西武秩父駅
- ・栗野マルシェ(神奈川県)
- ・EXILE ATSUSHI コンサート(西武球場：現 メットライフドーム)
- ・アメフェス(富士スピードウェイ：静岡県)
- ・パンフェス(横浜赤レンガ)
- ・りんご音楽祭(長野県)
- ・和酒フェス(東京都 中目黒)
- ・東松山花火大会
- ・東松山スリーデーマーチ
- ・毛呂山産業祭

■商標登録

- ・メガとんドッグ・ち〜とんドッグ

■商品概要

商品名	メガとんドッグ(本庄ねぎソース)
特徴	川越産のソフト小町(豚肉)と玉ねぎを特別なご当地ソースで絡めた逸品！
発売日	2019年11月中旬(予定)
販売先	・高坂サービスエリア(上り) ・店舗「アンジェロ」
販売価格	¥600(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

アンジェロ 広報担当 久世ひかり携帯
E-Mail: k_h_0916@icloud.com
住所: 埼玉県東松山市元宿1-11-1 松崎ビル1F

あず
有限会社綵珠 (飯能市)

菊芋から生まれた“黄金に輝くお茶”人生100年！元気に、豊かに！

「黄金の菊芋茶」11月1日(金)新発売

寄居町の山間部で育った自然栽培(低温焙煎)の菊芋(純度100%)を使用！



■新商品:「黄金の菊芋茶」



■埼玉県寄居町の山間部で作られる菊芋畑

埼玉県飯能市で平成9年5月から喫茶店「手作りケーキ工房 綵珠(あず)」(代表:齋藤 千珠子 さいとう ちすこ)と申します。当店は手作りケーキ、地元の季節のフルーツを使ったジャムや名栗地区の山間の霧で育まれた自然栽培のお茶葉(紅茶)を中心に販売しております。この度、「人生100年元気に、豊かに」をモットーに「黄金の菊芋茶」を11月1日(金)から当店および近隣のホテルやクリニックなど、またネット販売(楽天・ヤフー)で販売を行います。

この商品(菊芋茶)の特徴は低温焙煎(80度前後の温度で約1時間)すること苦味がなく飲みやすい味わいとなっております。

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40代~70代の男女」

詳細⇒健康を意識した方で、現在健康ブームである菊芋に興味のある方

「好奇心」

×

商品

埼玉県飯能市
有限会社綵珠

「黄金の菊芋茶」

2019年10月

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒埼玉県蕨市で自然栽培された菊芋を使った初めてのお茶

3.【強み】(WONDER) 「黄金に輝くお茶」

詳細⇒低温焙煎で長時間(約1時間)かけて、焙煎することで、癖のない味と色(黄金色)と香りも良くなる

4.【リリースのポイント】

※既存の菊芋茶と黄金の菊芋茶との違い

比較基準	菊芋茶(旧)	黄金の菊芋茶(新)
① 焙煎方法	通常焙煎(20分前後)	低温焙煎(約1時間)
② 純度	菊芋純度100%	菊芋純度100%
③ 色味	濃い茶色	黄金色
④ 飲みやすさ	★★★ (土の香りが残る)	★★★★★ (香ばしい甘味)
⑤ 価格(15パック)	1,500円(税込)	1,950円(税込)

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

当店のオーナーの夫が昨年、突然倒れ心臓病(成人病)と診断されました。緊急手術を行いオペは成功するも、インシュリンを投与する生活が始まりました。その際、医師から菊芋について教えて頂き主人に飲ませる為にお茶に加工しました。菊芋茶を飲み始めてから血糖値の数値が安定しはじめ、お医者様も驚き、退院後1週間でインシュリンの投与も終えることができました。最初に作った菊芋のお茶は、少し泥臭さがありましたが、その後、試行錯誤し、低温焙煎をする独自の技術で、今回のような香りが豊かで味わい深い(甘味のある)菊芋茶が完成致しました。

年齢を重ねれば病気になることが当たり前と思っており、糖尿病、高血圧などの成人病になる方も多い現代、この黄金の菊芋茶で、主人のように元気にこれからも人生100年を目指して豊かに過ごして頂ければと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1946年 6月生まれ
- ・1967年 東京文化女子短期大学 家政科課程卒
出版社勤務を経て
- ・1997年 ケーキ工房絆珠を経営開始
- ・2007年 地域活性化の為、休耕地の耕作はじめる
(ジャム・紅茶・じゃがいも焼酎など)
- ・2018年 菊芋茶製品化に向けての試作スタート

■その他 (特許・表彰など)

- ・紅茶コーディネーター、紅茶学習指導員
- ・ふるさと味の伝承士
- ・経営革新計画承認(2019年 3月)

■商品概要

商品名	「黄金の菊芋茶」
特徴	埼玉県蕨市の山間部で育った自然栽培(低温焙煎)の菊芋(純度100%)を使用!黄金に輝くお茶
発売日	2019年11月1日(金)
販売先	当店およびがってん寿司の通販、カインズのマルシェ 金玉坂クリニック(銀座・渋谷)、奥武蔵休暇村ホテルなど
販売価格	¥1,950(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社絆珠 広報担当: 齋藤千珠子 (さいとう ちすこ)

電話: 042-979-0405

FAX: 042-979-0405

E-Mail: cake-azu2007@yaho.co.jp

HPアドレス: <https://www.cake-azu.co.jp>

住所 〒357-0111 埼玉県飯能市上名栗293

レシピレシピ (入間市)

約900年前から伝わる聖ヒルデガルトのレシピを現代人の**記憶**に残す！

「五感で味わう恵みのクッキー」11月1日(金)新発売

古代小麦(スペルト小麦)×3種類のスパイスを使用した甘さ控えめのクッキー



【新製品】五感で味わう恵みのクッキー



【出典】聖ヒルデガルトの治療学

埼玉県入間市で平成27年12月から食べるパワースポット「レシピレシピ」を運営している(代表:水澤 健 みずさわ やすし)と申します。

当店は「心と身体が元気になる」というコンセプトのもと、本来「レシピ」という言葉の持つ①料理の作り方、②処方箋の2つの意味を体現しハーブ、スパイス、野菜などをたくさん使った料理(ビーフシチュー・ハンバーグ・オムライス・パスタ・薬膳カレー等)をお店で提供しております。当店のこだわりとして、口から入るもの(特にハーブ・スパイスなど)が心と身体に影響を与えるということにフォーカスした結果、約900年前の修道女ヒルデガルトが残したレシピについて書かれた書籍「聖ヒルデガルトの治療学」を元に現代にあわせて、古代小麦(スペルト小麦)と3種類のスパイスを使用し約2年前から試行錯誤を繰り返して、この度、新たに「五感で味わう恵みのクッキー」と命名し店内およびネット販売(予定)を行います。

「好奇心」

×

商品

埼玉県入間市
レシピレシピ

「五感で味わう恵みのクッキー」

2019年10月

食べるパワースポット「レシビレシビ」ならではの五感（見た目・香り・食感・味・記憶）を使って食べて頂きたい恵みのクッキーです。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願い致します。

1.【顧客ターゲット】「主に30代から60代の女性」

詳細⇒心や身体に興味がある方、聖ヒルデガルトに興味のある方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒約900年前から伝わる聖ヒルデガルトのレシピを再現！

3.【強み】(WONDER)「記憶に残る食べ物」

詳細⇒ハーブとスパイスなどを用いて当店ならではの五感（見た目・香り・食感・味・記憶）に働きかける料理やクッキー作りを目指している

4.【リリースのポイント】

※一般的なクッキーとの違い

比較基準	一般的なクッキー	当店のクッキー
① 主な原材料	小麦粉・油脂・砂糖など	古代小麦・スパイス・油脂・砂糖など
② 作り方	機械などでの大量生産	一つ一つ手作り
③ 健康への配慮	★★	★★★★★
④ 添加物	有り	無し
⑤ 価格（5個入り）	500円～700円 程度	500円（税込）

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標と夢】

このスパイスクッキーを食べることで、五感を活性化させ、約900年前に思いをめぐらせると共に、未来の子供たちにも、記憶に残るクッキーとして語り継いで頂きたいと願っております。

<以下、参考資料>

■代表者の主な経歴



- ・1987年11月～ 東京食料・プリンスホテル系シェフを随事し
フレンチ・イタリアン・洋食・ホスピタリティを学ぶ。
- ・1993年2月～ 東京都郊外の世界の料理を提供するレストランで
料理長を務める。
- ・1999年4月～ 東京都郊外でレストラン及び調剤薬局を経営、その他
コンサルタント（飲食店及び福祉施設法人の立上げ等）
- ・2015年12月～ 埼玉県入間市ジョーンソントウンにレシビレシビを開業。

■資格その他（特許・表彰など）

- ・経営革新計画承認（2018年3月）
- ・心理カウンセラー

■商品概要

商品名	「五感で味わう恵みのクッキー」
特徴	約900年前から伝わる聖ヒルデガルトのレシピを現代人の記憶に残す。古代小麦（スペルト小麦）×3種類のスパイスを使用した甘さ控えめのクッキー
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	店頭およびネット販売（予定）
販売価格	¥500（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

レシビレシビ 広報担当：水澤 晴
電 話：04-2937-3960
携 帯：
F A X：04-2937-3960
E-Mail：ma@recipe2.jp
HPアドレス：<https://www.facebook.com/recipe2/jp/>
住 所：〒358-0002 埼玉県入間市東町 1-6-1

夏秋なす出荷量日本一の群馬県！赤城山の千年伏流水で育てた
「水なすのコンフィチュール(白)(赤)」11月11日新発売
白は地元酒蔵の日本酒。赤は地元生産の赤ワインを使用。まるで「フルーツ」のような味



■「水なすのコンフィチュール(白)(赤)」

群馬県前橋市で平成15年より農業を営んでいます株式会社ワタナベファーム(広報担当:渡邊 博美 わたなべ ひろみ)と申します。当農園は赤城山の麓に位置しており、自然の恵みを受け野菜、果物を年間約50種類、生産しております。春はなす、ピーマン、ルバーブ。夏はきゅうり、ブルーベリー、じゃがいも。秋は秋なす、オクラ、さつまいも。冬はちぢみほうれん草、白菜、みかん、など、特になすだけでも10種類の品種を生産しており首都圏を中心に販売しております。当農園で作るなすは皮が柔らかく、とても美味しいのが特徴です。この度、なすの中でもよりジューシーな水なすを使ったコンフィチュール(白・赤)を11月11日(月)より販売致します。白には地元の酒蔵(柳澤酒造)で作られる日本酒(桂川)、赤にはこれから発売予定の地元赤ワインを使用する予定であります。なすは一富士二鷹三茄子と縁起物と言われております。お祝いのギフト商品としてのご利用も視野に入れ発売いたします。この「水なすのコンフィチュール」を通して赤城山の観光、食材を広く告知していくことで地域特産物の良さと、なすの産地としてのさらなる活性化を回って参りたいと思っております。

■牛乳と共に

「好奇心」 × 商品

群馬県前橋市
(株)ワタナベファーム

「水なすの
コンフィチュール(白)(赤)」

2019年10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】 「関東圏内の20代から40代の女性」

詳細⇒お漬物だけでなく、水なすの珍しい食べ方（コンフィチュール）を試してみたい。そして日々忙しく疲れている女性に「癒し」、「幸せ」を！

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒赤城山の千年伏流水で育てた、水なすで作ったコンフィチュール。白は地元酒蔵の日本酒。赤は地元生産の赤ワインを使用し地域連携の商品！

3.【強み】(WONDER)「調理例」食べる 飲む 調味料等万能！



＜食べる＞

＜飲む＞

＜調味料＞

4.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】



群馬県は夏秋なすの出荷量は近年、日本一です。これら、なすを使ったものは漬物が多く、なかなか他の商品としての販売がありません。
【なすの魅力をお伝えしたい】そんな思いから、平成26年水なすのドリンク「紫のおもてなし」を開発しました。今回は第2段「コンフィチュール」で地域連携の商品として開発し販売していく事で地域の活性化及びなすを通じ群馬県の魅力を全国の方に発信出来たらと思います。

＜以下、参考資料＞

■会社の経歴



- ・平成15年1月 起業（当時55歳）
- ・平成20年1月 加工（惣菜・漬物）販売
- ・平成24年2月 6次産業認定事業者
- ・平成25年3月 農産物加工施設新築
- ・平成26年2月 エコノミーハウス増設
- ・令和元年6月 株式会社として法人化

■その他（特許・表彰など）

- ・平成26年2月 水なすのミックスジュースがひめくら全国セミナーでアイデア賞を受賞
- ・平成29年11月 赤しそジュース・赤しそゼリー審査員特別賞
- ・平成30年2月 紫のおもてなしシリーズ 群馬県グッドデザイン商品に選定。

■商品概要

商品名	「水なすのコンフィチュール（白）（赤）」140g
特徴	瑞々しい水なすを使用。原材料に地酒、赤ワインを使用
発売日	2019年11月11日（月）
販売先	地元スーパー（こだわり食材コーナー） 群馬いろは 等
販売価格	各種 白・赤 ¥ 648（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社 ワタナベファーム 広報担当：渡邊博美
電話：027-285-3198
FAX：027-285-3198
E-Mail：hiromikoubou3@yshoo.co.jp
HPアドレス gwatafarm.com
住所 〒371-0215 群馬県前橋市粕川町深津 984-1

報道資料(プレスリリース) (有)後閑養鶏園 2019年10月28日

群馬発、日本一の養蚕産地から朝採りの卵と、桑の実をたっぷりと使用！
朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」11月1日新発売
昔懐かしい、桑の実をたっぷりと使った、卵屋さんのこだわりのパウンドケーキ



■朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」



■「阿国産鶏もみじ」の朝採り卵

群馬県前橋市で昭和36年から1haの畑と、1haの田んぼ、1万羽ほどの採卵鶏を飼っている有限会社後閑養鶏園(広報担当:後閑 修司 さん)と申します。当園は創業時より「お客様の命と健康、美味しさを求めて」という声にお答えする商品を販売することを目的としてきました。無農薬・減農薬・無化学肥料のお米や野菜をはじめ、安全・安心にこだわった卵や、卵を使ったスイーツ(シフォンケーキ・プリンなど)などを販売しています。

この度、40代から50代の方を対象に子供の頃、学校帰りに良く食べていた「桑の実(とどめ)」を使ったパウンドケーキ、朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」を新たに作りました。この商品の一番の特徴は、こだわりの原材料です。自社のブランド卵「千代の厳選卵」×地元産の小麦粉「さとのそら」×前橋市産の農薬不使用の「桑の実」を使用。焼き方にもこだわり、じっくりと時間をかけて、低温(150度前後)で焼き上げることで、通常のパウンドケーキよりもしっとりとした、柔らかい口当たり仕上げてあります。

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】「群馬県内の40、50代の男性・女性」

詳細⇒ 子供のころに桑の実を食べたことのある方(懐かしさがつり)

「好奇心」

×

商品

群馬県前橋市
(有)後閑養鶏園

「しっとり桑の実パウンドケーキ」

2019年10月

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒地元のこだわり食材で作った、桑の実のスイーツ

3.【強み】(WONDER)「新発見」

詳細⇒ 今ではあまり見られない桑の実を使ったちょっと珍しいスイーツ

4.【リリースのポイント】

比較基準	一般的なパウンドケーキ	しっとり桑の実パウンドケーキ
① 原材料	小麦粉・卵・バター・ドライフルーツ	小麦粉(前橋産さとのそら)・卵(千代の厳選卵)・ <u>前橋産桑の実(どどめ)</u>
② 製造方法	工場生産	職人の手焼き
③ 風味	特に無し	卵と桑の実の香り
④ しっとり感	★	★★★★★
⑤ 卵のこだわり	数日後のもの	新鮮な
⑥ 価格(1カット)	100円程度	170円(税別)

富岡製菓場の新しいお土産として、既製品との違いを打ち出しながら、富岡の事業者ともコラボし、着色料・保存料無添加、なのに日持ちもよい商品として売り出していきたい

5.この商品を開発した理由、目標

群馬県は、世界遺産でもある富岡製菓場もあり、昔も今も日本一の製菓県です。私達が子供の頃は桑畑がたくさんありました。製菓職人は上層小屋と呼ばれる2階でお菓子を飾り、桑の葉を与え、生糸を作るための繭を作ってもらっていました。今でこそ桑の実がマルベリーとも呼ばれ、ポリフェノールやビタミンが豊富な食材として有名ですが、当時はよく「どどめ」言っていました。

自分たちが小学生の頃5月から6月頃には、桑の木にたくさん実のなる甘酸っぱくて美味しい「どどめ」を食べ、学校の白いシャツをどどめ色にして帰る、よく親に怒られたものです。富岡製菓場の世界遺産登録とともに、製菓職人の思いも文化として残したいと思いこの商品を開発しました。この商品は、一番おいしい時期の前橋市産の「どどめ」を専用のコンフィチュールにして使うことで通常の販売を可能にしました。今後は、富岡の事業者ともコラボしながら、着色料・保存料無添加、なのに日持ちもよいこだわりの商品として売り出していきたいとおもいます。

<以下、参考資料>

■後閑製菓園の経歴



- ・1961年 現在の代表「後閑第1代」の父、「後閑千代寿」が創業 「自分で作ったものは自分で価格をつけて売る」事を目的に東京近郊に自宅配送を行って野菜や卵を販売するPBを作り顔と顔の見える販売を行う
- ・群馬県農産物組合を立ち上げ、全国愛農会の「土と桑を守る担い手の育成や有機農業の普及・教育」を広める
- ・鶏糞を利用した自然循環型の農業を行う
- ・2003年 兄弟三人で会社の役員となり創業者の意思を継ぎ「命と健康・美味しさを求めて」というお客様の声にお応えできる商品の提供を行い、より地元で密着した農業を目指す
- ・2006年 会社併設の直売所を開店、こだわりぬいた安全卵「千代の厳選卵」の販売をはじめ、プリンやシフォンケーキの製造販売を行う
- ・2017年 直売所を新設し商品の充実と子供たちへの食育を行う

■その他 赤城の恵みブランド認定受託者

■商品概要

商品名	船採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」
特徴	昔懐かしい、桑の実をたっぷり使った、卵屋さんのこだわりのパウンドケーキです
発売日	2019/11/1
販売先	後閑製菓園直売所
販売価格	一本(18cm) ¥1300 1カット ¥170(税別)

<資料に際してのお願いせし>

有限会社 後閑製菓園 広報担当：後閑 修司
 電話：0272854125 FAX:0272854263
 E-mail: thetk385@yahoo.co.jp メールをくださる際はご一報ください
 住所：〒371-0204 群馬県 前橋市 柏川町 膳 535-1
 最寄り駅：上毛電気鉄道 膳駅より9分

報道資料(プレスリリース) (有)中川漬物 2019年10月28日

日本一の人気ダムを目指して！ダムの模型を使って体験ができるダムジュース！

「漬物屋がこだわった梅シロップ」11月9日(土)新発売

ハッ場ふるさと館にて11月9日(土)10日(日)完成前のイベント開催



【左上・左下画像】こだわりの梅シロップと梅ジュース
【右画像】梅シロップパッケージ

群馬県前橋市で約100年から八百屋として創業、現在は漬物専門店を営んでいる有限会社中川漬物（代表：水陸 亨介 みずおち きょうすけ）と申します。

当店は古漬けのたくわん、新生姜の漬物、梅干しなどを、県内を中心に販売しております。この度は、来年3月完成予定のハッ場ダムを観光する方を対象にハッ場ふるさと館にてダムの形をした模型を製作し、ボタンを押すと中から水が出て、あらかじめ梅シロップを入れて用意しておいたコップに、この水を加えると梅ジュースになる体験模型を展示いたします。また、この梅シロップは別途、720mlと360mlの2種類のボトルサイズで名前を「漬物屋がこだわった梅シロップ」として店内で販売を行います。体験模型に関しては、今回11月9日（土）、10日（日）の2日間限定で、本格的にスタートするのは来年のGWからを予定しております。また、この梅ジュースに関しては同日から本格的に販売をスタートします。この体験模型を通して、観光客の方にハッ場ダムの事に興味を持って頂き、日本一人気のあるダムとして全国から多くの観光客の方に、また、道の駅ハッ場ふるさと館に来て頂くことで地域の活性化につながればと考えております。

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。

「好奇心」

×

商品

群馬県前橋市
(有)中川漬物

「漬物屋がこだわった梅シロップ」

2019年10月

1.【顧客ターゲット】 「ハッ場ダムに来る観光客」

詳細⇒県内および関東圏内から来る20代～60代の男性・女性（ファミリー）

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品（梅ジュース&体験）」

詳細⇒ハッ場ダムの模型を新たに作成。ボタンを押すと中から水が出て、あらかじめ梅シロップを入れて用意しておいたコップに、この水を注ぐと梅ジュースになる体験模型を展示。ダムの模型は（幅1m×高さ1m86cm×奥行60cm）で100分の1サイズを予定しております。

3.【強み】（WONDER）「漬物屋が作るこだわりの梅シロップ」

詳細⇒群馬県産の梅漬けを使った無添加の梅ジュースで、シロップ1に対して水（または炭酸水）を3で割るのがベストな飲み方。3カ月かけて漬けたこだわりの梅漬け。

4.【リリースのポイント】

※一般的な梅シロップと当社の新製品のこだわり

比較基準	一般的な梅シロップ	当社の商品（シロップ）
1 主な原材料	南高梅	南高梅×白加賀梅 隠し味として塩
2 製造者	梅製造会社	漬物屋
3 塩へのこだわり	★★	★★★★★
4 味	スッキリ	コクがあり、まろやか （コクまろ）
5 価格（360ml） （720ml）	1000円前後 2000円前後	1500円（税別） 3000円（税別）

5.【この商品・展示をはじめた理由】または【目標&夢】

群馬県は梅の生産量が全国で第二位であり、さらなる普及を目指したいと常々思っております。また、私自身がダム好きで、各地のダムを巡っている私が地元、ハッ場ダムの完成にあたり、群馬県産の梅の商品で何か提案したいと考え漬物屋の漬ける技術を活かして、この商品を開発致しました。この梅ジュース（梅シロップ）のみならず、梅を使った様々な商品を開発し、地域を盛り上げていければと思います。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・2004年4月 中川漬物へ入社
- ・同年 杉延商店にて修行
- ・2005年3月 中川漬物を有限会社とし、代表取締役
就任
- ・同年 野菜ソムリエの資格を取得

■その他（特許・表彰など）

- ・2016年 前橋市のブランド「前橋一番」認定
- ・2017年 「美味しいまえばし再発見コンテスト」準グランプリ
群馬県優良農産品推奨品に認定
- ・2018年 前橋市の農産品ブランド「赤城の恵」認定

■商品概要

商品名	「漬物屋がこだわった梅シロップ」
特徴	群馬県産の梅漬けを使った無添加の梅シロップで、シロップ1に対して水（または炭酸水）を3で割るのがベストな飲み方。3カ月かけて漬けたこだわりの梅漬け。
発売日	2019年11月9日（土） ※体験模型に関しては11月9日・10日の2日間 来年GWから本格的に展示、体験可能
販売先	ハッ場ふるさと館（限定販売）・各種イベント
販売価格	360ml ¥1500（税別） 720ml ¥3000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

（有）中川漬物 広報担当：水落孝介
電話：027-231-6613（内線） FAX：027-231-6613
E-Mail：nakagawatsukemono@gmail.com
HPアドレス <https://nakagawatsukemono.jp/index/>
住所 〒371-0017
群馬県前橋市日吉町3-31-22

報道資料(プレスリリース) モン・コナモン 2019年10月28日

群馬県内初！豚肉を使った“洋酒によく合う”焼き菓子！

「大人のとんとんフロランタン」11月29日(金)新発売

群馬県産「福豚」のジャーキーを粉末にしてクッキーに練り込んだ焼き菓子



(画像) 商品パッケージデザインと内容 ■新商品「大人のとんとんフロランタン」
群馬県前橋市で平成26年10月から市内で菓子製造を行っているモン・コナモン
(代表：天川 丈生 あまがわ ともお)と申します。現在はシキマプリン、米
粉のガトーショコラなど地元の食材にこだわったお菓子作りを行っており、主に、
ふるさと納税の返礼品やネットでの受注生産を行っております。
今から、約2年前に市内の百貨店の即売会で、製菓業者様と知り合い、そこで豚の
赤ワイン仕立てのジャーキーを販売されていたのですが、試食をさせて頂きとても
美味しかったのがきっかけで、そのジャーキーを使って何かお菓子ができないか？
と考え当初は、豚肉の味のするお菓子を試作しましたが、豚肉の風味とお菓子の風
味(バターやキャラメル)の味がケンカしてしまい上手く作ることができませんでした。
そこで、群馬県のおなごパイをイメージして、豚肉の味は表には出ないけど、
豚の旨みをお菓子に上手く表現できないかと考え試行錯誤をした結果、ようやく、
こちらの食品が完成いたしました。2019年11月29日(金)「いい肉の日」
にちなんで、市内および関東圏内の小売店で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、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の20代～60代の男性・女性」

