

中小機構四国WEBサイト内にてさんぽう通信のバックナンバーをダウンロードできます。
また、配信登録も可能です。詳細は下記URLをご参照ください。

<http://www.smrj.go.jp/shikoku/area/089673.html>



【今月号の目次】

(1) 【認定事業者紹介】……P.1・2

- ◆有限会社寶泉堂が認定商品「蓮もち」を新発売！
- ◆The Wonder 500™で山一商店の認定商品が採択されました！

(2) 【施策情報】……P.3・4

- ◆よろず支援拠点等で各種セミナーを開催！
- ◆RESAS(地域経済分析システム)セミナーを高松で開催！
- ◆第5回「四国でいちばん大切にしたい会社大賞」応募企業を募集中！



【認定事業者紹介:有限会社寶泉堂(徳島県)】

認定商品「蓮もち」を新発売！

各種通販サイトでお買い求めいただけます！

平成25年10月16日 地域産業資源活用事業計画認定 徳島県徳島市

徳島県の厳選素材を使った和菓子屋「あわや」を運営する有限会社寶泉堂は、「徳島県産のれんこんを活用した和菓子シリーズの開発・製造・販売」で地域資源活用事業計画の認定を受けて、開発を進めてきました。

ついに8月中旬から、認定商品「蓮もち」(税抜260円/個)が徳島市内の自社店舗で販売を開始しました！冷蔵商品で日持ちは3日間(冷凍可)。れんこんパウダーを使ったカップ型わらびもちというイメージしやすいかと思えます。黄粉は初めからかかっており、付属の黒蜜をかけて召し上がれます。れんこんを使っているため、ヘルシーかつビタミンCが豊富である一方で、れんこん特有の臭みやえぐみが全く感じられない味わいとモチモチ感が体験できます。

今後は楽天市場など各種通販サイトでの販売や、地元スーパーマーケット催事への出品を通して販路を拡大していきます。また、蓮もちが軌道に乗った段階で、さらなるれんこん和菓子シリーズの開発も検討していくとのことで、スイーツ好きの皆様を飽きさせない和菓子屋あわやから、今後も目が離せません！

【楽天市場WEBサイト】

<http://www.rakuten.co.jp/awayatokushima/>

【有限会社寶泉堂のWEBページ】

<http://awaya-tokushima.com/?mode=sk>

①



②



③



- ①蓮もちのパッケージ
- ②れんこんパウダーを使用しています
- ③黄粉、黒蜜とあわせておいしくいただけます

【認定事業者紹介:株式会社山一商店(香川県)】

The Wonder 500™で山一商店の認定商品が採択されました！
今後会社WEBサイトではオリーブ燻製調味料のレシピを公開予定！

平成26年2月3日 農商工等連携事業計画認定 香川県土庄町

鮮魚加工品などを製造販売する株式会社山一商店は、「香川県産オリーブの枝及び葉の燻製材を活用したオリーブ燻製調味料の開発・製造・販売」で農商工等連携事業計画の認定を受けて、開発を進めてきました。

8月27日付で、同社が開発した認定商品「オリーブ燻製 小豆島醤油『極』」(税抜1,500円)がさんぽう通信号外(5月18日発行)でもご紹介していたThe Wonder 500™の商品の1つに選定されました(※1)！500商材決定のニュースについては経済産業省WEBサイトでもプレスリリースされていますので、ご覧ください。

今後は、統一ロゴの使用に留まらず、9月のギフトショーでの展示に始まり、国内外展示会・イベントでのPRや、多言語のストーリーブックを現地のメディア・キーパーソンに配付するなど、様々な手厚い支援を受けることができるため、商品の認知度が飛躍的に向上し、販路開拓につながりそうです。

また、山一商店では、中小機構の地域活性化支援アドバイザー派遣制度(※2)を活用して、オリーブ燻製調味料を用いたレシピの開発に取り組んできており、今後会社WEBサイトで商品の発売に合わせてレシピを公開していきます。開発したレシピで出来上がるメニューのほんの一例を下の写真で紹介しています。The Wonder 500™のページでも強調されているとおり、オリーブ燻製醤油は小豆島産のそらまめ、塩を使ったこだわりの逸品で、オリーブの持つ抗酸化作用も期待できます。健康志向の方は一度試してみたいはいかがでしょうか！