「好奇心」

×

商品

群馬県前橋市
モン・コナモン

「大人のとんとんフロランタン」

2019年10月

詳細⇒フロランタン好きな方で、洋酒（ワイン・シャンパンなど）が好きな方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒群馬県産「塩豚」のジャーキーを粉末にしてクッキーに練り込んだ焼き菓子

3.【強み】(WONDER)「地元食材で作るお菓子」

詳細⇒小麦粉、平飼い卵（つのだ養鶏）、牛乳、発酵バター、蜂蜜、豚肉（ジャーキー）など、オール群馬県産の食材を使用

4.【リリースのポイント】

※一般的なフロランタンと、大人のとんとんフロランタンとの違い

比較基準	一般的なフロランタン	大人のとんとんフロランタン
① 主な原材料	小麦粉、卵、牛乳、マーガリン、蜂蜜、砂糖、アーモンド 調湿材など	小麦粉、平飼い卵（つのだ養鶏）、牛乳、発酵バター、蜂蜜、 <u>豚肉（ジャーキー）</u> 、砂糖、アーモンド
② 無添加	×	○（ジャーキーは除く）
③ 甘さ	★★★★（甘い）	★★（甘さ控えめ）
④ しっとり感	○	◎
⑤ おすすめの食べ方	お茶・コーヒーなど	<u>洋酒（ワイン・シャンパン・）</u> <u>などによく合う</u>
⑥ 価格（バラ1個）	200円～450円程度	300円

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

群馬県前橋市は「TONTON（とんとん）のまち前橋」をキャッチフレーズに「豚肉料理」を前橋の「食の名物」とすべく、ソースカツ丼や豚しゃぶなどの料理はありますが、お菓子に豚肉を使用したものはありません。この商品（お菓子）を通じて、全国の方に前橋市の豚グルメの幅を広げ、地域の活性化に繋げて行きたいと考えております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・2004年 4月 鉄板焼きの移動販売で創業（いびびちゃん）
- ・2006年10月 市内に飲食店をオープン（いびびちゃんとカレーなど）
- ・2014年10月 モン・コナモンをオープン
- ・2017年 3月 シキシマプリン発売
- ・2019年11月「大人のとんとんフロランタン」発売
- その他（特許・表彰など）
- ・全国みやげ品品評会でシキシマプリンが推奨品に選ばれる

（2017年）

・前橋市ふるさと納税返礼品（シキシマプリン・米粉のガトーショコラ）

■商品概要

商品名	「大人のとんとんフロランタン」
特徴	群馬県産「塩豚」のジャーキーを粉末にしてクッキーに練り込んだ洋酒によく合う焼き菓子
発売日	2019年11月29日（金）いい肉の日
販売先	高崎駅「群馬いろは」・前橋駅「VENT まえばし」など
販売価格	1箱¥2800（税込）・1個¥300（税込）

<資料に際してお問合せ先>

モン・コナモン オーナー 天川 丈生
 (携帯:090-4961-5403) FAX:027-289-3189
 E-Mail: 2004kusatsusupport@gmail.com
 HPアドレス <https://www.monocona.jp>
 住所 〒371-0036 群馬県前橋市敷島町242-9

報道資料(プレスリリース) ㈱フェローズジャパン 2019年10月28日

日本初！絶品！和食職人が作ったマグロ専用醤油！

「**鮪が本当に美味しくなる醤油**」11月1日(金)新発売

まるでふわふわな綿菓子のような**0.01mmの超極薄削り**本枯節を使用



【新製品】「鮪が本当に美味しくなる醤油」

■実際に使用している様子

群馬県前橋市で平成21年9月から飲食店を営んでおります株式会社フェローズジャパン(代表取締役:狩野 俊嗣 かりの たかつぐ)と申します。弊社は前橋市内で「和食処 樽家 わしょくゆうか つばきや」という本格和食店を2店舗と「アンティーム・TSUBAKI」というカジュアルレストランを1店舗経営しております。その他、お祭りなどの催事やイベントへの出店、仕出し弁当の販売を行っております。「食文化を通じて幸福な人生を」をモットーに安心安全はもちろんのこと、食材と手作りにこだわった店づくりを目指してやっております。この度は、お店で提供する鮪をお客様にどうか美味しく召し上って頂きたい！という思いで、和食の職人が手間を惜しまず開発した、またそんな職人の技術と想いの詰まった『鮪が本当に美味しくなる醤油』を11月1日(金)より新たに販売することになりました。

つきましては、是非とも貴番組・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～70代の男女 」

詳細⇒食に興味があり、鮪本来の味を引出す醤油で、ぜひ食べてみたいと思っている方

「好奇心」 × 商品

群馬県前橋市
(株)フェローズジャパン

「鮪が本当に美味しくなる醤油」

2019年10月

<以下、参考資料>

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒マグロ専用醤油（最高級の本枯節使用の純専用）

3.【強み】(WONDER) 「 和食の職人のこだわりの味 」

詳細⇒和食職人（中村晃一）がこだわって作りました。本枯節を0.01mm極限まで薄く削り、その細節を直接醤油に漬け込み2度出汁をとったものを商品化。（この商品ができるまでを、開発者本人より詳しくご説明いたします）

4.【リリースのポイント3つ】

①昨年12月にものづくり補助金の採択を受け、0.01mmの細節を削ることができる細節削り機を購入したことが商品開発のきっかけ。

②前橋市は海なし県であるにも関わらず、全国で第2位のマグロの消費量があることから、このようなこだわりの商品ニーズがあるのではないかと考えております。

③一般的なお醤油と「鮓が本当に美味しくなる醤油」の違い（下記参考）

比較基準	一般的なお醤油	本商品
① 原材料（鮓節）	入っていない	0.01mm超極薄削り本枯節
② 香り（鮓節の風味）	×	◎
③ 鮓との相性	★★★（普通）	★★★★★（相性抜群）
④ 食感（味）	醤油自身の味が強い	柔らかい（鮓の旨みが際立つ）
⑤ 価格	300円～700円	680円（税別）

■代表者の経歴 狩野俊龍（かりの たかつぐ）



- ・2009年6月 株式会社フェローズジャパン 設立
- ・ 9月 和食処 樽家1号店オープン
- ・2012年3月 和食処 樽家2号店オープン
- ・2012年4月 前橋豚肉料理コンテスト T-1GP 決勝進出
- ・2014年8月 樽家 鎌倉 オープン
- ・2015年4月 前橋豚肉料理コンテスト T-1GP 優勝
- ・2016年4月 前橋豚肉料理コンテスト T-1GP 決勝進出
- ・2016年4月 樽家 鎌倉をItalian SiroTsubakiとしてリニューアルオープン
- ・2018年11月 高崎キングオブパスタ 3位入賞
- ・2019年1月 Italian SiroTsubakiを前橋に移転、店名をアンティームTSUBAKIに変更

■商品概要

商品名	「 鮓が本当に美味しくなる醤油 」
特徴	最高級本枯節を惜しみなく使うことによる、かつおの旨味と品の良い香りが特徴。和食の職人が開発したこだわりの醤油
発売日	令和元年 11月 1日（金）
販 売	和食処 樽家各店、楽天市場、HP、その他
販売価格	680円（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社フェローズジャパン 広報担当：中村

住所 〒379-2154 群馬県前橋市天川大馬町 1246-2

電話：027-289-8739 FAX：027-289-8749

E-mail：kn@follows-japan.jp HPアドレス：http://follows-japan.jp/

この秋、鳥取県が作る香り米が産地品種銘柄「プリンセスかおり」登録を記念して
「田中農場のお米食べ比べセット」11月8日(金)新発売
特別栽培のこしひかり3合×2袋とプリンセスかおり3合×1袋のギフトセット



■特別栽培米プリンセスかおり(左) こしひかり(右) ■プリンセスかおり料理例(カレーライス)

鳥取県八頭町で昭和49年から農場を営んでいる有限会社田中農場(代表：田中 重志 たなか さとし)と申します。当農場は長年の土づくりを基に特別栽培のお米(こしひかり、山田錦など)や季節野菜(白ねぎ、玉ねぎ、白菜など)や農産加工品(味噌、白ねぎ酢、白ねぎぼん酢、ネギネージュ)の生産販売を行っております。当農場では、エコファーマー認定を受けており、化学肥料や農薬を極力使用せず、環境に優しい農産物生産を行っております。

この秋、鳥取県が作る香り米が産地品種銘柄「プリンセスかおり」登録を記念して、「田中農場のお米食べ比べセット」(特別栽培のこしひかり3合×2袋とプリンセスかおり3合×1袋のギフトセット)を新たに発売することになりました。11月8日(金)「お米の日」より新たに販売致します。

この商品の特徴は、つややかでもちもち食感が特徴の「特別栽培米こしひかり」と鳥取県生まれのポップコーンのような香り豊かなお米「プリンセスかおり」と鳥取県生まれのポップコーンのような香り豊かなお米「プリンセスかおり」の食べ比べセットで、化学肥料を使わず良質な完熟堆肥と有機質肥料のみで育て上げた特別栽培米の豊かな甘さともちもち食感、そして豊かな香り、それぞれの美味しさをお楽しみ頂けます。

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。

「好奇心」 × 商品

鳥取県
有限会社田中農場

「田中農業のお米食べ比べセット」

2019年11月

1.【顧客ターゲット】「県内を中心に全国の方」

詳細⇒40代から60代の主婦・シニア世代の方

2.【コンセプト】「好奇心」×「商品」

鳥取県で生まれた新しいお米の品種、プリンセスかおりは、炊くとポップコーンのような香ばしい香りがして食欲をかきたてます。無洗米で吸水が良く浸水時間も不要で時短料理に最適。味が沁みやすく、粒に弾力がありながら米粒同士がベタつかずパラパラとほぐれやすいため、炒飯、パエリア、ピラフなどが、絶妙な食感に仕上がります。まるでプロの料理人のように美味しく作れます。

3.【強み】(WONDER) 「新品種(希少性)」

詳細⇒「プリンセスかおり」は鳥取県でしか生産されていない新品種です。

4.【リリースのポイント】

※鳥取県独自開発の新品種プリンセスかおりと、こしひかりの違い

比較基準	こしひかり	プリンセスかおり
① 粒の形状	楕円	やや長粒で小粒
② 系統	ジャポニカ種	インディカ種×ジャポニカ種
③ 香り	★★★	★★★★★ (ポップコーンの香り)
④ おすすめの料理	おむすび・白飯など	カレーライス・チャーハン・パエリアなど調理米として
⑤ 価格(3合)	500円(税別)	600円(税別)

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

令和元年産米から販売を開始する鳥取生まれの香り米「プリンセスかおり」は新感覚の美味しさで、鳥取の食の魅力を日本全国へ広める大きな可能性を持っています。そんな新感覚の美味しさと、定番でありながら確かな美味しさを実感できる「こしひかり」を組み合わせる事で、強く印象に残る魅力的な商品ができると確信しました。鳥取ならではの「プリンセスかおり」が全国の食卓で生まれ、鳥取の農業と地域が活性化することを望んでいます。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・1978年8月 鳥取県八頭郡八頭町生まれ
- ・鳥取県立倉吉農業高等学校卒
- ・北海道帯広市にて2年間農業研修を経験
- ・1980年 会社設立
- ・2017年1月 代表取締役就任(事業承継)
- ・2019年11月 田中農場のお米食べ比べセット発売

■その他 (特許・表彰など)

- ・エコファーマー鳥取県認証(2006年)
- ・JGAP 認証取得(2019年6月)

■商品概要

商品名	「田中農場のお米食べ比べセット」
特徴	つややかでもちもち食感が特徴の「特別栽培米こしひかり」と鳥取県生まれのポップコーンのような香ばしい香りのお米「プリンセスかおり」の食べ比べセット。化学肥料を使わず良質な完熟堆肥と有機質肥料のみで育て上げた特別栽培米の豊かな甘さともちもち食感そして豊かな香り、それぞれの美味しさをお楽しみ頂けます。
発売日	2019年11月8日(金)
販売先	当農場および自社HP
販売価格(税別)	特別栽培のこしひかり3合×2袋+プリンセスかおり3合×1袋のセット¥2,000 (単品)こしひかり3合¥500 (単品)プリンセスかおり3合¥600

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 田中農場 広報担当：田中重志
 電話：0858-72-2826 (FAX:0858-72-2827)
 E-Mail: info@farm-tanaka.jp
 HPアドレス: http://www.farm-tanaka.jp
 住所 〒680-0426 鳥取県八頭郡八頭町下坂442

えりんぎの旨み×(コリコリ)食感を生み出す独自の製造方法で生まれた
「コリコリッえりんぎ」パッケージリニューアル11月17日(日)
まるで、あわびのような新食感！①青じそ味、②イタリアン風味の2種類を販売



■「コリコリッえりんぎ」青じそ味

■新パッケージデザイン

鳥取県八頭郡で昭和40年から、きのこの生産・販売を行っている有限会社北村きのこ園(代表:北村 大司 さたむら たいじ)と申します。当園ではエリンギ(9割)とえのき(1割)を生産しており、エリンギは年間370トンを関東・関西・名古屋・広島方面へ出荷しております。当園のエリンギは「味(旨み)」と「コリコリ(食感)」にこだわっており、独自の製造方法により、一般的なエリンギの水分率は88%に対し、当園で加工した商品については約20%水分を落とすことでコリコリ食感を生み出すことが可能となります。まるで、あわびのような食感です。

この度、約3年前から販売を行っているエリンギの加工品『コリコリッえりんぎ』に関して幅広い世代の方へ知って頂くべく、あらたにパッケージデザインを変更し11月17日(日)から販売することになりました。

つきましては貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

「好奇心」 × 商品

鳥取県
有限会社北村きのこ園

「コリコリッえりんぎ」

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「30代～70代の男性・女性」

手頃な値段で、気軽にいつでもおつまみ感覚で食べることができる一品
(お弁当の一品としても使用して頂ける)

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

まるで、あわびのようなコリコリ食感。そのまま食べる以外にもパスタ・炊き込みご飯の具材としても利用していただくなどアレンジの幅が広がる

3.【強み】(WONDER)「大江の“伏流水”を使用」

綺麗な山間(八頭町)の新鮮な空気とその山(大江)でつくられる“伏流水”を利用して、ほんのりとした甘い香りと、うまみが凝縮された太くてシャキシャキとした食感のエリンギ

4.【リリースのポイント3つ】商品の特徴

① 食べ方の一例

【青じそ味・イタリアン】

食卓の惣菜の一品としてそのまま食べる

サイコロ大にカットして、サラダのトッピング(青じそ味・イタリアン)
粗めに刻んで炊き込みご飯の具として入れる(青じそ味)

【青じそ味】

おにぎりや混ぜご飯に

つけ麺や豆腐のトッピングに

バターと一緒にパスタに絡めて

【イタリアン】

パスタに絡めて(生クリームを加えて)

チーズをのせてトーストに

②一般的なエリンギと当社のエリンギの違い(加工品)

比較基準	一般的な加工品	コリコリえりんぎい
① 主な原材料	米ぬか・フスマ(小麦の精麦カス)・ <u>コーンコブミール</u>	米ぬか・フスマ(小麦の精麦カス)・ <u>おさがくず</u>
② 竹炭(原材料)	×	◎
③ 水分率	多い	少ない(約20%減)
④ 食感(コリコリ感)	★★	★★★★
⑤ 価格(60g)	400円程度(税別)	280円(税込)

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標＆夢】

農産物は食べ物・はねものと言われる規格外品は味も食感も変わらないものでありながら廃棄される運命をたどります。生産者としては供給バランスが作れないので、せめて安くおいしいものをできるだけ早く消費者の方の口に入れていただけるものを作っていきたい。エリンギをベースにした味のバリエーションで一番と認識され、食卓の定番と称されるようにしたい。「毎日食べて健康作り」、店頭に並びさのこの中でもエリンギは食物繊維が多いです。健康管理の習慣にしていだきたいと思っています。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・1965年(昭和40年)10月 創業
- ・1975年(昭和50年)8月 (有)北村きのこ園
- ・1980年、1984年 工場増設し事業規模拡大
- ・1997年 エリンギ生産に着手
- ・2000年 農取県中小企業経営革新事業 実施
- ・2015年 創立50周年を迎える

■その他(特許・表彰など)

- ・「とっとり子育て隊」認定企業
- ・農取県輝く女性活躍パワーアップ企業登録

■商品概要

商品名	「コリコリえりんぎい」青じそ味・イタリアン風味
特徴	えりんぎの旨みと“コリコリ”食感を生み出す独自の製造方法で生まれた、まるで、あわびのような新食感エリンギ
発売日	2019年11月17日(日)
販売先	当園および全国のスーパー(予定)
販売価格	各¥280(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社:(有)北村きのこ園 担当:北村 大司
電話:0858-73-8314 FAX:0858-73-8315
E-Mail:kita794@mocha.ocn.ne.jp
HPアドレス:<http://kinoko.co.jp>
住所 〒680-0415 鳥取県八頭郡八頭町下野794

万葉の里・国府町から生まれた〇〇〇風味豊かな門前菓子！

令和の新名物「うべの魅もち」11月12日(火)新発売

国府町の米粉・蜂蜜×国産高級青のりを使用！宇倍神社前の店舗で限定販売



うべの魅もち



国府町産の蜂蜜・米粉

鳥取県鳥取市国府町の宇倍神社の近隣で平成4年からパン製造・小売店を営んでいるパン工房大地の恵み（代表：塩見 剛史 しおみ つよし）と申します。当店では国産小麦と鳥取県産米粉を使用した手作りパン・焼き菓子の製造・販売を行っております。当店は、地産地消・体に安心・安全な食品の提供をモットーとしております。この度、国府町で育った米粉・蜂蜜と風味豊かな最高級の国産青のり（瀬戸内産）を使用した門前菓子「生魅もち」を開発いたしました。名称は「うべの魅もち」として2019年11月12日（火）より、宇倍神社前の自社店舗にて販売開始いたします。（1日限定20個）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40代以上の男性・女性」

詳細⇒国府町の新しいお土産品として興味を持った宇倍神社の参拝客など

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

「好奇心」 × 商品

鳥取県
パン工房大地の恵み

令和の新名物「うべの魅もち」

2019年11月

詳細⇒万葉の里・国府町から生まれた青のり風味豊かな門前菓子！

3.【強み】(WONDER) 「地元および国産素材を使用」

詳細⇒パン生地製造ノウハウを活用したモチ生地と国府町産の米粉・蜂蜜と北海道小豆のこしあんを使用した、町のパン屋さんがつくった和菓子

4.【リリースのポイント3つ】

①万葉集と青のり(海藻)との関係性 ※推測によるものです

万葉集では、藻(も)を詠んだ歌が80首以上あり、「これやこの 名に負ふ鳴門の渦潮に玉藻刈ると心 海人娘(あまおとめ)ども」という詩もあります。これにより、当時、海藻はミネラル・ビタミンAが豊富に含まれているため、健康食品として身近で生活に不可欠な食材であったと推測されることから、今回、青のりを意識して製品開発を行いました。

②地域初の門前菓子：これまで、県内で参拝客数1、2位を争う宇倍神社の門前菓子は今まではありませんでした。

③一般的な駄もちと、うべの駄もちとの違い

比較基準	一般的な駄もち	うべの駄もち
① 主な原材料(生地)	小麦グルテン・米粉・水あめ等	小麦グルテン・米粉・蜂蜜・等
② 風味を出す為に	主によもぎ	高級国産青のり×あおさ
③ 中のあんこ	こしあん	こしあん(北海道産小豆)
④ 青のり風味	★★	★★★★★
⑤ お水	地元産の水など	鳥取県のミネラルウォーター(奥大山の水)
⑥ 価格	250円～300円	220円(税込)

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

京都に旅行中に何か所の門前菓子を食べて美味しさに感動しました。当店は、県内で参拝客数1、2位を争う宇倍神社の近隣に位置しているため、私も美味しい和菓子を開発したいと思い、いくつかの商品候補の中から、現在私が持っている米粉パン製造技術と共通点がある「生駄もち」に絞って商品開発を始めました。将来的に、国府町の名物に育て地域活性化を図りたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



【代表者の経歴】

- ・1969年3月生まれ(50歳)
- ・2002年11月 パン工房大地の恵みを創業
- ・2006年6月 鳥取市国府町へ店舗移転
- ・2015年4月 NPO法人鳥取青少年ピアサポート 次長 就任

【保有資格】

味噌ソムリエ/出汁ソムリエ/コムラード オブ チーズ 検定 合格

■商品概要

商品名	令和の新名物「うべの駄もち」
特徴	地元国府町の米粉・はちみつと香りの良い瀬戸内産の青のりで作った生地に、北海道十勝産小豆を使用したこしあんを包んだ柔らかなお餅
発売日	2019年11月12日(火)
販売先	パン工房大地の恵み店舗(宇倍神社前)
販売価格	¥220(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

パン工房大地の恵み 広報担当：塩見剛史(しおみ つよし)

電話(兼FAX):0857-37-2117

E-Mail: daimegu@gmail.com

HPアドレス: <https://daimegu.jimdofree.com/>

住所 〒680-0151 鳥取県鳥取市国府町宮下1012

報道資料(プレスリリース)会社名: RIO FOODS 2019年10月31日

喫茶店で人気の「チャーシューごはん」のノンメタボークを製品化!!

「とろける八千代チャーシュー」10月1日(火)新発売

新たに製造工場を立ち上げ卸販売およびネット通販にて一般販売を開始致します



■商品名: 八千代チャーシュー(ブロック)



■チャーシューごはん(喫茶メニュー)



■新工場の画像



■秘伝の調味液で煮込んだチャーシュー

千葉県八千代市で平成14年5月から飲食業「いこいの店喫茶Rio」および食品製造業を営んでいるRIO FOODS 株式会社(代表: 浅井 万亀子 あさいまきこ)と申します。当店は厳選珈琲豆のサイフォン珈琲、モーニング、ランチの自家製お食事メニュー、並びに当店で人気のあるノンメタボークを使用した「チャーシューごはん」(980円税別)を提供しております。ノンメタボークとは器活による筋肉フローラを整えた、美味しくてヘルシーな豚肉です。この度、食にこだわる40代~80代の方を対象にノンメタボークの「とろける八千代チャーシュー」を新たに製品化する為今年9月、千葉市花見川区に専用の製造工場

「好奇心」

×

商品

千葉県

RIO FOODS(株)

「とろける八千代チャーシュー」

2019年10月

を建てました。今後は、卸販売やネット通販にて一般販売を2019年10月1日（火）から開始致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴誌にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の40代～80代の女性」

詳細⇒健康長寿・質の良い食生活を心掛けている方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒千葉大学研究グループによる豚の腸内フローラを自然に近い形で整える技術開発にて、**脂肪分少なめビタミンB1 豊富なノンメタボーク**を千葉県旭市の養豚場より直接仕入れ、独自製法で旨みを生かしジューシーでとろける食感に仕上げました。

3.【強み】(WONDER)「食味・食感」

詳細⇒独自製法でジューシーなとろけるチャーシュー

4.【リリースのポイント3つ】

- ①喫茶店から生まれた
- ②歯がなくても食べられるやわらかジューシー
- ③脂肪分少なくビタミンB1 豊富

＜とろける八千代チャーシューの製造工程＞

1. ノンメタボークのバラ部位を冷蔵で仕入
2. バラの部位を約20cmごと（約6枚）にカット
3. カットしたものを糸で縛って、塩コショウで下ごしらえ
4. 鉄板で表面をこんがり焼く
5. **“秘伝の調味液”が入った鍋で約2時間煮込む**
6. 完成

5.【この商品をはじめた理由】または【目標＆夢】

喫茶店営業での自家製お食事メニュー各種ある中、「チャーシューごはん」が好評で地域の「ふるさと産品逸品」にも認定され、ご来店できない方や全国の食にこだわる多くの皆様にこの美味しさを味わってほしいと4年前に計画。当初イタリア産豚バラ肉で作っていましたが、この計画を知ったお客様から「ノンメタボーク」の情報を得て、当店のコンセプト健康長寿にぴったりの食材に感動して「ノンメタボーク」に切り替え、地産地消のより高品質なチャーシュー

ーとして全国に広めることで千葉県産豚肉の知名度向上を目指し地域の活性化に繋げていきたい。

＜以下、参考資料＞



■代表者の経歴

- ・1980年5月 ヤマハ音楽教室システム講師(東京支店所属)
- ・1997年 中華料理の全国コンテストで
銀賞受賞のシェフの元で調理に従事
- ・2014年5月「いこいの店 喫茶Rio」開業
- ・2018年9月 RIO FOODS 株式会社 設立
- ・2019年9月 ノンメタボークの
とろける八千代チャーシュー工房 創設

■その他（特許・表彰など）

- ・2015年 1月 八千代市第1回ヘルシーメニューコンテスト入賞（トップ賞）
以降3年連続入賞（3年で終了）
- ・2015年 5月 八千代市ふるさと産品 逸品認定（チャーシューごはん）
- ・2016年11月 経営力向上計画認定
- ・2019年10月 千葉県優良農産品推奨認定（現段階では認定証未着）

■商品概要

商品名	ノンメタボークの「とろける八千代チャーシュー」
特徴	千葉県産ノンメタボークを秘伝の調味液で2時間煮込んだとろける食感のチャーシュー
発売日	2019年10月1日（火）
販売先	HP・店頭・工場直売にて わくわく広場イオンタウン東習志野店（11月1日）
販売価格	ブロック（タレ付き）¥746/100g（税込） スライス1食分（タレ含む）¥886/100g（税込）

＜資料に関してのお問合せ先＞

RIO FOODS 株式会社 広報担当：浅井万電子
電話／FAX：047-750-1512
E-Mail：tyem1216@gmail.com
HPアドレス：https://rio-foods.com/
住所 本店・店舗：「いこいの店喫茶Rio」〒276-0033 八千代市八千代台南 1-1-10
工場：「ノンメタボークのとろける八千代チャーシュー工房」
〒262-0045 千葉市花見川区作新台 8-1-25

報道資料(プレスリリース) 有限会社虎屋 2019年10月31日

創業約80年の老舗和菓店が作る、こだわり「白あん」が入った新食感お菓子

和洋菓子「森このは」新発売(12月以降予定)

自社製白あんをタルトの生地に練り込み、外はカリカリ、中はしっとり程よい甘い



■新商品「森このは」パッケージ(イメージ)

■新商品「森このは」

千葉県千葉市で昭和5年から和菓子店を営んでいる有限会社虎屋(代表: 森山 浩一 もりやま こういち)と申します。当店はどらやき、大福、上生菓子などの和菓子を製造・販売を行っております。創業から「すべての素材にこだわり、ひとつひとつ手づくりで丁寧に仕上げる」ことをモットーにしております。特に、その素材の中でも“白あん”にはこだわっており、北海道の豆、白手亡(しろてぼう)を使用することで、さっぱりとした飽きのこない製品に仕上げるすることができます。この度、新たなチャレンジとして、この白あんを使った洋菓子を作りたいと思い約2年の歳月をかけて、和菓子の素材を洋菓子に合わせた作った“和洋菓子”「森このは」を新たに発売致します。この商品の原材料はバター・小麦粉・クルミ、そして白あんをタルト生地に練り込むことで、外はカリカリ、中はしっとり程よい甘さの食感です。和菓子好きな高齢者の方から、洋菓子の好きな若い方まで、幅広い世代の方に楽しんで頂ける商品を目指しました。名前「森このは」は、森の中にあるクルミをイメージしたもので、和洋折衷なネーミングとしております。2019年12月以降発売致します。(先日台風によりパッケージデザインが遅れております)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。

「好奇心」

×

商品

千葉県
有限会社虎屋

和洋菓子「森このは」

2019年10月

1.【顧客ターゲット】 「千葉県内および関東圏内の方」

詳細⇒20代から60代の方で洋菓子および和菓子が好きな方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商 品」

詳細⇒こだわりの“白あん”が生地に練り込まれた見た目はタルトのような和洋菓子（味はキャラメルを使った濃厚な風味）

3.【強み】(WONDER)「一級和菓子技能士」 森山 浩一

詳細⇒県内で約10名。四季折々の温度変化に五感を研ぎ澄まし、それぞれの和菓子に合う“白あん”を作っており、今回は洋菓子にも応用しました。

4.【リリースのポイント】2つのこだわり

①白あん：創業当時、先代より引き継がれた技法により作られたもので、現在は、「みかん大福」「いちご大福」「上生菓子」などに使用



＜みかん大福＞

＜いちご大福＞

＜上生菓子＞

②3層構造：一番上（クッキー）と1番下（タルト）の間に“キャラメル”を挟むことで、サクサクな生地にやわらかくて甘いキャラメルが口の中で広がる

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

これまで創業以来、和菓子専門店として商品づくりを行って参りました。今回新たに洋菓子の素材を取り入れ、若い女性職人が作ったキャラメル味の「森このは」を作ることで、和洋菓子という新たなジャンルを作るべくチャレンジ致しました。この和洋菓子を通して若い世代の方も含め幅広い世代の方に和菓子の良さを知って頂ければと思います。

<以下、参考資料>

■会社の沿革



昭和13年 創業（千葉市栄町）
初代 森山 清治（もりやま せいじ）
昭和20年 千葉市富士見町へ移転（現在）
昭和60年 千葉で初めて「いちご大福」を販売
平成29年 月曜餅どら発売
令和元年 和洋菓子「森このは」発売

■その他（特許・表彰など）

- ・和菓子技能一級士
- ・全国菓子大博覧会 茶道家元賞受賞
- ・全国菓子大博覧会 金賞受賞
- ・千葉県より現代の名工受賞

■商品概要

商品名	和洋菓子「森このは」
特徴	自社製白あんをタルトの生地に練り込み、外はカリカリ、中はしっとり程よい甘い、キャラメル味の和洋菓子
発売日	2019年12月以降予定
販売先	当店にて
販売価格	¥1,500（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 虎屋 広報担当：森山浩一
電話：043-222-2469 FAX：043-222-7557
E-Mail：c-toraya@sis.ocn.ne.jp
HPアドレス <https://c-toraya.jp/>
住所 〒260-0015
千葉市中央区富士見2-12-1

史上初！三味一体！？ホイップクリームがのった“新体験”油そば！
「チャンジャ納豆ホイップクリーム油そば」10月1日新発売
「チャンジャ」×「納豆」×「ホイップクリーム」が絶妙なバランスの逸品！



■「チャンジャ納豆ホイップクリーム油そば」



■自家製の極太中華麺

宮城県名取市で今年8月にリニューアルオープンした高館食道 水神蕎麦を営んでいる株式会社 宗（三代目：安西 恵摩 あんざい えま）と申します。当店は手打ち蕎麦やラーメンや定食など食のジャンルを問わないスタイルで営業しております。この度は、20代～40代のラーメン・油そば好きの方を対象に『チャンジャ納豆ホイップクリーム油そば』を10月1日（火）より新たに販売することになりました。

この商品の特徴は、今までに無かった組み合わせのトッピングです。自家製の極太中華麺と甘めの醤油タレと植物性の香味油が特徴の当店自慢の油そばに『チャンジャ』（タラの内臓のキムチ漬け）に『納豆』、『ホイップクリーム』をトッピングしました。一見有り得ない組み合わせですが、チャンジャの辛さをホイップクリームがまろやかにし、納豆の粘りによって極太の中華麺によく絡む逸品です。醤油タレとの相性も良く最後まで飽きることなく食べられる油そばです。また、ご飯を追加していただき、残った具材を乗せて召し上がっていただいても種とは違った味をお楽しみ頂けます。

つきましては、ぜひ、黄番組・黄紙にて取材の程、宜しくお願いします。

「好奇心」 × 商品

宮城県
株式会社 宗

「チャンジャ納豆
ホイップクリーム油そば」

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「東北圏内の20代～40代の男女」

詳細⇒ ラーメンおよび油そば好きの男女で新しいモノ好きな方。

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒ 好奇心を刺激する面白い組み合わせのトッピングの油そば

3.【強み】(WONDER)「油そばにホイップクリーム」

詳細⇒ 油そばに合うトッピング(具材)を探し、例えば、バナナペースト、のりの佃煮、豚ホルモンの味噌煮込みなど試した中で、隠し味として様々な料理に使用されている生クリームを試したところ、非常に良く合う(油そばのコクが増し、舌触りが柔らかくなる)ことを発見し、今回の料理が誕生。

4.【リリースのポイント3つ】

- ① 当店の油そばは自家製の極太中華麺と甘めの醤油ダレが特徴。
- ② 一見有り得ない『チャンジャ』『納豆』『ホイップクリーム』の組み合わせが実は相性が良い。
- ③ トッピングすることにより従来の油そばより味の深みが増す。

※一般的な油そばとの違い(それぞれの具材の役割)

比較基準	油そば	チャンジャ納豆 ホイップクリーム油そば
① 味	醤油味	程よい辛味の醤油味 (チャンジャ)
② 麺へのからみ	○	◎(納豆のねばり)
③ ホイップクリーム	無し	有り (全体がまろやかに)
④ 見た目(インスタ映え)	★★	★★★★★
⑤ 価格	700円～800円	1000円(税込)

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

和そばと異なり、『油そば』はお客様が酢・ラー油等の調味料で自分好みにして食べるという自由度の高い料理であり、さらに今回のように奇抜な具材を組み合わせることで新たな食感、味、風味を生みだすことができる“無限の可能性を秘めた麺料理”だと私は考えております。だからこそ、今後も様々な具材でチャレンジをしていくことで新たな『油そばの食文化』を生みだし、県内、県外に広め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



- ・1979年 8月 7日生まれ
- ・全国各地のラーメン店で修業
- ・2011年 仙台市内で「らーめん やんちゃ」を開業し独立
- ・2014年 油そば専門店「エマ劇場」を仮設商店街開上さいかい市場内で開業
- ・2019年 油そばに和食のテイストを取り入れるべく「工房 水神そば」を運営する「株式会社 宗」入社

■その他 (特許・表彰など)

- ・情報誌「りらく」2019年10月号掲載
- ・日経連会報誌「麺」2019年11月号掲載

■商品概要

商品名	「チャンジャ納豆ホイップクリーム油そば」
特徴	「チャンジャ」×「納豆」×「ホイップクリーム」が絶妙なバランスの逸品
発売日	2019年10月1日
販売先	名取市高館「高館食道 水神蕎麦」
販売価格	¥1,000(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

高館食道 水神蕎麦(株式会社 宗) 広報担当: 安西 恵摩
電話/FAX: 022-799-7097
E-Mail: sui@nsoba@gmail.com
住所 〒981-1243 宮城県名取市高館川上字五性寺 71-1

地元食材を使った宮城県・地産地実プロジェクト！新ご当地グルメ開発！

第1弾『伊達カレー』11月15日(金)新発売

宮城大学(食材の監修・提供)×シェフ(メニュー開発)×TOHOKU204(プロデュース)



■商品名：『伊達カレー』（※写真はイメージです）



■地産地実プロジェクトメンバー

(左からプロジェクトリーダー、宮城大学教養部付属実習員、シェフ)

宮城県仙台市で平成30年10月からブランディング会社を運営している株式会社 TOHOKU204（取締役兼広報担当：渡邊 欣嗣 わたなべ きんじ）と申します。弊社は映像、マーケティングやデザインなどを中心に地域をプロデュースしております。当社では、環境や文化、歴史などの背景も含めて地域に根付いた形で消費者と関わる方法を検討していた折、イオンの中に飲食業であるカレー屋を開店させるきっかけがありました。その際、母校である宮城大学食産業学群との産学連携を行うことにより、食と地域という視点で消費者と関わることをできると考え、プロジェクトを発足させました。プロジェクト名「宮城県・地産地実プロジェクト」、テーマは「地元の食材を使った新ご当地グルメ開発」です。第1弾として、地域に根付いたストーリーを持つ食品としてカレーを開発。土地の文化や歴史的背景も踏まえ、戦国武将である伊達政宗から取り宮城やさいゴロゴロの『伊達カレー』の名で新たな仙台名物として県内のみならず観光客へもアプローチしていきたいと考えております。発売は11月15日(金)、即ちイオンの中にあるフードコート（カレースタンド204）にて販売開始致します。

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。

「好奇心」 × 商 品

宮城県
株式会社TOHOKU204

「伊達カレー」

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「県内20代～60代の男女」

詳細⇒ 地元の戦国武将「伊達」の冠が付いたカレーに興味をもった方

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒ 地域優位性のある食材を用いた地産地消によりブランド化を図る

3.【強み】(WONDER) 「継続的産学連携」

詳細⇒ 宮城大学所有農場(坪沼農場)で生産された農産物(お米等)を始めとした厳選された宮城県内食材を、フレンチの料理人(渡邊 政也)が調理をして新たなご当地グルメを開発する為の連携。第1弾がカレーで、今後も継続して新たなグルメ開発を行う。

4.【リリースのポイント】プロジェクトにかかわる人物

(1)宮城大学「食産業学部」：学部長 西川 正純(にしかわ まさすみ)



プロフィール
宮城県を中心に東北地方の産業振興、地域連携を目的とした研究が多く、専門は食品機能学。宮城大学食産業学部長。

(2)料理人「レストランOupe・料理長」：渡邊 政也(わたなべ まさや)



プロフィール
近年注目されるまちづくり活動にシェフとして参画。地域素材を活かしたブランディングシェフとして活躍の場を広げている。

(3)プロジェクトリーダー「株式会社 TOHOKU204」：渡邊 欣嗣



プロフィール
宮城大学食産業学部卒業。仙台、東京で役者、脚本家、演出家を経て九州でまちづくりに参画。東北に戻り地域ブランディング会社 TOHOKU204 設立、同取締役。

5.【プロジェクトをはじめた理由】または【目標・夢】

東北という地の魅力には豊かな自然と盛んな農業があります。しかしながら、農業を始めとする第一次産業は一般消費者に注目されることは多くありません。このプロジェクトを通して、その土地や背景にある文化に思いを寄せる契機として、地産地消ならぬ「地産地美」として、この宮城やさいゴロゴロの『伊達カレー』が地元の方に愛されるご当地メニューとして認知され県外の方への広がって新たな名物として認知されることを目標としております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴(村上 卓斗 むらかみ たくと)



- ・2013年3月 宮城大学卒業
- ・2014年12月 University of Leeds 卒業
- ・2015年4月～2016年3月 経営幹部生としてIT商社入社、社長室配属
- ・2016年3月～2017年12月 採用人事としてサブマネージャーを務める
- ・2017年12月～2018年8月 予約メディアのプロジェクトマネージャーとしてコンテンツ企画からWEBマーケティングまで機動的にプロジェクトを実行

■その他 (特許・表彰など)

- ・宮城大学外部講師(キャリア形成)

■商品概要

商品名	宮城やさいゴロゴロの『伊達カレー』
特徴	宮城大学と産学連携した地域に根付いた新ご当地カレー
発売日	2019年11月15日(金)
販売先	イオンスタイル仙台卸町フードコート1F カレースタンド204
販売価格	¥800円(税別)*予定

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 TOHOKU204 広報担当：渡邊 欣嗣(ワタナベ キンジ)
電話：022-341-8204 FAX：022-341-8209
E-Mail：kinji.watanabe@tohoku204.com
HPアドレス 本社 <https://tohoku204.com/> 店舗 <https://www.cwvystand204.com/>
住所 〒981-0954 仙台市青葉区川平2丁目9-39

437年の時空を超えて、現在に蘇った光秀の信長への想い！

「淡いちご～光秀の儚き献上～」2020年1月5日(日)新発売

地元いちご農家とコラボ！光秀の想いと共に可愛くて“ふわもち食感”の生マシュマロ



■明智光秀の家紋「桔梗紋」

■「淡いちご～光秀の儚き献上～」

岐阜県山県市で平成元年創業、食品製造業を営んでいる株式会社小林食品（代表：小林 篤史 こばやし あつし）と申します。当社は仕出しやお料理に使用される業務用のお惣菜、甘味物、現在はお節料理などを中心に製造しております。この度は、来年から放送される NHK 大河ドラマ「麒麟がくる」を記念して、光秀の家紋をイメージした生マシュマロ（ギモーヴ）を新たに開発、販売を行います。この商品は地元産いちごの「あきひめ」と「紅ほっぺ」を使用し、砂糖、ゼラチン、レモン汁を加え仕上げました。食べるとふわもち食感で、いちごの風味を口の中全体で感じることができます。

商品名は『淡いちご～光秀の儚き献上～』

大河ドラマ初日放送予定の2020年1月5日から販売致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴誌にて取材の程、宜しくお願いします。

「好奇心」 × 商 品

岐阜県
(株)小林食品

「淡いちご
～光秀の儚き献上～」

2019年10月

1.【顧客ターゲット】 「20代～40代の女性」

詳細⇒明智光秀が好きな観光客で記念になる商品を探している方

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒ 生マシュマロってなに？ふわふわってどんな食感？と
気になる商品

3.【強み】(WONDER)「新食感」

詳細⇒ いちごの果肉をすりつぶし砂糖とゼラチンでゆっくり時間をかけてきめ
細かく泡立てていきハートの形に1つずつ想いを込めて流していく心のこもっ
た製法によりなんとふわふわもちもち食感のハートのお菓子しました。

4.【リリースのポイント】

- ①地元産いちごの「あきひめ」と「紅ほっぺ」を使用して作った生マシュマロ
- ②明智光秀の家紋である桔梗紋をイメージした形状
- ③光秀が信長へ想いを伝えたかったであろう創造上のストーリー（下記）

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

～光秀の夢き献上～（商品ストーリー）

1582年6月、「敵は本能寺にあり」

光秀は信長のことを本当に敵と思ったのでしょうか。

本能寺にて信長を襲撃したことで歴史は大きく変わりました。

あくまでも、これは私自身の創造での“想い”です。

光秀は、信長に仕えることにより、天下統一した世に平和が訪れることを願っ
ていた。しかし信長は天下統一をしたその先に海外への遠征を見据えていた。

私は光秀がこのままでは争いが絶えず、日本に平和が永遠に訪れないのではと
苦悩し、信長を止めたかったのではないかと考えます。

もしかしたら本能寺に向かう前に、西洋菓子好きな信長に、この仏蘭西（フ
ランス）菓子である生マシュマロ（ギモーブ）を献上品として持参し、共に食
すことで、想いが通じ“天下泰平”の世が訪れたかもしれません。

今となっては光秀の心内はわかりませんが、この商品を通じて、多くの方に4
37年前の歴史に想いを馳せながら食べて頂きたいと思っています。そして、
この商品を通じて山梨市に一人でも多くの方に関心を持って頂き、訪れて頂く
ことで地域の活性化に繋げて行きたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・昭和56年 10月 先代が創業した小林食品の次男（2代目）として岐阜市に生まれる
- ・平成12年3月 県立岐阜商業高等学校卒業
- ・平成14年3月 辻調理師技術研究所卒業
- ・平成14年4月 岐阜の料亭「たか田八祥」へ入社
- ・平成16年3月 株式会社小林食品入社
- ・平成29年6月 同社 代表取締役就任

■商品概要

商品名	「淡いちご～光秀の夢き献上～」
特徴	地元いちご農家とコラボ！光秀の想いと共に、可愛くふわもち食感。完熟いちごの生マシュマロ
発売日	令和2年1月5日
販売先	てんこもり直売所および道の駅など（予定）
販売価格	¥1000 （税込）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 小林食品 広報担当：小林麻史

電話：0581-36-2336

FAX：0581-36-0211

E-Mail：atsushik@kobashoku.com

住所 〒501-2123 岐阜県山梨市大森516-13

山県市発祥の特産品プロジェクト第1弾！黒にんにくを使った新食感ハヤシライス

「黒にんにく入り山県ハヤシ」2020年1月5日(日)新発売

山県市の特産品「黒にんにく」をハヤシライスにプラス。これまでより味わい深いコクに



■山県ハヤシ(イメージ) ■弊社が製造・提供しているハヤシライスと店舗カウンターの様子

岐阜県山県市で平成26年12月から飲食店を営んでいる株式会社早矢仕ライスLABO(代表:石神 英樹 いしがみ ひでき)と申します。当店はハヤシライスを中心に地元の食材を使った洋食(トンカツ・ハンバーグ等)を販売しております。ハヤシライスは今から147年前の明治5年、山県市出身の早矢仕有祐(はやし ゆうてき)(丸善株式会社の創業者)が作った料理で全国に広まりました。それを見習い、ここ山県市で昨年度、商工会・市役所・地元の有志(約30名)が地元の農作物を使った新たなハヤシライスを開発すべく特産品開発の為、プロジェクトを立ち上げました。そこで、まず、今回、当社がプロジェクト第1弾として、山県市の特産品である「黒にんにく」を使ったハヤシライスを開発いたしました。この黒にんにくは、市内の、にんにく「元氣玉」を6カ月から1年間かけて熟成させた「黒にんにく」を使用しております。これを入れることで、通常のハヤシライスよりも、味が濃く深い味わいとなり、また、黒にんにくの強い抗酸化作用があるポリフェノールを多く含んでいることにより身体が元気になると言われています。商品名は「黒にんにく入り山県ハヤシ」として2020年1月5日(日)より店頭(4カ所)での販売およびレトルト食品としてのネット通販を開始することになりました。つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

「好奇心」 × 商品

岐阜県
(株)早矢仕ライスLABO

「黒にんにく入り山県ハヤシ」

2019年10月

1.【顧客ターゲット】「市内へ訪問する観光客および全国の方」

詳細⇒40代から70代台までの主婦・シニア世代（男性・女性）で健康志向の方

2.【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒ハヤシライス発祥の地で、生まれた「黒にんにく」入り、新食感ハヤシライス

3.【強み】(WONDER)「山梨の農産物：黒にんにく」



詳細⇒美濃山梨元氣ファームが作るにんにく（元氣玉）を使用。普通の白いにんにくに、湿度と温度を管理した部屋で一定期間熟成させたもので半年から約1年熟成することで色が真っ黒に変化します。「抗酸化作用」「抗菌作用」の効果があるとされているポリフェノールを豊富に含みます。

4.【リリースのポイント】

※一般的なハヤシライスと、「黒にんにく入り山梨ハヤシ」との違い

比較基準	ハヤシライス	黒にんにく入り山梨ハヤシ
1. 食感	さらっとした味わい	とろりと濃厚
2. 味（風味）	トマトベース	デミグラスベース
3. コク（旨み）	★★★	★★★★★
4. 黒にんにく	無	有
5. 抗酸化作用（ポリフェノール）	△	◎
6. 価格（レトルトソースのみの価格）	300円（税別）	600円（税別）

（参考）

- ・ハヤシライスの日（9月8日）・ニンニクの日（2月29日）
- ・黒の日（9月6日）

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標＆夢】

そもそも、この商品が生まれたきっかけは東日本大震災でした。被災者支援のために何かできないか、と商工会青年部OBが主体となって組織された有志団体で活動が始まり、山梨市の名物ともいえるハヤシライスをレトルトにすることで、被災地でも①より食べやすく②簡単に食べられる③すぐ食べられる、を基本コンセプトにしました。こうして作成したレトルトハヤシを被災地に提供などを行っていた団体を会社として組織化したのが弊社です。

現在では、こうした経緯で生まれたハヤシライスを、先に記述の通り「地域団体商標登録」への申請を通して市内各地のつながりが強固になり、コミュニケーションもとれるようになってきています。山梨市商工会が母体団体となり、山梨市や関係団体、市内の飲食店など地域全体を巻き込んで、全国初の「地域団体商標登録」取得に向けて事業を展開しています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・昭和61年3月 岐阜県立山梨農校卒業
- ・東京のフレンチ主体の洋食店で10年間勤務
- ・平成26年「ビストロサングリエ久助」開業
- ・平成15年「ハヤシライス研究所」所長就任
- ・平成15年「関早矢仕ライスLABO」設立

■その他（特許・表彰など）

- ・地域団体商標登録出願中

■商品概要

商品名	「黒にんにく入り山梨ハヤシ」
特徴	じっくりと煮込んだ牛肉と玉ねぎの深い味わいと濃いめにしあげたデミグラスソースで濃厚な味わいにしあげたハヤシライスソースに黒にんにくを追加し、更に濃厚に。
発売日	2020年1月5日（日）

販売先	当社店頭にて、てんこもり農産物直売所、ふれあいバザール、ハーブレンドおよびネット通販（自社サイト・ふるさと納税 等）
販売価格	¥ 600 （税別）

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社早矢仕ライスLABO 広報担当：石神英樹
 電話：0581-32-9582
 FAX：0581-32-9582
 E-Mail：s-kyusuke@twatwane.jp
 HPアドレス hayashi-rice.com
 住所 〒501-2105 岐阜県山県市高宮 2418-1

エステティックサロン Trust (日高市)

たった2日間で得られる10年分の知識で働き方改革

「St Flair DNA 栄養学®スクール」認定 DNA アドバイザーコース

12月14日(土)15日(日) 12時から17時まで当サロンで開催



■「St Flair DNA 栄養学®研修風景」



■「DNA 解析キット」

埼玉県日高市で平成25年11月からエステサロンを営んでいるエステティックサロン Trust (代表:塩原亜由美 しおわき あゆみ)と申します。当店は一般的なエステティックサービスだけではなく、内面美容や健康にこだわり、DNA 解析キットや腸内フローラ解析キットなどを中心に販売しております。この度は、痩せたい、健康になりたい、健康を伝える仕事をしたい方を対象に『St Flair DNA 栄養学®スクール』認定 DNA アドバイザーコースを12月14日(土)15日(日)より新たに販売することになりました。

St Flair DNA 栄養学®スクールでのDeのDNA 解析とは、ダイエットをしたい方や健康を維持したい方の最適な方法がわかります。またスポーツ選手、トレーニングを行っている方々が、DNAによって割り出されたトレーニング方法を行う事で、より効率よく行うことが可能になります。今まではやみくもに行っていたダイエットやエステメニュー、トレーニングがより洗練されご自身にあった方法と合わない方法が試す前からわかるようになります。さらにお食事の管理もアプリで簡単に出来るため、ご自身に今といった何の栄養素がたりな

「好奇心」

×

アドバイザー

埼玉県日高市
エステティックサロンTrust

「St Flair DNA栄養学®スクール」

2019年10月

いのか？なぜ体の不調がおこるのか？すぐに解るようになり、最適な食事やサブリの提案を見ることが出来ます。世間一般では健康に良いと言われている方法でも DNA タイプによっては逆効果の場合もあります。今回、このスクールで DNA 解析のアドバイザーに認定されることで日々の悩みに別合った方法が提案できるようになるので仕事の幅が広がり、個別プランニングやスクール開催ができます。

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20～50代の女性」

詳細⇒DNA 解析に興味を持ち、自分でセルフマネジメントをしたい方、周りの人にアドバイスをしていきたい方（例えば主婦の方で、仕事に復帰したいと考えている方）

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「アドバイザー（仕事）」

詳細⇒DNA 解析に興味を持ち、アドバイザーとしての仕事にやりがいを感じている方

3.【強み】「DNA 解析×栄養学を組み合わせた独自の理論」

■監修ドクター「森下竜一教授」



大阪大学大学院医学系研究科臨床遺伝子治療学教授を務める。日本抗加齢医学会、日本血管生体医学会、日本遺伝子治療学会、日本知財学会など各学会の理事、抗加齢協会副理事長を務める。政府の規制改革会議委員で健康の機能性表示容認を提言。健康医療推進本部（本部長安倍内閣総理大臣）戦略参与も兼ねる

■監修ドクター「辻直樹先生」



医療法人団体 医献会社クリニック院長を務める。獨協医科大学医学部卒業後、東京女子医科大学病院などを経て辻クリニックを開院。病気になる、年をとらない身体をつくる「細胞レベルの解毒治療」をコンセプトに水素をいち早く治療に取り入れている。



■創設者：左近明子(株)DNAextreme 代表取締役
St Flair DNA 栄養学®スクール代表
(株)うちのこのキモチ代表取締役
DNA 美容開発者 3,000 人のカウンセリングデータをノウハウに、エステサロン全国 800 店舗のコンサルティングを行う。現在日本で一番遺伝子がキレイと立証。

4.【リリースのポイント】スクールの内容（2日間で10時間）

- ① DNAの理論、論文を学ぶ
- ② 一つ一つの遺伝子の役割
- ③ DNA からの栄養学理論
- ④ 栄養不足から起こる症状 最後に認定試験

<スクールイメージ画像>



5.【このスクールをはじめた理由】

約4年前に新しい店舗でエステサロンをオープンしたときに3か月で16kg太りました。当時はもちろん栄養士免許を持っていますので一般栄養学の知識はありましたが、何をやっても痩せることが出来ず悩んでいました。沢山の情報を集めるも世の中に無料で落ちていてる情報に有益なものがあまりありませんでした。だったらきちんとお金を払って学んでみようと思い約2年前に「St Flair DNA 栄養学®スクール」に飛び込みました。そこからは結果が出るのが早かったです。私のように悩んでいる方を一人でも多く助けたいと思い、今回、このアドバイザーコースを開講したいと考えております。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・2005年 8月 日本食品科学加工学会（北海道大学にて）学会発表「遺伝子組換えダイズにおける導入遺伝子の不安定性について」
- ・2006年 4月 不妊治療専門医院にて胚培養士として5年間就業

- ・2013年 11月 エステティックサロンTrust オープン
- ・2017年 9月 St Flair DNA 栄養学®スクール 認定講師・認定DNAプランナー取得
- ・2019年 2月 St Flair®認定栄養学スクール 認定講師・認定編プランナー取得
- ・2019年 7月 「安心で安全な食事を守る会」を発足 会長に就任

■（特許・表彰など）

- ・栄養士免許証（2006年 3月）
- ・経営革新計画承認（2016年 12月）

■スクール概要

商品名	St FlairDNA 栄養学®スクール認定 DNA アドバイザーコース
特徴	DNA 解析の結果から美容健康方法が読み解けるようになる
開催日	2019年12月14日（土）15日（日） 時間12時～17時（2日間講座）
販売先	エステティックサロン Trust
費用	¥150,000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

エステティックサロン Trust 担当：塩脇亜由美
 電 話：042-978-8844
 F A X：042-9778-8068
 E-M a i l：trust8844@gmail.com
 HP アドレス：<http://trust8844.com/>
 住 所：〒350-1237 埼玉県日高市猿田上ノ台1-7 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、根も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)
- ・福祉地区公民館支援員(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ー
- ・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「皇帝内経」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「皇帝内経」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「皇帝内経(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草を処方して自分で自分の身体を治すことができました。その経験および知識と中国予防医学5千年の歴史がある書籍「皇帝内経」の知識を組み合わせで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、黄垂組・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「皇帝内経」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年の知識の滴を生かす、2年間中国医学専門的な勉強、マッサージ歴20年以上、心優香でオリジナル施術

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. バーグアン療法 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 バーグアン療法 (吸竹療法)	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、痛風、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 海南市内で「心優香 足浴」開店。現在に至る。

■その他 (特許・表彰など)

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

■商品概要

商品名	健康養生心優香足浴療法
特徴	中国予防医学「皇帝内経」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>

心優香 足浴 (みゆか そくよく) 広報担当: 博 (ふ) 和英 (かずえ)
 電話: 073-482-6178
 E-Mail: miyukasokuyoku0601@icloud.com
 HP アドレス: <http://www.miyukaashiyu.jimdofree.com/>
 住所: 〒642-002 和歌山県海南市大野中 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言っていた材。

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っていただき、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「家具工房アウグ」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 家具工房アウグ 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>

家具工房アウグ 代表 草分みのる

電話/FAX 0796-28-3621

E-Mail info@artwood-augu.com

HPアドレス http://artwood-augu.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 かむむら 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回っております。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、当社が佃煮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】 佃煮 (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、日本で唯一のさくらげの専門研究施設である佃煮 (さんじん) 研究所と連携し、日々研究を行っています。たくさんの佃煮を研究し、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、ほかのさくらげ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 (予定)
② (しそ味)	しその香りがしっかり染み込んだ逸品	500円 (予定)
③ (からし味)	ピリッと辛さのあるからし風味	500円 (予定)

<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 株式会社緑工房 設立
- ・同年12月 佃煮しいたけの栽培事業を開始
- ・平成26年8月 佃煮製造を開始
- ・平成27年8月 さくらげ栽培事業を開始
- ・平成28年3月 さくらげ佃煮販売事業を開始

■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 緑工房 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、よろしくお願い致します。

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

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、重度の憂パテも改善。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、皆様の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 ①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
一般社団法人ビタミン・ケトン療法会 理事就任
- ・2018年9月 菓子製造業を開始
- ・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（
E-Mail：lowcarbhouse2017@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可燃性	×	○
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	×	○(湯煮し・調理可)
⑤価格	20万~数百万	比較的低価(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)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。

また単にピザ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
- ・退職後家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・サービスを始めた理由】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、花を通して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)

<資料に関してのお問い合わせ先>

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 大朗 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希少です。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 赤穂の塩を含めた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	ドラム缶直火製法	ドラム缶直火製法
2. 味付け工程	秘伝のたれ (秘野醤油ベース)	赤穂の塩を含む 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. 【この商品をはじめて理由】

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、赤穂の塩を含む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、細く刻むと、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、きゅうりと薄焼き玉子は細切りにする。
- 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。



■ 星野菜サラダレモン醤油ドレッシング



■ 焼き豚キムチの手巻き寿司

<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 焼で 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）×おだぎきさん家の八鹿豚（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 大樹（まえだ だいし）
 電 話：0791-75-1111
 F A X：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ぜごはんの素に
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



■ ふっ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。当店はふぐを中心とした、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、味付け梅干が入った出汁が個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(高温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、椎茸と共に煮込む。
- ⑦ そのタレと椎茸をパッキングする。(-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、考察しました。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八男坊として生まれ、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@fukuyoi.co.jp
 HPアドレス：<http://fukuyoi.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

貝印株式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)

<資料に際してお問合せ先>

有限会社 橋本漆芸 広報担当:橋本 寛子

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 和歌山県海南市岡田569-1

報道資料(プレスリリース) 会社名: 青木ファーム&デリ 2019年7月31日

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・販売をしています。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さ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、高付加価値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。
海南商工会館所で起業相談
- ・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年度潜在的創業者掘り起し事業第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://aoki-farm-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：hideaki109@gmail.com
HPアドレス： <https://aoki-farm-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)探しをはじめ、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。心も体も潤される「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う国産棕櫚皮を、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・手触り感が昇華したものです。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 中西喜一工房 広報担当：中西みちる
 電話：073-486-0860 FAX：073-486-0860
 E-Mail：nakanishikoubou1205@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: 山家 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「OOOL 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＞

事業名	SHIZUKU	KOMOREBI	MICHIKAKE
(1)株式会社島皮工芸製作所	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

報道資料(プレスリリース) W@nderFabric(ワンダーファブリック) 9月18日

業界初！アメリカ発祥のストリートファッション×伝統工芸の融合
HONJOCASURI CAP (本庄紺キャップ) 7月から発売
伝統織物(黒澤織物の本庄紺)をハンドメイドでCAPに再構築！



■HONJOCASURI CAP／本庄紺キャップ

埼玉県本庄市で平成27年から W@nderFabric というCAPブランドを運営している、デザイナー兼制作者の今井俊之(いまい としゆき)と申します。当ブランドでは着物や袴の生地をハンドメイドで製作したCAPを中心に販売しております。この度、本庄市で本庄紺を伝承している黒澤織物様の絹織物を使用しCAPを制作しました。

海外や国内のCAPファッションを好む20代～40代の方を対象に「本庄紺キャップ」として発売、アメリカ発祥のベースボールキャップで平らなツバが特徴です。近年日本でも、ベースボールキャップスタイルを取り入れるヒップホップやダンスなどの流行により急激に普及し、若者の間で好まれております。CAP製作は、本庄市にある小さな自社工房にて私自身がハンドメイドで1つ1つ制作しております。本庄紺キャップは、価値のある伝統織物を現代ファッションとしてスタイリングできます。W@nderFabricではCAPというファッションアイテムを通し、伝統織物、着物などに触れるきっかけになればと考えております。

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。

「価値」 × 商品

埼玉県本庄市
W@nderFabric(ワンダーファブリック)

HONJOCASURI CAP
(本庄紺キャップ)

2019年9月

1.【顧客ターゲット】「CAPスタイルファッションが好きな方」

詳細⇒国内のみならず海外の外国人の方で伝統工芸品に価値を感じる方

2.【コンセプト】「価値」×「商品」

詳細⇒伝統織物をCAPとして現代風にアレンジした新たなファッション

3.【強み】(WONDER)「ハンドメイド」

詳細⇒織物も手織り、帽子も一つ一つ丹精込めて手作業で作ります。

4.【リリースのポイント】

※一般的なベースボールCAPとの違い

比較基準	一般的なもの	本庄紺キャップ
① 素材	綿・ナイロン	絹
② デザイン(柄)	無地・刺繍あり	看菊の柄
③ オリジナリティ	★★	★★★★★
④ 製造方法	工場生産	ハンドメイド
⑤ 価 格	4000円～6000円程度	19800円(税込)

<商品の種類・一例>



5.【この商品をはじめた理由】または【目標＆夢】

今年4月に埼玉県本庄市で黒澤織物様と出会い初めて、現場で本庄紺の織物に目に触れ、生地の手織り、繊細な柄、手織りならではの風合いに一目惚れし、ぜひ、この織物をベースボールキャップの素材として製品化したら面白いと感じ、

生地を仕入れました。ベースボールキャップ製作へのこだわりとして、フロント部分やツバの柄の見え方を考え、最終的には全体の柄のバランスを整え仕上げて行きます。今回、本庄紺の織物を使用するにあたり、この繊細な柄を上手く配置するのが難しく苦労しましたが、結果、満足のいく商品に仕上がりました。来年は東京オリンピック・パラリンピックが開催され多くの外国人観光客が日本にやってきます。この商品を通じて日本の伝統工芸(本庄紺)の良さを世界に発信していければ幸いです。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



WonderFabric デザイナー・CAP 制作者 今井健之、1984年生、埼玉県出身
 織物ファッション専門学校 ファッションデザイン科卒業
 専門学校卒業と同時に友人とメンズアパレルブランド ROMANTIC LOVE 設立。
 東京・神宮前に SHOP オープン(RL2006年-2014年)
 2016年 WonderFabric 設立
 2018年 自社工場を設立し、独学でCAP造りを学ぶ
 2019年 自社生産製品販売開始

<ブランドストーリー>

2015年 試作開始、着物の解体やクリーニング、生産までの基盤作りを行う
 2016年 製品完成と同時にブランド設立、オンラインストアオープン
 2016年 原宿にて期間限定 POPUPSHOP オープン
 2016年 米田セレクトショップ H.Lorenzo にて発売開始(現在は企画終了)
 2017年 原宿にて期間限定 POPUPSHOP オープン
 2018年 自社工場設立
 2019年 自社生産商品の販売開始
 2019年 渋谷にて POPUPSHOP オープン
 2019年 ファッション EXPO 展示会出展
 2019年 埼玉県主催 埼玉 SOGO にて POPUPSHOP オープン

<メディア掲載>

2016年 織研新聞 掲載
 2016年 テレビ東京 モーニングチャージ 特集放送
 2017年 LINE NEWS ファッション記事掲載
 2017年 織研新聞 掲載

2017年 AGRI JOURNAL 掲載
 2017年 QG Taiwan 記事掲載
 2017年 TURNS 記事掲載
 2018年 TimeOutTOKYO 記事掲載
 2018年 NHK Kawaii international 特集放送
 2018年 TBS ラジオおぎやはぎのメガネひいき クソメンキャップ製作
 2018年 ラジオ J-WAVE ACROSS THE SKY 企画特集&出演 放送
 2019年 TV 行列のできる法律相談所 バックストリート・ボーイズ様、
 尾上松也様着用・紹介されました

<今後の予定>

2019年10月2日(水)~4日(金)

「第7回 国際 アパレル EXPO 秋」に出展

場所：東京ビックサイト 南展示棟

■商品概要

商品名	HONJOCASURI CAP/本庄餅キャップ
特徴	本庄市の伝統織物のベースボール CAP
発売日	2019年7月
販売先	自社オンラインストア・本庄市ふるさと納税(10月予定)
販売価格	¥19,800(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 WonderFabric(ワンダーファブリック)

担当：今井健之

電話：090-9365-1157

E-Mail：wonderfabric@outlook.com

HP アドレス www.wonderfabric.com

住所 〒367-0045 埼玉県本庄市柏 2-2-21-D

スポーツショップ モスト (飯能市)

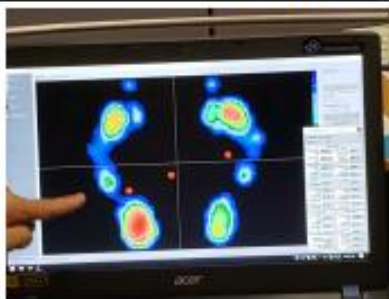
飯能市初！足病医の国アメリカから約3週間で完成！

世界でたった一つの「オーダーインソール」12月1日(日)開始

① 測定、②足の重心・バランス、③ゆがみのデータを取りオーダーで作成



■足の重心・バランスの測定



■測定結果の説明

埼玉県飯能市で昭和33年にスポーツ店を創業し、約60年を迎えたスポーツショップモストです。当初は「守護スポーツ井上」として登山、スキーを中心に扱い、やがてスポーツ用品全般(野球、サッカー、テニス、バドミントン、卓球、陸上、バレーボール、バスケットボールなど)を販売しておりました。平成23年より野球専門店として野球用品の販売、グラブ修理などを主に行っております。このたび「いつまでも自分の足で歩く足サポート事業」を始めました。

足底面圧センサーで足の圧力、重心、バランスを無料で測定しております。センサー測定により、アーチが下がっている扁平足、うおのめであたっている足、外反母趾などお客様のお悩みに合ったインソールをお勧めしております。既製インソールも販売しておりますが、機能性の高いオーダーインソールを作成致します。このインソールは足首の関節を正常な角度で取った足型をアメリカフットマックス社に送り、その指示により、インソールの形、硬さ、厚さ、パットの入れ方、トップカバーの種類などお客様のご症状、目的に合ったオーダーメイドのインソールが出来上がります。身体の歪みを正すインソールを使用することで膝や腰の不調の緩和が期待でき、ケガや疲労の軽減に役立ちます。お客様に合った型が提供

「価値」 × 商品

埼玉県飯能市
スポーツショップ モスト

「オーダーインソール」

2019年10月

できるのは、“まさにこのインソール！”です。いつまでも自分の足で歩く、高いパフォーマンスでスポーツをする、力強く快適な歩行を目指していただきたいと思えます。

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】「埼玉県西部地区および東京都多摩地域など」
詳細⇒10代から70代以上の幅広い世代。スポーツのパフォーマンスを上げたい方、いつまでも自分の足で歩きたいと思っている方。

2.【コンセプト】「価値」×「商品」
詳細⇒足首の関節を正常な角度で安定させた自分だけのインソールを作ることによってケガや疲れを軽減させ、力強い快適な歩行を目指した商品。

3.【強み】(WONDER) 「身体が整う！」
詳細⇒世界に一つのインソールを作成でき、足トラブルの軽減・姿勢改善などにより心身を健康にすることが期待できる。

4.【リリースのポイント3つ】



- ①足底面圧センサーを使い、10分であなたの足の特徴が分かる。
- ②約3週間で足医学の先進国アメリカからオーダーのインソールが出来上がる。
- ③運動靴、革靴、ヒールなどに対応出来る。

比較基準	一般的なインソール	当店のインソール
① 素材	ポリウレタン、ポリエステルなど	EVA、ポリプロピレン、 カーボン 、多種の素材
② 商品の違い	既成品	完全オーダー
③ 目的	サイズ調整、クッション、消臭剤、予備	足の歪みを整える、矯正、矯正など
④ 踏ん張り力	★★	★★★★★
⑤ 耐久性	約1年	約3~5年
⑥ 価格(税別)	約1,000円~	31,800円~



■左が当社、右が既存のインソール



■足型を取るインプレッションBOX

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

この商品をはじめた理由は二つあります。

まず、当店は野球専門店です。スパイクを購入の際に外反母趾、扁平足で指や小指脇が当たっているなど問題点を抱えているお客様が多いです。

本当はもっと走れるのに、もっと打てるのに故障でできないお客様をどうにかできないかと常に思っていました。そこで、

- ・きちんと足の大きさを測り、サイズの合ったシューズを履いて頂くこと。
- ・足の形を整える既製のインソールを入れて頂き足の当たりを少なくすることをお勧めしました。さらに機能性の高いオーダーインソールを作れること知り、本来の力を発揮し、高いパフォーマンスで活躍していただきたいと導入することになりました。

次に私事ですが右の股関節の悩みをずっと持っていました。他社のオーダーインソールを作りましたが、それでもゆっくり右足を引きするように歩いていました。「これで改善されるのか？」と半信半疑で作ったのが今回のオーダーインソールです。このインソールでさっさと地面を蹴り出して歩くのを実感しました。当たり前のことですが普通に歩けるって幸せだなと思いました。

もしこのような思いをされている方にお伝えし軽減することができたら、そしていつまでも自分の足で歩くことができたなら素晴らしいと思い、オーダーインソールを始めました。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・昭和33年飯能市で「守讀スポーツ井上」創業
- ・平成5年「スポーツショップモスト」屋号変更
- ・平成23年野球専門店になる
- ・平成30年足底面圧センサー導入
- ・平成31年オーダーインソールを始める

■その他（特許・表彰など）

- ・平成28年12月経営革新承認
- ・平成30年4月経営革新承認

■商品概要

商品名	世界に一つの「オーダーインソール」
特徴	飯能市初！足病医の国アメリカから約3週間で完成！ ①サイズ測定、 ②足の重心・バランス、 ③ゆがみのデータを取りオーダーで作成
発売日	2019年12月1日（日）
販売先	スポーツショップモスト
販売価格	¥ 31,800（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

スポーツショップ モスト 広報担当：井上陽子
 電話：042-972-8181 FAX：042-972-8080
 E-Mail：most-sps@mh.biglobe.ne.jp
 HPアドレス：<https://most-sp.jp>
 住所 〒357-0038 埼玉県飯能市仲町13-8

和菓子 宝月 (所沢市)

所沢新名物! しっとりふんわりもちり里芋を生地に練り込んだ新食感どら焼き
「所沢どら焼き“里のアロマ”」狭山茶あん11月1日リニューアル
狭山茶あんのほろ苦感が更に約2割アップすることで狭山茶本来の味を楽しめる



■商品名: 所沢どら焼き“里のアロマ” 狭山茶あん

■所沢産の里いも

埼玉県所沢市で和菓子屋を営んでいる和菓子 宝月 (広報担当: 大地 健太 おおち けんた) と申します。当店は季節の和菓子 (練切り、お饅頭、おはぎ、大福など) やお赤飯やお正月用のお餅などを中心に販売しております。

約2年前に所沢名産の高級里芋を生地に練り込んだ、しっとり、ふんわり、もちりとした食感のどら焼き『所沢どら焼き “里のアロマ”』を発売しており、あんこは、定番のつぶあん、狭山茶あん、ピーナッツあん、季節限定の広島レモンあん、桂木ゆずあんの5種類を販売しております。今回は、狭山茶のお茶の味をさらに濃厚にした狭山茶あんをリニューアル。2019年11月1日(金)より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。

「価値」 × 商品

埼玉県所沢市
和菓子 宝月

「所沢どら焼き“里のアロマ”」

2019年10月

1.【顧客ターゲット】 「市内の20～70代の男性、女性」

詳細⇒所沢のお土産として、幅広い年代の方に贈答品として

2.【コンセプト】 「価 値」×「商 品」

詳細⇒狭山茶あんのほろ苦感を約2割アップさせることで、狭山茶本来の味をどら焼きで楽しんで頂く。

3.【強み】(WONDER) 「創業から約50年」

詳細⇒祖父から孫へ引継がれた伝統の味(先代はどらやきを開発し、孫は里芋を入れた新食感のどらやきを開発した)

4.【リリースのポイント3つ】 所沢どら焼き商品の特長

①しっとりふんわりもちり食感：所沢どら焼きは、全国的にもブランド価値が高い所沢産の里芋を、どら焼きの生地には練り込んだ商品です。通常のものと比べてしっとり、ふんわりもちりした食感が魅力です。

②ほんのりした甘味：里芋がもつ飽きのこない甘味が口の中にほんのり広がり、砂糖のしつこい甘さが残りません。特に所沢産の里芋は、他県の里芋よりも粘りと甘味が強く、その効果がより強く感じられます。

③里芋は健康食材：カロリーが低く、整腸作用や美肌効果、老化防止効果が期待されており、小豆にはポリフェノールも豊富なので、他のどら焼きと比べると栄養バランスが良いどら焼きと言えます。今後も「身体にやさしいどら焼き」を目指します。

5.【この商品をはじめた理由】 または【目標と夢】



50年近く続いた店をたまたまもうと考えていた矢先、このどら焼きを絶やしてはいけなと、孫が継ごうと一大決心。祖父に弟子入りし、孫が所沢どら焼きを開発。そして、「所沢どら焼き「里のアロマ」」として所沢ブランド特産品に認定されました。所沢生まれ、所沢育ちの2代目。

今後は農家さんとのつながりを大切にしながら、所沢を代表するお土産にしていきたい、そんな想いから誕生した商品です。

<以下、参考資料>

■会社の沿革



- ・昭和44年 10月 創業(埼玉県志木市)
- 創業者：大地 勝治 おおち かつじ
- ※佐渡のもち米を使ってお正月のお餅を製造
- ※お祝い事の紅白まんじゅう など
- ※創業以来、どら焼きや季節の和菓子を販売(新潟県佐渡市出身 現在83歳)
- ・平成29年 4月 二代目 健太が弟子入り
- ※里芋を使った「所沢どら焼き「里のアロマ」」を開発

■その他 (特許・表彰など)

- ・「所沢ブランド特産品」所沢市認定商品
- ・経営革新計画承認予定(2019年10月)

■商品概要

商品名	「所沢どら焼き「里のアロマ」」
特徴	所沢産高級里芋を生地に練り込んだ新食感どら焼き
発売日	2019年11月1日(金)
販売先	本店、西武所沢店、食の駅所沢店、ホームズ所沢店、2020年よりサクラタウン(予定)
販売価格	各種¥200(税込)1箱6個入り¥1,500(税込) 販売先店舗により異なります。

<資料に関してのお問合せ先>

和菓子 宝月 広報担当：大地健太
電 話：04(2943)0032
FAX：04(2943)0032
E-Mail：yhousetsu@gmail.com
HPアドレス：<https://housetsu-tokorozawa.jp/mo.com>
住 所：〒359-0045 埼玉県所沢市美原町1-2924-24

豚一筋 50年養豚農家が山奥の自家農場で生産するこだわりの豚肉特製みそ漬け

「Booのみそ漬け」ギフト商品 12月1日(日)新発売

豚肉の旨味をより深く味わえる特製味噌漬け、ロースともも肉の2種類を販売



■商品名:「Booのみそ漬け」(ロース)



■パッケージデザイン(ロース)

鳥取県若桜町で平成16年から豚肉の販売をしているこだわりポークのお店オンリーBoo 代表 古田 香苗(広報担当:古田 香織 よしだ かおり)と申します。当店は若桜町古川地区にある自家農場で生産している豚肉(ナチュラルポーク)の精肉や豚肉加工品などを販売しております。当店では開店当初から人気商品であるロースおよびもも肉の「みそ漬け」を販売しておりましたが、この度、贈り物やお土産品として利用して頂けるように新たにギフト商品を作りました。名前を「Booのみそ漬け」(ロース)(もも肉)としてパッケージも新たに発売致します。こちらの商品は、ナチュラルポークの上質な部位をスライスし、赤みそや泡盛(沖縄産)、国産はちみつ等を配合した特製の味噌ダレに漬けています。お肉がよりやわらかくなり、豚肉そのものの旨味が引き立つ風味豊かな味わいです。2019年12月1日(日)より、当店舗および道の駅若桜/桜ん坊にて販売いたします。

つきましては、ぜひ、取材の程、宜しくお願いします。

「価値」 × 商品

鳥取県
こだわりポークのお店
オンリーBoo

「Booのみそ漬け」ギフト商品

2019年11月

1.【顧客ターゲット】「主に30代から60代までの女性」

詳細⇒県内を中心とした主婦・食にこだわる方・豚肉が好きな方

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒若狭町吉川、自然豊かな環境にある山奥の自家農場で生産するこだわりの豚肉、オンリーBoo のナチュラルボークを使用し、豚肉の旨味をひきたせる秘伝の味噌ダレに丸一日漬けたもの

3.【強み】(WONDER) 「背景」

詳細⇒ 昭和40年代から続く養豚農家が3代にわたり豚一筋に美味しい豚肉飼育環境・飼料にこだわり、その中でも厳選した雄の豚肉のみを販売。

4.【リリースのポイント3つ】

- ①自家農場で少量生産するこだわりの豚肉の上質な部位を使用しています。
ロース厚切り、もも肉（各月50セット限定）
- ②赤みそをベースに泡盛やはちみつなどを使った豚肉の旨味をひきたせるオリジナル味噌ダレに1枚1枚丁寧に漬けています。
- ③贈る人も買う人も嬉しいようなデザイン、冷凍対応できるパッケージを作成し、お土産品・贈答品としても使っていただける商品としてリニューアルしました。

<調理例>おすすめの料理（アレンジレシピ）



■「Booのみそ漬け」(もも肉) 豚丼



■「Booのみそ漬け」(もも肉) からあげ

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

『Booのみそ漬け』は、もともと忙しい主婦の為に開発した商品です。豚肉を味噌ダレに漬けているので味付けいらずで、フライパンで焼くだけで食事のメイン料理になり、炊きたてご飯の上に乗れば即席の豚丼としても楽しめます。お酒の肴にもピッタリ。冷めても柔らかく美味しいのでお弁当に

も使って頂いたり、お子様から年配の方まで幅広く人気の商品です。この商品を買う人も、買う人も嬉しいようなデザインパッケージで販売し、地元のお土産品・贈答品としても多くの方に手に取って頂きたいと思います。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・昭和40年より養豚を始める
- ・平成16年 こだわりボークのお店オンリーBOO 開店、精肉加工販売を始める
- ・平成26年加熱加工部門増設
(若狭肉巻きおにぎり「Booむす」などの販売)
- ・平成28年露店営業許可を取得、
各種イベントでの出店

■商品概要

商品名	「Booのみそ漬け」(ロース)(もも肉)の2種類
特徴	自家農場で生産しているこだわりの豚肉を特製のみそダレに漬けた豚肉の旨味がひきたつ風味豊かな味噌漬豚肉。
発売日	令和元年12月1日(日)
販売先	オンリーBoo 店舗・道の駅若狭/移り坊
販売価格	ロース(厚切り5枚/個包装・600g) ¥3200(税込) もも肉(600g) ¥2500(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

こだわりボークのお店オンリーBoo 広報担当：吉田香織
電話：0858-83-0729
FAX：0858-83-0230
E-Mail：butakaiganba@yahoo.co.jp
Facebook こだわりボークのお店オンリーBoo
住所 〒680-0746 八頭郡若狭町吉川14-1

秘境！中津美溪谷(鳥取市用瀬)で採れたクロモジから抽出した天然オイルを使用！

クロモジオイル「ゆいのかほり」12月1日(日)新発売

クロモジの葉と枝を粉砕し約6時間かけてオイルを抽出！甘くてスツキリ爽快感のある香り



■中津美大滝と「ゆいのかほり」

■抽出器による天然オイル製造の様子

鳥取県鳥取市で令和元年5月から民宿施設(ゆいの家 古民家長谷川邸)を営んでいるNPO法人グリーンツーリズムもちがせ(理事長:鳥谷 一弘 とりたに かずひろ)と申します。当施設は鳥取県東部の鳥取自動車道(用瀬インター)から車で約20分の場所にあり、そこからさらに車で10分、徒歩で40分移動したところに中津美大滝があり、その周辺にクロモジの木が多数樹生しております。クロモジは日本固有種の喬木で、香りのよい精油成分を含み、枝を折ると甘くてすっきりする爽快感のある不思議な香りのする木です。これまで高級爪楊枝の素材や精油に使われる他、鎮静作用が認められ、生薬や薬草にも使われておりました。そこで、この地域資源であるクロモジの効果を広く宣伝していく為、当NPO法人にて、抽出器を購入し、クロモジから天然オイルを抽出させ、販売することとなりました。当施設(古民家)は、和装体験もでき外国人観光客も多く訪れます。このオイルを和装に合うブローチや帯止めに付けることで着物を着る時の匂い袋の代用品として使用して頂くことで、リラックスした気持ちで過ごして頂き、また、ご当地のお土産として持ち帰ってもらえるように、小物(ブローチ等)と共にセットで販売致します。つきましては、ぜひ、取材の程、宜しくお願いします。

「価値」 × 商品

鳥取県
NPO法人
グリーンツーリズムもちがせ

クロモジオイル「ゆいのかほり」

2019年11月

1.【顧客ターゲット】「30～50代女性」

詳細⇒国内および訪日外国人の女性（在日外国人）など

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」（程よい爽快感）

詳細⇒普段、着物を着用する機会のある女性の方へ。クロモジから抽出された天然オイルを帯留め・ブローチにフレグランスとして使用することで、自分自身も周りの方も程よい爽快感を感じることができる。（香水程きつくない）

3.【強み】（WONDER）「クロモジ天然オイルを使用」

詳細⇒クロモジの葉と枝を粉砕し約6時間かけてオイルを抽出した貴重な天然オイルをアルコールで希釈したフレグランスオイル

4.【リリースのポイント】クロモジが天然オイルになるまで



5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標＆夢】

当法人で「リフレクソロジー」を担当している女性の一言。「クロモジでエッセンシャルオイルができませんか？ぜひ、この香りで皆さまにハンドセラピーをしてさしあげたいです」以前からクロモジの存在は知っていて、自分たちの手でオイルが抽出できたら！と思っていました。役員会で相談し抽出器を購入することが確定。二人の担当者が試行錯誤した結果100%オイル抽出に成功しました。当法人が経営する民宿ではインパウンド客が多く宿泊され、着物、浴

衣を着てまち歩きなどの体験が人気で、クロモジオイルを彼女たちに気に入ってもらえる取組を考えました。そこで生まれたのが、和柄のブローチにクロモジオイルをふりかけ、着物や浴衣、または私服に付けていただくことで、日本の森、滝、自然をイメージしていただけると感じました。女子目録の商品ではありますが、あくまでも火付け役として「インパウンド女子」であって、日本人女性はもちろん、男性にもジャケットのピンバッチにクロモジミストをふりかけて使っていただきたいと思っています。

現在はクロモジを使用したクロモジ茶、クロモジバスボム（入浴剤）を開発中。クロモジバスボムに関しては、宿泊者の体験メニューとしても予定しています。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・1968年3月19日生 A型 うお座
- ・アトリエシャルム（ヘアサロン）、フェイスゼロ（女性お顔そり専門店）経営

【最近の経歴】

- 2007 理容師メッセージ全国優勝
- 2008 全理連業界振興論文最優秀賞受賞
月刊理容文化「商人魂」執筆
- 2009 日本海新聞「潮流」執筆
- 2010 日本海新聞「いなば余韻」執筆
- 2011 グリーンツーリズム用瀬代表に就任
- 2012 鳥取市商工会副会長に就任
- 2014 NPO法人グリーンツーリズム理事長に就任
鳥取市グリーンツーリズム連絡会会長に就任
- 2015 若桜鉄道プライダル列車開催
とっとりまちなかハロウィーン 2015 開催
- 2016 女子カアップツアーinYAKAMI 開催
とっとりまちなかハロウィーン 2016 開催
- 2017 女子カアップツアーinMISATO 開催
とっとりまちなかハロウィーン 2017 開催
- 2018 女子カアップツアーin もちがせ流し庭開催
とっとりまちなかハロウィーン 2018 開催
智頭宮ハイカラ市で恋活 2018 開催

■その他（特許・表彰など）

- ・理容師メッセージ全国優勝
- ・全理連業界振興論文最優秀賞受賞

■商品概要

商品名	クロモジ天然オイル「ゆいのかほり」
特徴	秘蔵！中津美溪谷（鳥取市用瀬）で採れたクロモジから抽出した天然高級オイル。クロモジの葉と枝を粉碎し約6時間かけてオイルを抽出！甘くてスッパリ爽快感のある香り
発売日	2019年12月1日（日）
販売先	ゆい宿古民家長谷川邸
販売価格	¥2300（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

NPO 法人グリーンツーリズムもちがせ 理事長 鳥谷 一弘

TEL：090-5701-8391

FAX：0858-87-2182

E-Mail：gtm@pp-tnet

HP：http://yuinoyado.com/

FB：https://www.facebook.com/グリーンツーリズムもちがせ古民家はせがわ部-333306526703012/

住所：〒689-1228 鳥取市用瀬町屋住 278

日本初！駐車時にハンドルに“ワンタッチ”装着で作業スペースが誕生！

ハンドルデスク「ハンドレット」11月13日～産業交流展出品

車内でのタブレット操作や A4 書類の整理・書き込みが楽な姿勢で出来る



千葉県千葉市で平成28年12月から福祉機器をはじめ「こんなものがあつたらいいな」みたいなアイデア商品の企画開発および販売を行っているモア・ベター・ジャパン株式会社（代表：岩澤 貴幸 いわさわ たかゆき）と申します。当社は商品開発の他に国内外の商材（大型機器や医療機器からショークグッス、エンディング商品まで）幅広く扱っております。

この度は、主に乗用車で移動をしているビジネスマンの方を対象にハンドルデスク『ハンドレット』を販売することになりました。この商品は、駐車時、車のハンドルに引っ掛けるだけで、作業スペースが生まれ、タブレットやスマ

「価値」 × 商品

千葉県

モア・ベター・ジャパン株式会社

ハンドルデスク「ハンドレット」

2019年10月

ホを乗せて、楽な姿勢で作業を行うことができます。また、車内で電話をしながらメモ書き、書類整理、タブレット操作などを無理な姿勢を取らずに作業を行うことが可能です。同じようにクリップボードを置いて作業もできますが、違いはタブレットやメモ記載時に際して安定しスムーズに作業が行えます。また、クラクションに触れることがないので、安心して作業に臨めます。この商品の大きさは縦347mm×横254mm×厚さ82mm、重さ224gで、耐荷重2Kgで、色は黒のみ、使用できる車種は国産および外車の乗用車（普通車および軽自動車）で全メーカーに適合しております。

※走行中は使用できません！！ながら運転抑制効果に期待！

発売してから、約1年が経ち販路拡大を目指して、11月13日～15日まで開催される産業交流展にも出品致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の男性・女性」

詳細⇒主に乗用車を活用している20～40代のビジネスマン

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒車の中のスキマ時間にハンドル部分を有効活用して楽にタブレット操作等ができます。クリップボードとは違い、タブレットやメモ記載時にクラクションに触れないようにする使用者に配慮した斬新なデザイン

3.【強み】(WONDER) 「千葉県を中心とした中小工場の連携」

詳細⇒千葉県の茂原工業地域にある中小企業（下請け工場）が、脱下請けを目指す為、平成28年に自分達の技術を活かして、これまでにありそうで無かったモノ（生活関連商品など）を作ること为目标として結成されたプロジェクトチーム（MOVA: モーバ）

4.【リリースのポイント3つ】



①ありそうでなかった車内のハンドル部分の有効活用
（クラクション防止のための機能を付けている）

②千葉県を中心とする中小工場の連携グループが脱下請けを目指し、社会と暮らしに新しい価値を生むために独自に開発した商品

③車の中のスキマ時間にタブレットでメールチェックなどの事務作業を行っているビジネスマンの時短・効率化

5.【この商品をはじめての理由】または【目標＆夢】

『下請けからの脱却!!』

千葉県茂原地域から多くの国内大手企業が撤退をしました。

このままではいけない！企業として生き残るためには各自の得意分野を生かして新商品を造り出していかねばいけない！これらの志をもとに

「ぼうそうものづくりネット MOVA（モーバ）」が発足しました。身近で便利なものを作りたい。そんな中、駐車場の車内で不自由な格好をして電話をしながらタブレット操作などの書類の整理などの事務作業を行っているビジネスマンの多いことに着目しました。いまあるモノの中でちょっとの工夫でいまの不自由を改善することを目指しハンドレットを開発しました。今後は高齢者および障がい者の自立支援アイテムの開発を目指して行きたいと考えております。

<産業交流展について>

- ・日時 2019年11月13日～15日
- ・場所 東京ビッグサイト
- ・ブース名 富士無線機材株式会社（この一角で展示）
- ・内容 ハンドレットの展示・体験

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・2016年 12月
- ・福祉機器の企画・開発・販売会社として設立
- ・海外医療機器の国内導入コンサルを行う
- ・国内外のユニーク商品の販売を行う
- ・2017年 ぼうそうものづくりねっと MOVA（モーバ）に加入
- ・ルックスと同様に輝かしい未来に貢献します

■ハンドレット（特許・表彰など）

- ・特許・意匠・商標登録取得、大宮町じのもの推奨品、千葉市トライアル認定品、千葉県ものづくり認定品

■商品概要

商品名	「ハンドレット」
特徴	簡単装着！駐車時の乗用車のハンドルに掛けてタブレット操作などの時短・効率化のための商品です。
発売日	2018年3月
販売先	自社・ホームページ
販売価格	¥1,800（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

モア・ベター・ジャパン株式会社 広報担当：岩澤貴幸
Direct：090-1461-8949 FAX：043-231-5930
E-Mail：info@morebetterjapan.com
HP アドレス：http://www.morebetterjapan.com
住所 〒 264-0028 千葉県千葉市若葉区桜木3-7-63

報道資料(プレスリリース) 株式会社水生活製作所 2019年10月21日

日本初！純銅製品×砂型鑄造で仕上げた新感覚ぐい呑み！
「美山銅器ぐい呑み」(桔梗紋入)11月1日(金)新発売
65年の水栓製造技術から生まれた明智光秀「家紋入り」限定版



【左上】美山銅器ぐい呑み(全4色) 【右上】桔梗紋入り限定版

【左下】緑茶を入れたもの 【中央】砂型鑄造の模様を活かしたデザイン 【右下】珈琲を入れたもの

岐阜県山県市で昭和29年から65年以上、水まわりの製品製造および販売を行っている株式会社水生活製作所(開発部開発2課課長:太田 美穂 おおた みほ)と申します。弊社は給水栓や浄水器、ガーデニング水栓などを製造販売しております。

この度、大河ドラマで岐阜県が舞台になることを記念して、山県市の花でもある「桔梗紋」をレーザー刻印した『美山銅器(※)ぐい呑み(桔梗紋入)』を新

「価値」 × 商品

岐阜県
株式会社水生活製作所

「美山銅器ぐい呑み」

2019年10月

たに商品化し、11月1日(金)より限定100個販売することになりました。
 「美山銅器 ぐい呑み」は水栓バルブ発祥の地(岐阜県山県市美山地区)で水栓製造を行う弊社が、その技術すべてを活かして作った日本で唯一の純銅製造品です。お酒やお茶、コーヒーなど様々な飲み物をより美味しく味わっていただくための器です。熱伝導性に優れた銅を特殊プラスチックでコーティング。飲み物を温温に保つと同時に持つ手にやさしく、銅の傷や変色も防ぎます。食洗機でも洗えます。青空(ブルー)、若葉(グリーン)、桜花(ピンク)、琥珀(オレンジ)の全4色です。

※「美山銅器」は弊社の登録商標です。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴誌にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】

「飲み物をより美味しく味わいたい40代以上の大人」

詳細⇒ お酒好きな方、余暇を楽しみたい方、歴史や伝統産業に興味のある方

2.【コンセプト】 「価値(伝統技術)」×「商品(美山銅器)」

詳細⇒磨き続けた水栓製造の技術の粋を結集させて作った「日本で唯一の純銅製造品」です。熱伝導性に優れた「純銅」を「砂型铸造」で仕上げ、その銅器を特殊プラスチックでコーティングしました。

製造工程	一般的な水栓バルブ(蛇口)	美山銅器
1. 製造方法	砂型铸造(青銅)	砂型铸造(純銅)
2. 加工方法	切削加工(ネジ切り等)	切削加工(内側を綺麗に)
3. パフ研磨	有り	無し
4. メッキ処理	ニッケルクロムメッキ	銅メッキ(味の変化に影響)
5. プラスチック	内部部品に使用	一番外側にコーティング



3.【強み】(WONDER)「新発見」

詳細⇒ 飲み物を「美味しく」変化させることが味覚センサー(試験機関:三重県工業研究所試験機:味認識装置TS-50000Z)を使った試験で実証されています。陶器、ガラス、銅製の器と「美山銅器」の試験値を比較検証した結果、日本酒は「キレと風味を残す」、日本茶は「苦味を和らげコクと風味を向上」、珈琲は「苦味を引き立て風味を残す」、水は「味をマイルドにし後味にコクを残す」という傾向が生まれました。

4.【リリースのポイント3つ】

①水栓製造技術で作った日本で唯一の純銅製造品の銅器ぐい呑み

熱伝導性に優れた「純銅」を水栓製造で培った砂型铸造で成形しました。「純銅」での砂型铸造は高難度ですが、プラスチックとの二重構造の実現に必要な、容器の肉厚を変えるために取り組みました。その銅器を精密に機械加工。内面にはイオン効果で飲み物をまろやかにする銅(すず)メッキを施し、外面は利便性を高めるために特殊なプラスチックでコーティングしました。「日常使いできる高級品」がコンセプトです。

②明智光秀の文様「桔梗紋」を刻印した限定商品

2020年大河ドラマで岐阜県美濃地方が取り上げられることを記念した限定100個の限定品です。飲み物を入れると内面底の桔梗紋がゆらゆら見え、桔梗の花言葉である「気品・清楚」を感じながら飲み物を楽しめます。

③こだわりの鏡面&カラーラインナップ

日本らしさがあり、鏡面をより美しく魅せる淡い色にこだわりました。青空(ブルー)、若葉(グリーン)、桜花(ピンク)、琥珀(オレンジ)の全4色です。

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

「水栓バルブ発祥の地」である岐阜県山県市(旧美山町)は、水栓メーカーや部品メーカーが林立する水まわり製品の大産地です。近年、コスト面の理由からプラスチックへの置換が進んでおり銅物品の需要が低下しています。地域で伝承されてきた铸造技術を次代へ継承するため、水栓以外の新たな需要喚起の必要性を感じ、生活用品に挑戦しました。また、铸造技術を更に発展させることも必要だと感じ、新たな材料(=純銅)での製品開発に挑戦しました。目

標は「美山銅器」を地域の特産品ブランドにすることです。この製品で新たな需要喚起ができ、さらに仕事や人を呼び込むきっかけにしたいと考えています。大切な人への贈り物としても利用頂ければと考えております。

■商品概要

商品名	「美山銅器 ぐい呑み」（桔梗紋入）
特徴	味を美味しくすること実証済！ 水栓技術から生まれた日本唯一の純銅鑄造品
種類	青空（ブルー）、若葉（グリーン）、桜花（ピンク）、琥珀（オレンジ）の全4色
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	水生活製作所ウェブサイト（MIZSEI SHOP） https://shop.mizsei.jp/
販売価格	各色¥9,800（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社水生活製作所 広報担当：太田 美穂
 電話：0581-23-4132 FAX：0581-27-0532
 E-mail：information@mizsei.co.jp
 HPアドレス <https://www.mizsei.co.jp/>
 住所 〒501-2104 岐阜県山県市東深瀬94-2

報道資料(プレスリリース) 会社名: 柿 BUSHI 2019 年 10 月 21 日

半世紀ぶりに復活した山県市伊自良の柿渋(伊自良大実柿)で地域を盛り上げ!

「明智光秀の柿渋染め手ぬぐい」10月21日(月)新発売

トップ染め(原綿から柿渋染め)したきめ細やかな風合い。柿渋の抗菌・消臭効果も UP!



■「明智光秀の柿渋染め手ぬぐい」の酒瓶包み



■神仏絵師さんのオリジナルデザイン

岐阜県山県市で今年1月から柿渋商品を販売している柿BUSHI(代表:加藤 慶かとう けい)と申します。当店では、伊自良大実柿(いじらおおみがき)から採れた柿渋を使って、柿渋で染めたふきん、枕カバー、生地などを販売しております。この度は、50~60代の男性の方を対象に『明智光秀の柿渋染め手ぬぐい』を10月21日(月)より新たに販売することになりました。

地域住民との協力により半世紀ぶりに復活した山県市伊自良の柿渋。世界でも

「価値」 × 商品

岐阜県
柿BUSHI

「明智光秀の柿渋染め手ぬぐい」

2019年10月

伊自良地区にしかない伊自良大実柿という品種の柿から取れた柿渋を使い、この柿で地域を盛り上げていくため、そして市外県外の人にも知ってもらうため、柿渋染めした手ぬぐいを開発しました。

トップ染めと言われる原綿の状態から柿渋染めをすることにより、柿渋の抗菌・消臭効果が安定して出ると言われ、洗濯しても色落ちがしにくいものになっています。手ぬぐいには神仙結師さんに制作していただいた明智光秀のイラストをデザインしました。そのまま飾るもよし、お酒など包むもよし、お弁当箱なども包んで頂くことができます。

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】 「50～60代の男性」

詳細⇒全国の歴史好きの方でデザインのカッコいい手拭いを探しておられる方

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」(柿渋染め)

詳細⇒地域住民との協力により半世紀ぶりに復活した柿渋を使った手ぬぐい(伊自良地区には約50年前には数件、柿渋作りをしているところがあった)

3.【強み】(WONDER) 「原綿から柿渋染め」



詳細⇒柿渋の抗菌・消臭効果が出やすいと言われ、安定した柿渋の色合いが出やすい、「原綿の状態から柿渋染め」という特殊な技術を使って手ぬぐいを制作しました。

(左図：原綿を柿渋で染めたもの)



縦が染めていない綿の糸を、横が柿渋で染めたレーヨンの糸を使用することで、より抗菌・消臭効果を高めることができる

(補足：原綿とは、糸になる前の綿の状態)

4.【リリースのポイント】

※後染めとトップ染めとの違い

比較基準	後染め	トップ染め
1. 染め方	生地状態で染める	原綿の状態から染める
2. 色味	ムラになる	均一な色合い
3. 生地 hardness	硬い(ごわごわ感あり)	柔らかい
4. 抗菌・消臭効果	★★	★★★★★
5. 色落ちのしやすさ	落ちる	ほぼ落ちない
6. 価 格	安め	高め(後染の約2.5)

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

来年から始まる大河ドラマ「麒麟がくる」に合わせ、山県市の「柿渋」のPRと、明智光秀ゆかりの地として山県市のPRをしたいという思いから本商品を企画しました。染料として使用した柿渋は山県市産の伊自良大実柿から取れたものを使い、デザイン制作とプリントも山県市内の業者に依頼し、できるだけ山県市産にこだわって製造致しました。この商品をきっかけに、柿渋への興味を持ってくれる方と山県市へ足を運ぶ方が少しでも増えてくれたら嬉しいです。



<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1985年8月10日生まれ
- ・2011年 立教大学大学院卒業
- ・2011年 三菱UFJインフォメーションテクノロジー株式会社入社
- ・2016年 山県市地域おこし協力隊として活動開始。地域の柿生産者組合に入り、柿や柿渋のことを学ぶ
- ・2019年 柿 BUSHI 開業

■商品概要

商品名	「明智光秀の柿渋染め手ぬぐい」
特徴	原綿から柿渋染めたきめ細やかな風合い
発売日	2019年10月21日（月）
販売先	自社・ホームページ
販売価格	¥2,500（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

柿 BUSHI（かきぶし） 広報担当：加藤（かとう）慶（けい）
 電話：090-4663-5467
 E-Mail kakizanmai@gmail.com
 HPアドレス <http://kaki-zanmai.com/>
 住所 〒501-2131 岐阜県山県市平井51-5

柿渋染めで戦国時代を彷彿 世界で1枚のTシャツ

「柿渋染Tシャツ(光秀)」10月21日(月)新発売

山県市特産、伊自良大実柿の渋染め 独特の色合いと抗菌、消臭効果が特徴



■新商品「柿渋染Tシャツ(光秀)」

■柿渋染を行っている様子

岐阜県山県市で平成20年から衣料品装飾業を営んでいる ORI-HIRO (代表: 九野 隆浩 くの たかひろ) と申します。当店は主に学校関係や企業からのオリジナルプリントのTシャツ、ポロシャツ、ジャケットなどの受注生産を行っております。今から約3年前に、町おこし協力隊の方からの依頼で、柿渋染の手拭いに初めてプリントを行い、それがきっかけでTシャツにも柿渋染を行ってもらいました。その後、試行錯誤を繰り返し、この柿渋染を行ったTシャツに明智光秀の家紋を入れ今回、「柿渋染Tシャツ(光秀)」として10月21日(月)から新たに販売することになりました。このTシャツの染物に使用されている渋柿は山県市伊自良地区で栽培されている伊自良大実柿(いじら おおみがき)を使用し、近江地方から導入され大正末期から昭和初期にかけて栽培が本格化、主に干し柿として加工され、県から「飛騨・美濃伝統野菜」に認定されている大変貴重なものです。この「柿渋染Tシャツ(光秀)」は手染めを行っている為、その色合いが1枚1枚異なり風合いが良く貴重価値の高い商品となります。色はカキ系、チャ系、ベージュ系の3色展開で、サイズはS・

「価値」 × 商品

岐阜県
ORI-HIRO

「柿渋染Tシャツ(光秀)」

2019年10月

M・Lの3種類になります。他、オリジナルのプリント／刺繍の別注もお受けします。また、渋柿に含まれる成分により、抗菌・消臭も期待できます。この商品を通じて、この地域に伝わる柿渋染の伝統産業を半世紀ぶりに復活させ、地域の活性化にも繋げ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】 「県内に訪問する観光客」

詳細⇒20代から50代までの男性・女性

2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒柿渋染で染めたTシャツの色合いや生地感と光秀の家紋のコラボ

3.【強み】(WONDER) 「オーダメード」

詳細⇒1枚から別注でTシャツを作成することが可能

4.【リリースのポイント3つ】

①柿渋染：柿が青い段階でちぎって、漬して、絞って、渋汁を3年間熟成したものを使用



②防水・防臭・耐久力強化：古くから酒袋・漆器・布・木・竹・紙・家具・建築材などの下地として使用されており、防水・防臭・耐久力強化が期待できる。

③光秀の刺繍：明智光秀の家紋（桔梗をイメージしたもの）をプリントではなく高級感のある刺繍で仕上げることでボリューム感を出しています。

5.【この商品をはじめた理由】または【目標・夢】

山県市伊自良地区でしか取れない、伊自良大実柿を使った柿渋染めを全国に広めたいと思い、衣類にプリントや刺繍が得意な弊社が、白無地のTシャツを柿

渋で1枚1枚手で染めて頂き、今回は、桔梗紋を刺繍して販売いたします。戦国時代の衣服のような独特な色合いと、着こめば着込むほどまた違った味がでて長く楽しめます。消臭、抗菌効果もあり、日本でもここだけの、希少価値の1番です。これを機に、染め色を増やしたり、プリント、刺繍デザインを変えブランド化して、日本全国に広めて行きたいと考えています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・昭和57年 岐阜市内のアパレルメーカーに就職
- ・平成 3年 家業である縫製業を経営
- ・平成16年 プリント業を開始
- ・平成20年 屋号を「ORI-HIRO」として登録
- ・平成25年 刺繍（ミシン）を導入
- ・令和 元年 「柿渋染Tシャツ（光秀）」を発売

■商品概要

商品名	「柿渋染Tシャツ(光秀)」
特徴	山県市特産、伊自良大実柿の渋染め・独特の色合いと抗菌、消臭効果が特徴
発売日	2019年10月21日（月）
販売先	市内農産物販売所（天満森）・ふれあいバザール 自社 HP ページ（予定） 「麒麟がくる」 岐阜県お土産品認定
色・サイズ	カキ系、チャ系、ベージュ系の3色展開 サイズはS・M・Lの3種類（レディース、キッズサイズ有り）
販売価格	¥4500（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

ORI-HIRO 代表 九野隆浩

電話：0581-22-1560

FAX：0581-22-1621 HPアドレス <https://ori-hiro-36.jimdofree.com/>

E-Mail：ori-hiro-36@cronos.ocn.ne.jp

住所 〒501-2114 山県市佐賀248

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

西宮市今津箕谷町で群像ホール「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、花や盆栽、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恵を増やし、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、群像の場を事前に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図書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確実に増えています。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「終活の図書館」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。

＜直近のイベント＞

2019年7月5日（金）10:00～12:00

「演じる中高年」 劇団ふらむ 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@connect.jp

HPアドレス：<https://connect.jp>

住所：〒663-8223 西宮市今津賀町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1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

＜資料に関してのお問合せ先＞

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＝燃費」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「建物の燃費ナビ」画面

鳥取県八頭郡智頭町で平成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、断熱改修、セルフビルド（自身で建てる家づくり）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気密及び気漏れ、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になりました。

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】「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厳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、デザイン性など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

兵庫県神河町で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、尼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(気づき)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に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：古閑 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」を追求していたところ、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 カ所)、株式会社ダイフク、兵庫県立尼崎総合医療センター、尼崎医療生協病院、あまなクリニック、内海クリニック、宝塚市高齢児童館、ホットヨガスタジオ Vivo Beansi(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・東宝壱店)など。
毎月約 25 カ所で 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：古閑 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

朋音キックボクシングジム (飯能市)

元キックボクシング日本チャンピオン×**養護師**×予防医療診断士による健康管理

キックボクシング+『健康コースW』による健康管理12月3日スタート

厳選された24項目の問診・体組成・腹囲測定から心身共に健康をサポート！



■『健康コースW』イメージ画像



■キックボクシングの様子

埼玉県飯能市で、平成29年8月からキックボクシングジムを運営している、朋音（ともね）キックボクシングジム代表の木村敬明（きむら たかあき）と申します。当ジムはキックボクシングを用いて科学的根拠に基づいた指導を行い、子供から高齢の方まで幅広く御利用いただいております。

この度は、健康が気になるけどどうしてよいかわからない30代以上の男女の方を対象にキックボクシングとあわせて当ジムがサービス提供前と提供後の成果を管理する『健康コースW』を12月3日（火）より新たにご提供することになりました。このサービスの特徴は、キックボクシングとは別にオプションとして代表や予防医療診断士を中心に日本予防医療協会が提唱している「Dr. セルフチェック」というものを参考にして、当ジム独自のシステム「健康コースW」として提供します。具体的には、問診（生活習慣や心理面など）や体組成計・腹囲測定などから総合的に判断し、会員様自身が健康と向き合っているような丁寧かつ分かりやすいアドバイスやサポートを行っていくものです。

「価値」×サービス

埼玉県飯能市 朋音キックボクシングジム

キックボクシング+『健康コースW』
による健康管理

2019年10月

また地域の医療機関との協力体制がとれるため、希望者には定期的な採血を提案することも可能であります。地域の皆様にいつまでも健康で楽しい人生を送り続けていただきたいという思いから、このサービスを提供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】「飯能市・入間市・日高市・青梅市・秩父市など」

詳細⇒健康が気になるけどどうしてよいかわからない30代以上の男女

2.【コンセプト】「価値」×「サービス」

詳細⇒会員様自身が健康と向き合えるように、専門的な知識を持って丁寧かつ分かりやすくアドバイスやサポートを行っていく

3.【強み】(WONDER) 「W」4つの意味

- ・代表は「元日本チャンピオン×看護師」のダブル (W)
- ・代表の右腕「予防医療診断士×看護師」のダブル (W)
- ・更に二人は「夫婦」でダブル (W)
- ・最後に当ジムに参加された方は、「健康×笑顔」でダブル (W)

4.【リリースのポイント】

※キックボクシングのみのコースと健康コースW付きの違いについて

比較基準	キックボクシングのみ	健康コースW付
利用頻度 (目安)	週1~2回	週2回以上
内容	キックボクシングなどの運動 (45分程度)	カウンセリング (15分) + 運動 (45分)
成果の確認	自身で成果を確認する	筋肉量・基礎代謝など数値的な部分の提供 (アドバイス)
健康への安心感	★★★	★★★★★
費用	6,000円~10,000円/月	左記の価格+3,000円/月

5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

最近、「当ジム利用により、これまで健康診断で指摘されていた数値が改善された。医者からも今していることを継続して下さい、と太鼓判を押されたから今後も利用していきたい。」といった内容の報告をいただくことが増えてきています。これらの報告から私たちが提供しているものは間違っていないと確信をしています。そして、健康は気になるがどうしてよいかわからない方は多いのではないかと疑問が湧いてきました。当ジムとしても予防医療という考えのもと『健康コースW』を提供していくことで、身体が元気であることで心も豊かになり健康寿命が延びるだけでなく、地域貢献さらには日本全体の医療費の削減に貢献できるのではないかと考えております。また、健康コースの普及は介護予防の一助にもなると考えております。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- 2008年 初代スーパーフェザー級王座獲得(3度防衛)
- 2012年 現役引退
- 2017年 看護師資格取得
- 同年7月 個人事業として「朋音キックボクシングジム」を開業し現在に至る。
- その他 (特許・表彰など)
- ・2019年10月24日 経営革新計画承認

■概要

名称	『健康コースW』
特徴	元キックボクシング日本チャンピオン× 看護師 ×予防医療診断士による健康管理
開始日	2019年12月3日(火)
提供先	朋音キックボクシングジム飯能本部・秩父支部
費用	¥3,000/月 (税別)

<資料に関してのお問合せ先>

朋音社 朋音キックボクシングジム 飯能本部 広報担当：木村敬明
 電話：042-978-8403 FAX：042-978-8437
 E-Mail：kimutaka2006@yahoo.co.jp
 HPアドレス：www.takaakick.com
 住所：〒357-0038 埼玉県飯能市仲町3-7 1F

松島初！当館宿泊者限定特典の1泊2日宿泊プラン

「松島オルゴール宿泊プラン」11月16日(土)予約開始

オルゴール館(手回し演奏)×遊覧船(グリーン席)×笹かま手焼き(体験)付き



■当館から見る絶景(福浦湾)



■オルゴール館の手回し体験

宮城県松島で宿泊業を営んでいるホテル絶景の館(代表:石川 勇太 いしかわ ゆうた)と申します。当館は、宿泊は勿論、日帰り入浴などを中心に営業しており、目の前に広がる日本三景の一つ松島湾を一望できる絶景の宿です。福浦島にかかる長さ252mの福浦橋(別名:出会い橋)を御屋の中や露天風呂からも眺めることができます。冬は名物の松島湾で水揚げされた新鮮な牡蠣を使った牡蠣料理(焼き牡蠣・牡蠣フライ)などを提供しております。また、周辺は一大観光地で、松島遊覧船、国宝瑞巖寺、円通院の紅葉ライトアップなどを目的として国内はもとより海外からも沢山の観光客が訪れています。

その中で、初めて松島へ来られたお客様(ファミリーやカップルなど)におススメの特典付き宿泊プランを新たに設けました。その名も「松島オルゴール宿泊プラン」、このプランを予約された方は、特典として「ザ・ミュージアム MATSUSHIMA」の入場券付で、普段絶対にお客様が触れることがないストリートオルガンの手回し演奏体験ができます。さらに遊覧船(グリーン席)の乗船券も付いており、笹かまの手焼き体験もプランの中に含まれております。この宿泊プランで、お客様の五感(観る・食べる・音楽を聴く・オルゴールに触れる・遊覧船で潮の音)を満たし、より思い出に残る旅のお手伝い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、宜しくお願いします。

「価値」× 宿泊プラン

宮城県
有限会社桜川

「松島オルゴール宿泊プラン」

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「 全国ファミリー・カップル等 」

詳細⇒ 松島の定番観光（遊覧船など）に加えて、世界最大級のオルゴール生演奏を聴いたり、自分で手回しで演奏ができることに興味のある方

2.【コンセプト】 「 価値 」×「 宿泊プラン 」

詳細⇒ 通常体験できないことや普段より安く体験することができる

3.【強み】(WONDER)「オルゴールの手回し体験」



詳細⇒ 「ザ・ミュージアム MATSUSHIMA」
普段絶対にお客様が触れることがないストリートオルガンの
手回し演奏体験ができる特典
 (※当プランのみの限定サービス)

4.【リリースのポイント3つ】その他の特典

①松島遊覧船（丸文松島汽船）

当館のお客様限定で通常有料ですがグリーン席で遊覧できます。

松島～松島 松島～塩釜 どちらも50分で選べます。

②松島蒲鉾本舗

松島名産である笹かまぼこの手焼き体験付き。自分で焼いて食べた笹かまは絶品です。

③うみねこや(五大量産) (※当館のみのサービス)

朝食はメディアにも多く取材されている、【すんだ揚げパン】です。



5.【このプランをはじめた理由】または【目標&夢】

観光施設とどうやったらお互いにより良い関係でお客様の取込みに力を入れることができるのか考えておりました。宿泊しか体験できない松島の景観。

また、町歩きをしなければわからなかった観光施設の魅力や地域のぬくもりを五感で感じて頂きそこで考えたのがこのプランです。このように宿泊施設と観光施設を連携していくことで更なる地域の活性化に繋がっていきたいと思います。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1987年3月9日生まれ (32歳)
- ・2005年11月 学生アルバイトとして入社
- ・2007年4月 社員入社
- ・2010年3月 取締役就任
- ・2015年3月 代表取締役社長就任
- ・2015年4月 松島旅館組合理事兼事務局長就任

■ホテル絶景の館 表彰

- ・2017年 楽天トラベル ゴールドアワード賞受賞
- ・2018年 楽天トラベル シルバーアワード賞受賞
- 楽天トラベル Japanese-style Hotel award 受賞
- じゃらんnet ランキング売れた宿 11～50 室部門 3位受賞

■商品概要

商品名	「松島オルゴール宿泊プラン」
特徴	オルゴール館（手回し演奏）× 遊覧船（グリーン席） × 笹かま手焼き（体験）付き
受付開始	2019年11月16日（土曜日）
販売先	HP・予約ネットサイト・電話予約
販売価格	11,525円～26,500円（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

ホテル絶景の館 広報担当：石川 勇太
 電話：022-354-3851
 FAX：022-354-4215
 E-Mail：ishikawa@zekkei.jp
 HPアドレス https://zekkei.jp
 住所 〒981-0213 宮城県宮城県松島町松島宇東浜4-6

日本古来の神事×シンプルデザインを組み合わせた進化系神棚！

神棚『御札社(ふだしろ)』11月1日(金)新発売

初詣、厄払いなど人生の節目でもらうお札(木札)を祀る省スペースデザイン神棚



千葉県千葉市で平成28年11月から製品輸入・販売業を営んでいる株式会社 VERENA(代表:菊池 愼成 きくち としなり)と申します。弊社は家庭用消耗品(ラップ、アルミホイルなど)や雑貨品(使い捨てマスク、インテリア小物など)を中心に輸入・販売しております。この度、自社オリジナル商品として、主に30~60歳の男女をターゲットとして神棚『御札社(ふだしろ)』を11月1日(金)より発売することになりました。

この商品の特色はその「デザイン性」と「機能性」です。

● デザイン性

- ✓ 神社の伝統的建築様式「千木(ちぎ)」と「軽木(かつおぎ)」をモチーフにし、かつ和洋インテリアにマッチするデザイン
- ✓ コンセプトは「ロングライフデザイン」(飽きのこないデザイン)

● 機能性

- ✓ コンパクトながら高さ25cmまでのお札(木札)に対応(一社造りとして使用可)
- ✓ 市販のフックで簡単に壁掛け対応可能でスペースがないところでも設置可能

以上のような特徴となっております。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。

「価値」 × デザイン

千葉県
株式会社VERENA

神棚『御札社(ふだしろ)』

2019年10月

1. 顧客ターゲット「全国（特に都市部）にお住いの30～50歳の方」

⇒「従来の神棚を祀るスペースはない（集合住宅等）」「今までの神棚だとインテリアにマッチしない（洋風インテリア）」「お札の飾り方をどうすれば良いのか迷っていた（お札が自宅に立てかけてある）」方がメインターゲット

2. コンセプト「伝統（価値）」×「デザイン」

⇒「神棚」としてのあるべき姿と、現代に求められている「デザイン性」の融合

3. 強み（WONDER）「唯一無二のデザイン」

⇒従来の「伝統的」か「デザイン性」の両極しかなかった商品分野に、その両方を融合させた唯一無二のデザインを確立

4. 【3つのリリースポイント】

- ①「神聖性」×「デザイン性」を持ち合わせた「ロングライフ」なデザイン
- ②現代の住宅事情にあった省スペース・コンパクト設計
- ③「お札をもらってきたけどどうしたら良いかわからない、けど立てかけておくだけではダメなような…」という「潜在的な需要」を顕在化させるコンセプト商品※従来品（一般的な神具）との違い

	従来型	デザイン重視型	本製品
商品画像			
神聖性	★★★★★	★★	★★★★★
インテリア性	★★	★★★★★	★★★★★
省スペース	★	★★★★ 既設神棚あり	★★★★★
簡便性	★	★★★★ 既設神棚あり	★★★★★
価格	2万円～5万円程度	1万円～2万円	5900円（税別）

4. この商品を作ろうと考えた理由

ある展示会でのデザイナーとの出会いがきっかけです。

彼自身も同じく「お札の扱い」に困っていた一人で、それを解決するためのプロダクトをデザインし、「自家用」として作成したものを展示会に参考出品していました。私自身も「新しいもの」を探しにその展示会には毎回足を運んでいるのですが、神棚の出品を見たのはその時が初めてで、軽い衝撃を受けたことを記憶しております。

同時に、自分自身も「お札の扱いに困っていたこと」に気づかされ、「世の中には同じような潜在的な悩みを抱えている人が多くいるに違いない」と考え、一気に製品化を進めることにしました。

是非より多くの方に、ご自宅あるいは職場のお札（木札）を「あるべき姿」で飾って（祀って）いただき、小さな幸せを感じて頂ければと考えております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1968年8月生まれ（現在51歳）
- ・大学卒業後、一部上場ホームセンターに入社
- ・店舗での販売・接客経験を経て、小売業の花形部門である商品部で約15年間勤務し、主に自社ブランド製品の開発を手がける
- ・そこでの人的ネットワーク、商品知識（生産、原材料等）を活かし、2016年株式会社VERENAを立ち上げ
- ・現在は自社オリジナル製品のほか、国内ドラッグストアなどのプライベートブランド製品の企画・開発を手がける

■商標登録（今年3月）および意匠登録出願中（今年6月）

■商品概要

商品名	神棚『御礼社（ふだしろ）』
特徴	・日本古来の神事×シンプルデザインを組み合わせた進化系神棚！ ・初詣、厄払いなど人生の節目でもらうお札（木札）を祀る省スペースデザイン神棚
発売日	2019年11月1日
販売先	仏具専門店、インテリア専門店、ホームセンター、ネット等
販売価格	¥5,900（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 VERENA（ヴェレーナ） <http://www.verena.co.jp>

広報担当：菊池（kikuchi@verena.co.jp）

電話：043-379-0428

FAX：043-379-4119

住所：〒260-0013

千葉県千葉市中央区富士見2-7-9 富士見ビル609

仙台初！女性が安心して働ける専用空間

『女性専用シェアオフィス URL』12月1日(日)グランドオープン

① 仙台駅徒歩5分、②個室5部屋、半個室3部屋、コワーキングスペース20席



■女性専用シェアオフィスURL(受付) ■ラウンジスペース部分

宮城県仙台市で平成29年6月から不動産業を営んでいる株式会社アル・エル(代表:田中 昌樹 たなか まさき)と申します。弊社では不動産売買や土地の開発を中心に不動産事業全般を行っております。この度、仙台で活躍する女性、活躍したい女性を対象に、『女性専用シェアオフィスURL』を12月1日(日)よりグランドオープンすることとなりました。シェアオフィスとしては、仙台駅東口から徒歩5分と立地が良く、個室(5畳~6畳)5部屋、半個室(2畳半)3部屋、コワーキングスペース20席およびミーティングルーム(6畳)1室を備えており、営業時間内(8時半~18時半・年末年始を除く)には女性の受付スタッフ(兼コンシェルジュスタッフ)が入居者のサポートを行います。個室はそれぞれ壁紙の色が異なり、入居者のコンセプトカラーに応じて選ぶことができます。コワーキングスペースのイスは全て異なるデザインで、毎日の気分に合わせて選んでいただけます。カフェスペースには北欧デザインの机とイスを設置しております。また、定期的に女性起業家を応援する為のセミナーや勉強会も開催致します。(設備:コピー機、Wi-Fi、フリースドリンクコーナーなども完備)12月1日(日)からグランドオープン致します。

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」 × オフィス

宮城県
株式会社アル・エル

『女性専用シェアオフィスURL』

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「 仙台市内の女性 」

詳細⇒ 仙台市内で仕事をするすべての女性に対して（10代～50代）

2.【コンセプト】 「 価値 」×「 オフィス 」



「URL」とは、
UNITE DREAMS for LADY
(つながる) (夢) (女性)

様々なカラー（個性）を持つ女性達が、色によって異なる
ガーベラの花言葉のように、“希望”を持ち“前進”出来る
よう、このオフィスで繋がりが大きな花を咲かせてもらいた
い。

3.【強み】(WONDER) 「オーナーが不動産事業」

詳細⇒ 代表の田中は、前職（住友林業株式会社）での戸建注文住宅の販売から始まり、こ
れまでに不動産売買・不動産開発・マンションリノベーションなど、不動産事業全般におい
て約7年間の経験を持つ。

4.【リリースのポイント3つ】

①価格：同形態のシェアオフィスやコワーキングスペースと比較してリーズナブル。個室9
9,000円～、半個室60,000円、コワーキングスペース20,000円(共益費
および消費税は別途)

②スタッフ：全員女性で、スタッフも含めた利用者皆様に情報を共有したり、互いに発信す
ることで活気あるオフィスを創り上げます。

③女性に優しい空間作り：中庭の緑を眺めることができる大きな窓で癒しの空間を提供

5.【この事業をはじめた理由】または【目標＆夢】

不動産に関する相談業務を通して、様々なご家族のライフプランニングをさせていただく機
会があり、その中で家庭を支える女性の働く環境、そして一度家庭に入った女性の再就職や
働き方について疑問を持ったことがシェアオフィス URL の開設に大きく影響しています。
資格や経験を活かして起業したいと考えている女性にとって第一の大きな壁となるのがオ
フィスやテナントの確保です。信用の低い創業者に仙台駅周辺のオフィスビルはどれも敷居
が高く、創業間もない創業者の資金力では到底払える額ではありません。自宅サロンや自宅
を事業所として登録する方法もありますが、セキュリティなどの安全面を考えると不安に思
い、起業という目標を諦めてしまう女性が多いのではないのでしょうか。弊社では「ママカフ
ェ仙台」という団体を後援しておりますが、様々な理由で働けないママ、女性からのご相談

が数多く寄せられます。女性にとって「諦める」癖が付かない社会になるよう、仙台のこの
シェアオフィスからロールモデルを創り上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



- ・2013年3月 慶應義塾大学法学部 卒業
- ・2013年4月 住友林業株式会社 入社
- ・2017年6月 株式会社アル・エル 設立 代表就任
- その他 (特許・表彰など)
- ・宅地建物取引士(2012年10月)
- ・AFP(日本FP協会認定)(2017年)

■施設概要

名称	『女性専用シェアオフィス URL』
特徴	① 仙台駅徒歩5分 ② 個室5部屋、半個室3部屋、コワーキングスペース20席
オープン	2019年12月1日(日)
場所	仙台市宮城野区榴岡4-1-8パルシティ仙台2F
販売価格	個室99,000円～、半個室60,000円～ コワーキングスペース20,000円～(共益費および消費税は別途)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社アル・エル 広報担当：大久
電話：022-778-3336 FAX：022-778-3334
E-Mail：info@arueru.com
HPアドレス http://www.arueru.com
住所 〒984-0065 仙台市青葉区花京院 1-1-6Ever-i 仙台駅前4F

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の高木氏と「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方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 バースを発泡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	極端なデコの断理	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修化に伴い、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（北近畿圏大島）新店オープン 「@IROHA Japanese Culture EX」メディア取材多数

（株）Regetta Canoe 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『大阪製』の認定を受ける（大阪商より）
- ・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）Regetta Canoe
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：@IROHA Japanese Culture EX
住所：〒669-6101 兵庫県豊岡市城崎町湯島 248

報道資料(プレスリリース)会社名: PLABOTEC 2019年7月3

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です。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います。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(スタイリッシュさ)	★★★	★★★★★
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詰め、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 ジョイバック(株)入社 平成4年 退社
- ・平成4年 (株)丸器入社 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

報道資料（プレスリリース）会社名：(株)エミィ・カフェエンタテインメント 2019年10月31日

業界初！取扱い全銘柄をお客様のお好みに焙煎し全国へネット販売

「オーダーメイド珈琲」11月1日(金)スタート

銘柄×5段階の焙煎（5種類の風味）＝組み合わせは自由



千葉県千葉市で平成15年7月からコーヒー豆の焙煎販売業を行っている株式会社エミィ・カフェエンタテインメント（代表：天野 毅 あまの つよし）と申します。

業務用コーヒー豆卸及びお客様の生の声を聞くためのアンテナショップCOFFEE/BEANS「焙煎工房」にて小売りをしております。当社の特徴として小型焙煎器を使用し、浅い焙煎から深い焙煎を5段階に分け、お客様のお好みの風味を注文単位で焙煎し提供することで、地域のコーヒー好きな方にご利用いただいております。この度、全国展開を行う為、新たにネットショップ「天野珈琲」を新規で開設し、当社がご提供するコーヒー豆を「オーダーメイド珈琲」と命名し11月1日（金）より新たに始めることとなりました。

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。

「新規性」 × 商 品

千葉県

(株)エミィ・カフェエンタテインメント

「オーダーメイド珈琲」

2019年10月

1.【顧客ターゲット】 「全国の30歳～60歳代 男女 」

詳細⇒おいしいコーヒーという言葉にすぐ聞き耳を立ててしまうお客様

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒今までにない、お店のお勧めを提供するのではなく、嗜好品である珈琲をお客様の求めている味わいに注文単位の焙煎で提供致します。

3.【強み】(WONDER)「ホームカフェエンターテイメントプロデューサー」

詳細⇒約16年、アンテナショップでお客様と作り上げた焙煎技術の蓄積により、お客様と楽しみながら、お好みに珈琲を焙煎し、珈琲のある豊かな生活の提案などのお手伝いをすることができるカフェプロデューサー

4.【リリースのポイント】 3つ

①取扱い全ての珈琲豆の注文焙煎（焙煎度合いをすべてオーダー可能）

銘柄×5段階の焙煎（5種類の風味）＝組み合わせは自由

②発送日に焙煎を行うので珈琲豆の鮮度が最も新鮮な状態でお届けが可能。

③焙煎済みの珈琲豆を一切在庫せず、生豆で保存のため、多くの銘柄の在庫が可能でお客様の選択幅が広がる。（鮮度の目安は焙煎後2週間から1ヶ月）

<焙煎による味わいの違い>

浅い焙煎は酸味や甘みがしっかりした風味となり、焙煎深度が深くなるに従い酸味や甘みがコクに変化し、さらに深く焙煎するとエスプレッソのように深いコクと苦味を醸し出します。

- ・ノルディックロースト（浅い焙煎） 北欧で人気の浅い焙煎、酸味、甘みを楽しめます
- ・ミディアムライト（中浅焙煎） 酸味は柔らかくほのかな感じに抑えられ、まろやかでフルーティーな風味が特徴
- ・ミディアムロースト（中焙煎） 酸味はほぼ消え、多くの複雑な成分が熱変化により風味豊でバランスの良いコクを作り出します
- ・ダークロースト（中深焙煎） 深みのある濃厚なコーヒーをお好み方やカフェラテによく合います
- ・フレンチロースト（深焙煎） エスプレッソやカプチーノ等でお楽しみください

5.【この商品・サービスをはじめた理由】

お肉の焼き方（レア～ウエルダン）を注文するように、珈琲豆の焙煎も浅い～深いがあり、それぞれのお客様毎に好みは違います。お店の嗜好を押し付けるのではなく「オーダーメイド珈琲」を通じ、お客様と一緒に楽しみながら美味しい珈琲づくりをするなど、生活の豊かさのお手伝いができれば幸いです。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴（会社の沿革）



- ・2003年 7月 COFFEE/BEANS「焙煎工房」開設
- ・2009年 2月経営革新計画承認企業となる。
- ・2015年10月(株)エミィ・カフェエンタテインメント 法人化 天野 毅（アマノ ツヨシ）代表取締役就任
- ・2019年 11月 ネット販売開始

商品名	「オーダーメイド珈琲」
特徴	お客様の好みに応じて①銘柄×②5段階の焙煎（5種類の風味）＝組み合わせは自由。
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	自社サイト（ネットショップ） http://amanoyacoffee.com/
販売価格	1,380円/200g～（銘柄ごとに異なる）税別

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社エミィ・カフェエンタテインメント 広報担当：天野 毅
 電話&FAX：043-300-0802
 E-Mail：home.cafe.entertainment@nifty.com
 HPアドレス <http://amanoyacoffee.com/>
 住所 〒266-0033 千葉県緑区おゆみ野南2-1-2 ケーライメント102

日本初！智頭杉×欄間（ご当地デザイン）の自転車ラックを開発！

「わがままバイクラック」（鳥取県版）11月11日（月）新発売

国内および海外からのサイクリスト誘客の為、県内の観光施設・宿泊施設へ



■わがままバイクラック（鳥取県版）



■智頭杉×欄間（ご当地デザイン）

鳥取県智頭町で昭和34年から製材所を営んでいる株式会社サカモト（代表：坂本 晴徳 さかもと はるのぶ）と申します。当社は、地元智頭町産の智頭杉でフローリングやブラインド、家具などを製造しており、製品は県内外の駅ビルや飲食店などの商業施設、また保育園や学校などの公共施設などに使われています。

今回、当社の新たな取組みとして、国内および海外からのサイクリスト誘客の為、県内の観光施設・宿泊施設へ智頭杉と欄間（ご当地デザイン）の自転車ラックを開発・販売を行います。

その背景として、平成29年に鳥取県が「サイクルツーリズム推進事業」をスタートしました。サイクリストが旅をしやすい環境作りを目指すため、県西部圏域において進んでいるサイクルツーリズムを県東部・中部にも広げ、全県展開するため新規サイクリングルートを整備する動きがあるので、今後、当社として、この事業（商品開発）を進めて行きたいと考えました。

このバイクラックの特徴は、素材は県内の高級ブランド木材である「智頭杉」を使用し、ご当地（鳥取県）のデザインを施した日本の伝統文化である「欄間」に仕上げています。また、特殊塗料を使って木材の劣化を防ぐ加工を行って

「新規性」 × 商 品

鳥取県
株式会社サカモト

「わがままバイクラック」

2019年11月

ります。これまで市販されているラックは金属製が主で木製のものは非常に珍しく、地域をイメージしたデザインで、サイクリングロード沿いのホテルや旅館などの宿泊施設、飲食店やお土産処など自転車で観光に訪れるお客様が立ち寄り、一緒に写真を撮影して頂ける新たな観光スポットとしての役割も考えております。まずは鳥取県版を作成し、将来的には日本全国、または海外で「わがままバイクラック」を製造・販売していくことで、地域の活性化を目指していきたいと考えております。まずはサンプルとして10月20日（日）に開催した「第3回鳥取すごいライド」へ出展しました。11月11日（月）より受注開始致します。

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。

1.【顧客ターゲット】 「 観光施設、飲食店商業施設等 」

詳細⇒これから増える自転車による観光客へアプローチを考えている事業者および自治体

2.【コンセプト】 「 新規性 」×「 商品 」

詳細⇒日本初の構間（ご当地デザイン）×木製の自転車ラック

3.【強み】(WONDER) 「 木製の商品を開発してきた実績 」

詳細⇒木材の耐久性、強度、加工方法などこれまでの商品開発で培われた技術と知識がある。

4.【リリースのポイント】

※一般的なサイクルラックとご当地サイクルラックの違い

比較基準	一般的なサイクルラック	ご当地ラック
① 素材	金属製	木製
② 構間	無し	有り
③ デザイン（インスタ映え）	★	★★★★★
④ ご当地感	×	◎
⑤ 価格（1台あたり）	1万円～2万円程度	3万円～

5.【この商品・サービスを始めた理由】または【目標＆夢】

鳥取県には砂丘や三徳山、宍太部ロードやコナンミュージアムなど数多くの観光スポットがあり、自転車で観光に訪れる観光客が増えました。しかし、人からは、自転車ラックが設置してある商業施設が少なく、自転車で訪れる観光客にやさしくないと聞きました。

鳥取県を代表する智頭杉でおしゃれな自転車ラックを作り、県外海外から自転車で訪れる観光客をウェルカムしたいと思い開発を始めました。将来は智頭杉で作られたこの商品が世界中で使われたら嬉しいです。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・昭和51年12月24日生まれ
- ・鳥取県立八頭高等学校卒業
- ・国立佐賀大学理工学部化学科卒業
- ・智頭林業の明日を考える若手の会（会長）

■その他（特許・表彰など）

- ・グッドデザイン賞（杉のブラインド）
- ・2010年 第4回キッズデザイン賞（杉のうづくり階段）

■商品概要

商品名	わがままバイクラック（鳥取県版）
特徴	日本初！智頭杉×構間（ご当地デザイン）の自転車ラック
発売日	11月11日（月）
販売先	自転車による観光客に利用してもらいたい商業施設等
販売価格	¥ 50,000 ～（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 サカモト 広報担当：坂本 博信
 電話：0858-75-0758 FAX：75-0760
 E-Mail：sakamotoharunobu@gmail.com
 HPアドレス www.woodymind.com
 住所 〒6891431 鳥取県八頭郡智頭町山根 520-1

日本初！4段階に可動する“進化系”よもぎ蒸しベッド

「よもぎ蒸しリラックスベッド」11月1日(金)新発売

イスからベッドになることで全身蒸し(頭皮・顔・身体・足蒸し・子宮)が可能！



【左上】第1段階(80度)

【右上】第2段階(45度)

【左下】第4段階(水平)

【右下】第3段階(13度)

千葉県千葉市で平成26年3月からエステサロンを経営しているセカンドビューティー(代表:富永 麻記子 とみなが まきこ)と申します。当店は自宅として、フェシャルエステを中心に化粧品の販売も行っております。私自身は

「新規性」 × 商品

千葉県
セカンドビューティー

「よもぎ蒸しリラックスベッド」

2019年10月

5人の子供がおり離婚を機に美容業界へ進み、私自身が整形をすることなく変化したことで、周りのママ友の皆さんがお客様となり現在、サロンを経営しております。私は「美しいまま60歳へ自分を生きる」をスローガンに、常に健康と美には心がけております。約1年前から、座るよもぎ蒸しを導入しており、漢方成分を煮出したエキスたっぷりの蒸気を身体の中（粘膜）から吸収することで血流を良くし身体も心もゆるますことができます。そこで、この度、新たなチャレンジとして、イスからベッドに4段階に可動することで全身蒸し（頭皮・顔・身体・足蒸し・子宮）ができる「よもぎ蒸しリラックスベッド」を新たに開発・販売することになりました。従来は座って、マントを着用しそのままの姿勢で長時間維持するタイプでしたが、このベッドは可動すること、また、背もたれ、お尻、ひざ、もも、足の先まで、用途に応じて約直径10cmの穴が最大19個付け替えができるパネルクッションがあることで、マントも着ける必要もなく、リラックスした状態のまま、よもぎ蒸しを行うことを可能としました。2019年11月1日（金）から全国へ販売開始致します。

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。

1.【顧客ターゲット】 「全国のサロン・ホテル・旅館など」

詳細⇒これまでの、よもぎ蒸しとは異なる全身蒸しができるベッドを探していただけるサロンオーナーや高級リゾートホテルなど

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒日本初！4段階に可動する“進化系”よもぎ蒸しベッド

第1段階（イスの状態：80度）、第2段階（45度）、第3段階（13度）、第4段階（ベッドの状態：水平）

3.【強み】(WONDER) 「全身蒸し」

詳細⇒一度に全身（頭皮・顔・身体・足蒸し・子宮など）を蒸す施術

4.【リリースのポイント】

※一般的なよもぎ蒸しサロン（設備）の違い

比較基準	一般的なよもぎ蒸し	よもぎ蒸しリラックスベッド
① 設備	イス	4段階可動式ベッド

② 施術方法	部位的に何回かに分けて	一度に全身に
③ 体勢	座った状態で	好みの体勢で
④ マント	有り	無し
⑤ 温度の調整	×	◎
⑥ リラック度	★★★	★★★★★
⑦ 性別	女性のみ	男性・女性共に
⑧ 設備費用	20万円前後	180万円（税別）

<イメージ画像>



<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1961年6月3日生まれ（58歳）
- ・28歳2度目の結婚で嫁4人息子1人
- ・49歳で自立（離婚ともいう）
- ・50代は自分のための人生を歩む
美しいまま60代へ
- ・2013年アルソア化粧品販売
- ・2016年コーワ・プロフェッショナル
カレッジ市原に入学、翌年卒業

- ・2018年5月自宅サロンにももぎ蒸しを導入
- ・2019年 よもぎ蒸しリラックスベッドを考案、開発

■その他（特許・表彰など）

- ・特許出願中 特願 2019-148284

■商品概要

商品名	「よもぎ蒸しリラックスベッド」
特徴	日本初！イスからベッドになることで全身蒸し（頭・顔・身体・足蒸し・子宮）が可能。4段階に可動する“進化系”よもぎ蒸しベッド
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	セカンドビューティ
販売価格	180万円（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

セカンドビューティ 担当 富永 麻記子
 電話：080-3537-3476 FAX：043-377-3476
 E-Mail：sakuyahime63@gmail.com
 HPアドレス <https://secondbeauti.com/>
 住所 〒260-0013
 千葉県千葉市中央区中央 2-9-4-901

県内初！伊達政宗公ゆかりの茶畑で採れた緑茶を使った新食感洋菓子
「東北生まれ緑茶のメレンゲ」12月25日(水)新発売
口の中で溶けながらも“しっかり”とお茶の風味(香り)が感じられるお菓子



■桃生茶のメレンゲ菓子



■茶畑での茶摘みの様子

宮城県石巻市で昭和47年から日本茶専門店を営んでいる有限会社ファーム・ソレイユ東北 お茶のあさひ園(広報担当:日野 朱夏 ひの あやか)と申します。当店は全国各地から約10種類以上(静岡産・鹿児島産など)の緑茶、抹茶、紅茶、お菓子、茶器および地元産の桃生茶(ものうちゃ)を販売しております。また、地域に愛されるお茶屋をモットーに私の祖父である日野政治(ひの まさじ)が創業いたしました。その後、父である雅晴(まさはる)が後を継ぎ、現在私が三代目になるべく毎日様々なことを父や地域の方々から吸収させていただいております。震災以降にお店を再建するとなった時、今、自分たちにできることはなんなのか？ということをとくさん考え桃生茶を使った紅茶やお菓子をつくることを決めました。そこで観光客の方を対象に『東北生まれ緑茶のメレンゲ』を新たに販売することになりました。この商品の特長は石巻産桃生茶を多く使用していることです。東日本大震災以降、石巻のモノで東北を元気にしたいという想いからこの茶葉を使った「Kitaha」(キタハ)を開発いたしました。桃生町には伊達政宗公が奨励したと言われている由緒ある茶畑があります。今回はよりたくさんの方に桃生茶を知っていただきたいという想いからメレンゲ菓子を開発いたしました。

商品は12月25日(水)自社店舗および県内にて販売致します。

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。

「新規性」

×

商品

宮城県

有限会社ファーム・ソレイユ東北

「東北生まれ緑茶のメレンゲ」

2019年11月

1.【顧客ターゲット】 「20代から60代くらいまでの女性」

詳細⇒ 県内の女性、および県外からの観光客でメレンゲ菓子に興味のある方

2.【コンセプト】 「新規性」×「商品」

詳細⇒ 県内初の石巻産桃生茶を使ったメレンゲ菓子

3.【強み】(WONDER)「伊達政宗公ゆかりの茶畑」

詳細⇒ 伊達政宗公が今から約400年前、産産振興の為、お茶が奨励され、その際、誕生したお茶が桃生茶。

4.【リリースのポイント3つ】

① 「kitaha」ブランドの名前の意味は「北で採れた葉(茶葉)」で、「石巻のモノで東北を元気にしたい!」という想いのもと、「人の温かみと素材そのものの良さを伝える」というコンセプトをもとにモノ作りを行っています。

② 桃生茶を石臼で挽くことで均等な大きさの粒になり、熱も発生しないのでお茶そのものの香りや味を最大限に引き出すことができます。

③ この商品は地元の障害者就労継続支援B型事業所にて製造しております。



<kitahaブランドロゴ>



<石臼で挽いている様子>

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標と夢】

夢はこのkitaha シリーズで石巻市や宮城県の良いところを発信していくとともに地元の若い人たちにも「宮城には日本の宝があるんだよ」ということをお伝えしていければと思います。そして何よりも購入して下さった方も作り手もkitahaに関わる人々皆を笑顔にすることです。

<以下、参考資料>



- 代表者(日野 雅晴)会社の沿革
- ・昭和47年 12月個人にて創業
- ・平成15年 有限会社ファーム・ソレイユ東北として法人化
- ・平成23年 東日本大震災の被害にて社屋店舗全壊
- ・平成26年 新社屋新店舗にて営業再開
- ・平成26年 東北初の和紅茶「kitaha」開発スタート
- ・令和元年 G20大阪サミット首脳夕食会にて和紅茶「kitaha」を提供

■商品概要

商品名	「東北生まれの緑茶のメレンゲ」
特徴	県内初!伊達政宗公ゆかりの茶畑で採れた緑茶を使った新食感洋菓子。口の中で溶けながらも“しっとり”とお茶の風味(香り)が感じられるお菓子
発売日	2019年12月25日(水)
販売先	お茶のあさひ園 他
販売価格	¥450(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 有限会社ファーム・ソレイユ東北 広報担当:日野朱夏
 電話:0225-22-2887
 FAX:0225-22-2866
 E-Mail: farm-soleil@japan.nifty.jp
 HPアドレス: <http://r.goope.jp/asahien>
 住所 〒 986-0828
 宮城県石巻市旭町 10-8

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識の枠を超え、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行きます。

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、強度と靱性に優れ、塩害による爆発の心配がない
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>ご希望の方にサンプルキットをご提供させて頂いております</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飲食を伴う場合「営業類似行為開設届け」を営業内の保健所に届け出をしなければならず手間はかかります。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、貴番組・貴紙にて取材の程、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（やさそば・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・準備が要らず、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

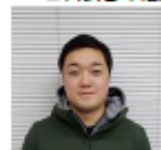
※1：食品を販売する場合、管轄内の保健所に営業類似行為の届け出が必要

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行うことが多いですが、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、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 八頭郡若桜町つくみ 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」(B to C)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	1%～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では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？」「鞆人！」「やっぱり鞆人いいね！」と、鞆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	ライフスタイル別鞆専門ECモール 「鞆人ショップ」
特徴	「鞆人ショップ」では従来の鞆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	鞆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>

株式会社鞆人 代表取締役：坂井 一樹

電話：0796-52-5850

E-Mail：sakaik@kabanbito.com

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

[鞆人] <https://kabanbito.com>

住所：〒668-0221 兵庫県豊岡市出石町町分 14-1

販売店×教習生×教習所を「待合室」で繋ぐ次世代型の広告サービス！

待合スペース勉強システム「待ちべんくん®」

50インチのモニターで教習生に「学習問題」と地元企業の「10秒～CM」を配信



■待合スペース勉強システム「待ちべんくん®」



■実際に配信している地元企業の10秒CM(イメージ)

埼玉県本庄市で平成30年6月から広告配信事業を営んでいるライブネット株式会社（代表取締役社長：小田切 浩 おだぎり ひろし）と申します。当社は現在、埼玉県をはじめ、近隣の群馬県や栃木県など関東中心の自動車教習所待合室16カ所に50インチのモニターと勉強データを無償にて提供、配信し、教習生へ勉強教材の問題と答えの間に警察や行政、地域の自動車販売店のお知らせ、CM広告を配信しております。

この度、自動車運転免許取得される二十歳前後の方をターゲットにされている業界や業種の方に更に案内をいたしたくPRにまいりました。

このサービスの最大の特徴は、これから車の購入や成人式、進学や就職など人生の節目を迎える若者に直接訴求でき、更に低予算で自らの販売戦略に基づき「商圏」を選べることです。商圏とは何か？そうです、商圏とは自動車教習所のことです。例えば、本庄市に個人店のA自動車販売店があります。A店は本庄市の顧客を中心に自動車販売を行っていますが今後、業容を広げる構想があり、となりの深谷市、寄居町にPRしたいとします。その場合は「深谷自動車教習所」「寄居武蔵野教習所」へ広告を出稿すれば商圏をカバーできます。1教習所1年/10秒（日/15回）/60,000円（税抜）よりPRできますから新聞折込広告よりはるかに割安です。静止画や動画でPRできます。教習生の脳裏に焼き付くこと間違いありません。

「新規性」 × サービス

埼玉県本庄市
ライブネット株式会社

「待ちべんくん®」

2019年9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】 「二十歳前後の若者提案商材を持つ会社」

詳細⇒ 就職、進学、成人式等、新生活を提案できる会社など

2.【コンセプト】 「新規性」×「サービス」

詳細⇒ 新たな広告展開でターゲットにスバリ訴求できます

3.【強み】(WONDER)「新たな広告初、ライブネット発」

詳細⇒ 他社には無い、いや、日本に無いサービスを提供します

4.【リリースのポイント3つ】

<CMを依頼する事業所のメリット>

・免許を取得に来る18歳から20歳前後の顧客に対してピンポイントでPRすることが可能

・自社が有効とする商圏の選択が可能

・1回の折り込みチラシより、1年間(1日15回ほど)放送されることで費用も安く継続的な情報発信ができる

※事業所だけでなく、行政や警察など公共性の高い情報も発信中

<教習生のメリット>

・待ち時間を有効利用して、学科試験の勉強ができる

・CMを観て特典サービスを受けることができる

・複数人で問題を解くことにより、課題に対しての意見交換ができる

<教習所にとってのメリット>

・待合室でも勉強ができる環境を整えている(他社との差別化)

・放映運用に対してのモニター代・問題制作費用など、一切無料

・CM広告料金の一部をモニター管理費としてお支払い

5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

現在の「目標」は、埼玉県でこのサービスのモデルを確立し他県にこのモデルケースを試着に売込み攻勢をかけ3年以内に関東全土を設営します。「夢」は8年以内に日本全土の自動車教習所に「待ちべんくん®」を設営し地域の自動車販売店や二十歳前後の新生活を始める「運転初心者」を応援する企業を支援する事です。そして当社の使命は、この「待ちべんくん®」を商用サービスだけの媒体にするだけでなく、これから運転免許を取得する若者へ「飲酒運転の怖さ」

や「煽り運転の危険性」を学ばせる、いわば安全運転、マナーやモラルの模範となる「運転初心者」を実社会に送り出す事だと思っております。これからは自動車教習所の理解もいただきながら「待ちべんくん®」を普及させ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



■ライブネット株式会社 代表取締役 社長

・1967年7月生まれ

・1988年より印刷会社営業マンとして30年間勤務

・2018年印刷会社退社

・2018年ライブネット株式会社 設立
現在に至る

■その他 (特許・表彰など)

・2019年6月「待ちべんくん®」の商標取得

■概要

サービス名	待合スペース勉強システム「待ちべんくん®」
特徴	二十歳前後の若者をターゲットにビジネス展開
放映日	2018年6月
販売先	車販売店・保険・積善屋(成人式)・眼鏡屋・旅行会社等
費用	1年契約/10秒(日/15回)/¥60,000(税別)~

<資料に関してのお問合せ先>

ライブネット株式会社

広報担当: 小田切 浩

電話: 0495-27-2277

FAX: 0495-27-2288

E-Mail: odagiri@access-livenet.co.jp

HPアドレス: <http://www.access-livenet.co.jp>

住所 〒367-0044 埼玉県本庄市見福 2-8-11

埼玉県北初！地方創生に繋がる新たな人材活用術

副業マッチング「スキルシフト」10月からスタート

スキルシフトを活用した副業・人材活用セミナーを10月21日(月)開催



■副業マッチング「スキルシフト」取組図

埼玉県本庄市で平成10年からパソコンスクールを運営している有限会社シーブイエス（代表：機堀 厚志 よこぼり あつし）と申します。当スクールでは地域の情報格差を無くす為、初心者を対象とした講座や業務効率化のための企業向けのビジネス講座を展開しております。

この度、有限会社シービーエスは株式会社 grooves 様と業務提携を締結し、東北エリア周辺における副業マッチングサイト「スキルシフト」サービスの受付とサポート業務を10月1日より開始致します。

「スキルシフト」とは企業におけるマーケティングや販売促進、商品企画、経営企画など、事業の拡大を図る上流工程を担う人材は、大都市部の企業に集中し、高待遇で勤めています。一方で中小企業では待遇面や知名度において経験豊富な人材の採用が難しく、特に地方企業では業務改善やイノベーションが起きにくい状況となっております。今後、地方企業は人口減少に伴い、人材確保がさらに難しくなります。

「新規性」 × サービス

埼玉県本庄市
(有)シーピーエス

副業マッチング 「スキルシフト」

2019年9月

そこで弊社では都心の優秀な副業人材と地域の中小企業をつなげ、地域で都心の優秀な人材を活用するスキームを確立する為、人選までのサポートをパッケージ化したサービスをご提供致します。弊社の強みであるIT教育を軸にマッチングまでサポートいたします。この仕組みを説明する為、10月21日（月）および12月12日（木）「スキルシフトを活用した副業・人材活用セミナー」を本庄商工会議所主催にて開催致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「埼玉県北および周辺の小規模経営者様」

詳細⇒人材不足で悩んでいる企業、また、優秀な人材を望む企業

2.【コンセプト】「新規性」×「サービス」

詳細⇒都市部の優秀な副業人材をWEBでマッチングさせる新たな仕組み

3.【強み】(WONDER) 「独自性」

詳細⇒現在、優秀な副業人材が約1800名登録済。市・金融機関・商工会・商工会議所などがバックアップし、地域の中小企業の人材不足を解決！

4.【リリースのポイント】当社（CPS）の役割

業務におけるCPSの役割



<事例紹介>



■関根桐材店の事例（テストケース）

- ・募集要項「商品開発」
- ・依頼内容「新製品の桐サンダルの企画・販売戦略に関して」

<集まった人材>

- ・大企業・ベンチャー企業を中心とした約40名の応募

<採用した人材>

5名を採用しプロジェクトとしてスタート（商品企画・クラウドファンディングを活用した販売戦略）⇒結果：93名が購入、売上予算50万円達成

<今後の予定>

「スキルシフトを活用した副業・人材活用セミナー」

2019年10月21日（月） 13:30~15:30 本庄商工会議所にて

2019年12月12日（木） 13:30~15:30 本庄商工会議所にて

<以下、参考資料>

■シービーエスの経歴

- 1998年 1月 パソコンじゅく 本庄教室創業
- 2001年 7月 有限会社シービーエス設立
- 2009年 3月 大村製本グループと業務提携 全国のパソコン教室へオリジナル教材販売を開始
- 2016年 10月 本庄商工会議所と業務提携を開始
- 2018年 10月 「100年ライフが充実するスキルアップの場、コワーキングスペース」の運営で4度目の埼玉県経営革新計画認定を受ける
- 2018年 11月 キッズプログラミング講座を開講
- 2019年 6月 株式会社 grooves 様と業務提携締結（副業マッチング SkillShift）



■代表者の経歴

1965年東京生まれ（54歳）本庄市在住
プログラマー、SEを経て教える側として1998年1月にパソコンスクールを開業。商工会議所青年部に13年活動した経験から近年は教室事業と並行して本庄市の「中心市街地活性化事業」に関わる

2012年 埼玉県商工会議所青年部連合会 副会長就任

2014年 本庄商工会議所青年部 会長就任

2017年 埼玉県トップリーダー研修 受講修了

会社名 株式会社グループス
所在地 東京都港区南青山
設 立 2004年
資本金 8億31,327,400円（資本準備金含む）
事 業 人材プラットフォーム事業

2019年9月2日（月）に（有）シービーエス本社にて「新しい高度人材活用」と題して埼玉県北の自治体様や支援機関・経済団体様向けにセミナーを開催しました。「関根桐材店」の社長様にもご参加頂き副業人材の活用について事例紹介を頂きました。支援機関の皆様も具体的な導入について検討するとの多数お声を頂きました。



■サービス概要

名称	副業マッチング「スキルシフト」
特徴	埼玉県北から発信！新しい高度人材活用術
開始日	2019年10月スタート
申込み	HPにてお申込み下さい
費用	一ヶ月掲載 通常 98,000円（税別） セミナー参加特別価格 60,000円（税別）

＜資料に関してのお問合せ先＞

有限会社シービーエス 広報担当：横堀 厚志
電 話：0495-27-0187
FAX：0495-27-0186
E-Mail：yoko@cpsnet.jp
HP アドレス www.cpsnet.jp
住所 〒367-0048 埼玉県本庄市南2-4-5 BAビル1F

消費税増税対策! 誕生日プレゼントにリフォームを!

「アニバーサリー★リフォーム」10月1日(火)スタート

両親(シニア世代)へトイレ・キッチン・浴室をリフォーム! 3つの誕生日プレゼント付き



■アニバーサリー★リフォーム(浴室の一例) ■アニバーサリー★リフォーム(キッチンの一例)

埼玉県上里町でリフォームを営んでいるミツ星ハウジング株式会社(代表: 清水 秀幸 しみず ひでゆき)と申します。当社は、新築・増改築から水廻り・塗装を専門としたリフォーム会社です。昭和21年創業の老舗「株式会社大橋(リフォームおおはし)」のリフォーム部門を引き継いだ会社です。“お客様に最高の喜びを提供する”をモットーに地域の皆様に愛される会社を目指しております。

この度は、新たに「アニバーサリー★リフォーム」と命名し、今年10月からの消費税増税に向けて、トイレやキッチンなどの水廻りリフォームをご家族に誕生日プレゼントとして、ご契約いただいた方を対象に、社員一同、真心を込めた3つのプレゼントを行います。

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。

「新規性」 × サービス

埼玉県
ミツ星ハウジング(株)

「アニバーサリー★リフォーム」

2019年9月

1.【顧客ターゲット】「水廻りのリフォームを考えておられる方」

詳細⇒本市周辺および群馬県（一部）にお住まいの方で、誕生日を迎えられる方（例：40歳～50歳の子供から、60歳～80歳の両親へ）

2.【コンセプト】 「新規性」×「サービス」

詳細⇒誕生日を迎えた両親や、ご夫婦など節目にリフォームをプレゼント！

3.【強み】(WONDER) 「地域に密着した企業」

詳細⇒施工実績（約12,000件）地域NO.1を目指す！

4.【リリースのポイント3つ】

「アニバーサリー★リフォーム特典」

<3つの特典>

- ① ビフォアアフターのわかる「アニバーサリー★メッセージボード」
- ② 武蔵屋（本庄市内）の誕生日オリジナル「金箔美フラワーボット」
- ③ 選べるオプション



<アニバーサリー★
メッセージボード>

<金箔美フラワーボット>

<オプション1点>

5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

自分の両親へ何か誕生日プレゼントをしたいと考えた時、これまでの感謝を込めて、毎日過ごすトイレやキッチン、浴室など水回りを綺麗にしてあげるのが喜ばれると考え、誕生日に合わせてリフォームを目に見える形でプレゼントをする為に、今回のアニバーサリープランを考えました。この企画を通じて両親が日々の生活を安心・安全にまた、素敵な空間でいつまでも快適に過ごして頂きたいと思っています。

<参考資料>

■代表者の経歴



- ・1973年3月3日生まれ（46歳）
- ・立命館大学 経営学部卒業
- ・座右の銘は 忍念は業に通ずる
- ・尊敬する人 稲盛 和夫氏
- ・トマト農家の長男として生まれ、地元の小・中・高等学校を卒業後、大学進学のため一度は地元を離れましたが生まれ育った地域の皆様のお役に立つ仕事に就きたいと思い戻ってきて数十年・・・現在に至っております。

“リフォームでみなさまの人生がより豊かになりますように”をモットーに地域の皆様に笑顔をお届けいたします

■その他（特許・表彰など）

- ・二級建築士 ・宅地建物取引主任者

■サービス概要

名称	「アニバーサリー★リフォーム」
特徴	両親（シニア世代）ヘトイレ・キッチン・浴室をリフォーム！ 3つの誕生日プレゼント付き
開始日	2019年10月1日
販売先	三ツ星ハウジング株式会社
費用	応相談（お見積り）

<資料に関してのお問合せ先>

三ツ星ハウジング株式会社 広報担当：清水・小林
電話：0495-33-3131 FAX：0495-33-2178
E-Mail：info@mitsuboshi-housing.com
HPアドレス：http://www.mitsuboshi-housing.com
住所 〒369-0306 埼玉県児玉郡上里町七本木 3652-2

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

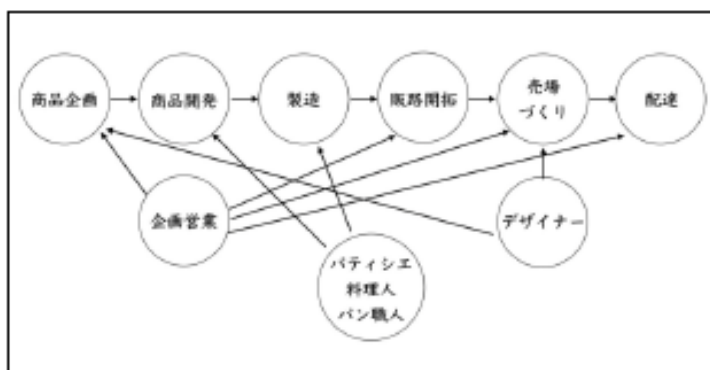
2.【コンセプト】 「新規性」×「人」（取組み）

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・御所南パークキングエリア・善き鳥の舎 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・古備湯津パーキングエリア 上り・岸和田サービスエリア 上り・とれとれ市場南紀白浜・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。地元和歌山の素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

報道資料(プレスリリース) (株) ネイチャー・バンク 2019年10月28日

日本初！国産セントルイスカットリブをテキサスバーベキューで味わう。
11月29日『Aha! BBQ デリバリー』スタート！
本場テキサスで人気のバーベキュースタイルを再現したセントルイスカットリブ
をセットにした新メニューで前橋市郊の出張バーベキューをスタート！！



■テキサススタイルバーベキューリブプレート

■実際に調理をしている様子

群馬県前橋市で平成28年2月にキャンプ場およびバーベキュー場の運営を行っている株式会社ネイチャー・バンク（代表：小堀 智久 小堀り ともひさ）と申します。当社は養豚農家が立ち上げた赤城山オートキャンプ場と、キャンプ場内で「Aha! BBQ」を提供しております。

Aha! BBQ では本場アメリカのバーベキュー手法を取り入れるために、テキサスで人気のスタイルで使用される、バーベキュービットを特注で製作いたしました。このバーベキュービットはキャンプ場周辺の森で間伐された櫓の薪を調理用の火の原料として使用します。また調理する肉は直営牧場から届くこめこめ豚を骨付き塊のまま調理します。

日本の解体方法では骨を抜いてバラ肉として流通させるため、セントルイスカットリブが市場に出回ることはありません。しかし、直営牧場から骨付きのまま一頭丸ごと買い取っている当社だから、セントルイスカットリブを実現することができました。また、この特注のバーベキュービットを使い、セントルイスカットリブをテキサススタイルのバーベキューで焼き上げることができるのは日本では当社だけです。

「利便性」 × 商 品

群馬県前橋市
(株)ネイチャー・バンク

『Aha!BBQ デリバリー』

2019年10月

そして今回、このセントルイスカットリブを Aha! BBQ の新たなメニューに加え、出張バーベキューサービス「Aha! BBQ Delivery」をスタートさせることとなりました。

Aha! BBQ Delivery ではバーベキュー用の食材はもちろん道具の貸し出しや道具のセッティングなどを行うプランもあるので普段の Aha! BBQ のように手ぶらでもお楽しみいただけるようになっております。

今後は宅配など配送もできるようバーベキュー商品のパッケージ化を進め、全国に発送できるよう計画いたします。

(※注1) 2019 年からスタートした、赤城山オートキャンプ場の新たな日帰り手ぶら BBQ。メニューには産地産物を使用したこだわりの食材に道具と会場がセット。でも安心、女性も簡単。準備・片付け・火起こし不要で、持ち込みも自由です。

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。

1.【顧客ターゲット】

「赤城エリア近隣の公園や観光地などで BBQ を計画する団体」

詳細⇒前橋市・伊勢崎市・みどり市・桐生市など赤城山オートキャンプ場より車で40分圏内の地域の公園や観光地で BBQ を計画する13名以上または3万円を超える注文が見込まれるお客様

2.【コンセプト】 「利便性」×「商品」

詳細⇒お好みのロケーションで手ぶらでバーベキューを楽しむことができる。バーベキューの定番、骨付き肉はこだわりのテキサススタイルのポークリブ。

3.【強み】(WONDER) 「テキサスバーベキュー&デリバリー」

詳細⇒特製バーベキュービットであばら骨ごと肉の塊のまま約4時間、薪火(熱風)で焼くことで肉の旨みや髄液が肉に溶け出し、香り(風味)も良く、柔らかくジューシーに楽しむことができる。天候が悪く計画ができない場合でも赤城山オートキャンプ場であれば屋根付きなので場所の変更も可能。

4.【リリースのポイント】

※通常の BBQ スタイルとテキサススタイルの違い

比較基準	通常の BBQ スタイル	テキサススタイル
① 焼き方(お肉)	スライスしたもの	塊で丸ごと焼く
② 焼き方(火入れ)	炭あぶり(遠赤外線)	薪火(熱風)
③ 焼き方(温度)	250度~300度	100度~130度 (ロー&スロー)
④ 焼き方(時間)	1分以内	4~5時間
⑤ 骨(あばら)	無し	有り
⑥ お肉の柔らかさ	○	◎
⑦ 価格(100g)	約200円	350円

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

キャンプ場のお客様の中でも薪を使った焚き火で時間をかけて焼くスタイルを楽しまれる方が増えています。また、骨付き肉をかぶりつく様子はキャンプやバーベキューならではの光景になっています。手軽に、より充実感のあるバーベキューを楽しんでもらいたいと考えサービスを提供できたらと考えております。



<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1986年 群馬県前橋市で養豚農家の次男として誕生
- ・2008年 明治学院大学 経済学部経営学科卒
- ・2008年 都内税理士法人勤務 会社経営を志すようになる。
- ・2011年 震災をきっかけに家業の赤城山オートキャンプ場を継ぐ
- ・2016年 キャンプ運営会社として株式会社ネイチャー・バンク設立
- ・2019年 前橋発バーキューサービスAha! BBQをスタート

■商品概要

商品名	ケータリングバーベキューセット3種	
特徴	① スタンダード ② プレミアム ③ 赤城山プレミアム	
開始日	2019年11月29日（金）	
販売先	Aha!BBQ(ホームページにて受付・電話)	
販売価格	① スタンダード 大人2500円/人 子供1500円/人 ② プレミアム 大人3000円/人 子供2000円/人 ③ 赤城山プレミアム 大人4000円/人 子供3000円/人	

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社ネイチャー・バンク 担当：小堀 智久
電話：027-283-8368
FAX：027-283-8268
E-Mail：aka@yama.bbq@gmail.com
HPアドレス：<https://bbq-gunma.com/>
住所 〒371-0247 群馬県前橋市三夜沢町425-1

報道資料(プレスリリース) (株)海底熟成研究所 2019年10月31日

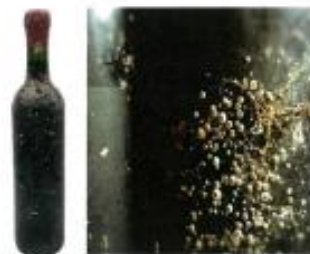
宮城県 牡鹿郡女川町復興支援×独自ルートで仕入れた厳選したポルトガルワイン
海底熟成ワイン「Vínculo Eterno (ヴィンクロ・エテルノ)」

10月18日(金)先行販売開始

水深20メートルで熟成された世界にたった一つだけのワインがいよいよ解禁!



■海底でのワイン設置作業の様子



■引き上げたワインに付着するフジツボ



■海底で熟成中のワインの様子



■テスト用ワインの海底熟成前後比較

「非日常」 × 特別感

千葉県
(株)海底熟成研究所

海底熟成ワイン
「Vínculo Eterno(ヴィンクロ・エテルノ)」

2019年10月

千葉県千葉市でワインの防水加工と海底熟成委託業務を行っている株式会社
海底熟成研究所（代表取締役：佐藤 尚徳）と申します。当社は海底の水圧を利用
して、ワインやスパークリングワインなどの製品を通常保管環境よりも短期
間で熟成させる研究と開発を目的として2018年12月に設立しました。ま
た、海底熟成ワインプロジェクトは、東日本大震災の被災地の一つである宮城
県牡鹿郡女川町の雇用創出と被災地復興にも繋がるものでもあります。

当社はこれまで防水加工と海底熟成委託のみを行ってきましたが、今後はワ
イン輸入業者と業務提携を行い、スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン
等を直接販売していく事となりました。その記念すべき第1弾として、ワイン
愛好家、コレクターの方を対象に、海底熟成ワイン『ヴィンクロ・エテルノ
(Vinculo Eterno)』を10月18日（金）より先行予約販売を開始いたしま
す。この商品の特徴はなんといってもその希少性です。女川沖は立地的に透明
度が低く鉛密度合いが高いことが特徴です。水深20mまで沈めることで大きな
圧力をかけることができ、かつほぼ光が届かないという環境は海底熟成ワイン
にとって理想的といえます。実際に引き上げたワインとワインセラーで同様の
期間保管したワインを飲み比べると、海底熟成ワインの方が、角がとれまろや
かな味わいになると言われています。更にワインボトルにフジツボなどが付く
事での特別感やビンテージ感などの付加価値をもたらすことに一役買っていま
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】「高所得者層」

詳細⇒ワイン愛好家やコレクターなど、希少品に魅力を感じている方

2.【コンセプト】「非日常」×「特別感」

詳細⇒海底熟成ワインという希少な商品で非日常を味わっていただきたい

3.【強み】(WONDER) 「世界に1つだけの海底熟成ワイン」

詳細⇒独自ルートで仕入れた厳選したポルトガル産の赤ワインを使用。フジツ
ボのついたボトルは世界に1つだけの特別なワイン。今後は日本未発売のワイ
ンや流通数量の少ないワインなど、さらに商品を選びすぐることで希少な海底
熟成ワインを完成させていきます。

4.【リリースのポイント3つ】

①水深20mで大きな圧力とほぼ光が届かないという理想的な環境で完成した海
底熟成ワイン。（防水加工を施したワインボトル15本をプラスチックケース
に入れ、さらに120本単位でラックに入れ海底に沈めています。）

②独自ルートで仕入れた厳選したポルトガル産の赤ワインを厳選し、製品のブ
ランド価値の向上を目指します。

③東日本大震災の被災地の一つである宮城県牡鹿郡女川町の雇用創出と復興に
も繋がるプロジェクトから誕生した製品。

5.【今後の目標】

日本でこのようなプロジェクトを行っている企業は数社しかなく、ワイン市
場のニーズにまだまだ応えられていない状況です。当社は設立当初より3年計
画で年間最大海底熟成本数1,440本から3,500本へ海底熟成設備を拡大する
計画があります。そうすることで、被災地である宮城県牡鹿郡女川町での雇用
創出も可能になると考えています。当社は今後も引き続き高品質で尚且つ日
本で未発売のワインやスパークリングワインのみを取り扱う事で他社との差別
化を図り、製品のブランド価値の向上を目指します。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・1979年7月29日宮城県生まれ
- ・千葉大学工学部卒業
- ・東京農工大学専門職大学院
技術経営学研究科技術リスクマネジメント専攻卒業
- ・山形大学大学院理工学研究科博士後期課程(工学系)
ものづくり技術経営学専攻満期退学
- ・様々な業種での勤務を経験。
その後、株式会社海底熟成研究所を設立

■その他（特許・商標登録など）

Vinculo Eterno 商標登録出願

■商品概要

商品名	海底熟成ワイン「Vinculo Eterno（ヴィンクロ・エテルノ）」
特徴	独自ルートで仕入れた厳選したポルトガル産赤ワインを使用。 海底20mのほぼ光が届かないワインにとって理想的な環境のもとで完成した特別感あふれる海底熟成ワインと、ワインセラーで保管した商品の飲み比べができます。
発売日	2019年10月18日（金曜日）
販売先	株式会社キャンプファイヤー（※クラウドファンディング） 自社ショッピングサイト
販売価格	定価¥22,000（税込）※飲み比べ2本セット 先行販売価格¥18,000（税込） ※限定180セットのみ

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社海底熟成研究所 広報担当：佐藤

電話：043-301-6250

FAX：043-301-6251

E-Mail：info@submarine-lab.com

HPアドレス：<http://submarine-lab.com/>

住所 〒260-0013

千葉市中央区中央2丁目5-1 千葉中央ツインビル2号館7階 CHIBA-LABO



■海底でのワイン設置作業中の様子①



■海底でのワイン設置作業中の様子②



■海底で熟成中のワインの様子



■引き上げたばかりのワイン