(※1)その他、有限会社藍色工房(藍染石けん)、株式会社かめびし(ソイソルト)、有限会社井上誠耕園(オリーブオイル)、株式会社宮崎椅子製作所(アイエスラウンジチェア)、株式会社工房織座(フラッシュライト)が四国の認定事業者として採択されています。

(※2)衛生管理やWEBサイト構築など各分野に精通した専門家が3回の派遣の中で事業者の課題解決に向けた支援を行う。計画認定を受けるためのブラッシュアップから計画認定を受けた後のフォローアップまで幅広く活用できる。詳しくは担当の専門家までお尋ねください。

【株式会社山一商店のWEBページ】

<http://yama1.in>

※ オリーブ燻製調味料は10月1日から掲載予定

【The Wonder 500™のWEBサイト】

<https://thewonder500.com/>



The Wonder 500™で採択された
オリーブ燻製 小豆島醤油『極』
(写真右、30ml 1,500円)
オリーブスモーク オリーブオイル「煌」
(写真左、30ml 1,800円)



オリーブ燻製醤油を使ったメニューの例
(レシピは近々公開！)

- ① フライパンで作る和風パエリア
- ② サーモンとアボガドの燻製醤油サラダ仕立て
- ③ 燻製風半熟煮卵
- ④ 新じゃがと鶏肉の煮物

よろず支援拠点等で各種セミナーを開催！ 経営に役立つ情報が得られます！

四国内のよろず支援拠点等では、事業者の皆様役に役立つ各種セミナーを開催していますので、ぜひご利用ください。

①徳島県よろず支援拠点主催「ビジネスに使えるFacebook活用セミナー～初級編・全4回～」

【日時】平成27年9月28日(月)から全4回いずれも13時～15時半

【場所】とくしま産業振興機構研修室(徳島市南末広町5番8-8号 徳島経済産業会館2階)

【講師】徳島県よろず支援拠点サブコーディネーター 有田 和重氏

【定員】20名

【対象者】よろず支援拠点への相談経験がある方もしくは今後利用する予定がある方

【参加費】無料

【問合せ先】TEL:088-654-0103(徳島産業振興機構総合支援部 担当:鳥海)

【詳細はこちら】

<http://www.our-think.or.jp/wp-content/uploads/2015/09/f8484e78d710869db9a02a1b2a9e6ed5.pdf>

②愛媛県よろず支援拠点 第7回実践セミナー「売れる食品写真撮影セミナー 入門編」

【日時】10月24日(土)

【場所】テクノプラザ愛媛2回会議室A(愛媛県松山市久米窪田町337-1)

【講師】愛媛県よろず支援拠点サブコーディネーター 関原 雅人氏

【定員】10社(先着順)

【対象者】・食品撮影をしたい中小事業者、個人事業主

・ホームページを運営している飲食店経営者

・ECサイトで食材を扱っている経営者

【参加費】無料

【問合せ先】TEL089-960-1131(愛媛県よろず支援拠点・公益財団法人えひめ産業振興財団)

【詳細はこちら】

<http://www.ehime-iinet.or.jp/zaidan/yorozu/zissen72.pdf>

③愛媛県よろず支援拠点主催「強みを生かして挑め！小出流ビジネスチャンスの作り方～成功事例から学ぶ売上アップへの道」

【日時】平成27年11月6日(金)13時～15時30分

【場所】テクノプラザ愛媛テクノホール(愛媛県松山市久米窪田町337-1))

【講師】富士市産業支援センター(f-biz)センター長 小出 宗昭氏

【定員】50名

【対象】・中小企業経営者、個人事業主の方

・支援機関、行政担当者

・売上を向上させたい経営者

【参加費】無料

【問合せ先】TEL089-960-1131(愛媛県よろず支援拠点・公益財団法人えひめ産業振興財団)

【詳細はこちら】

<http://www.ehime-iinet.or.jp/zaidan/yorozu/challenge20151106.pdf>

RESAS(地域経済分析システム)セミナーを高松で開催！ RESASは自治体に限らず広く一般の方にご利用いただけます！

今年4月から国が提供を始めた「地域経済分析システム(RESAS)」の内容・使用方法等についてのセミナーを、四国においては高松で開催します。RESASを活用することで、地方自治体職員がデータに基づいた政策を立案したり、住民の方が自分の町の状況を分析したりできるようになります。貴重な機会ですので、ぜひお申し込みください！

【日時】平成27年10月2日(金)・自治体職員向け:12時半～15時半

・一般向け:16時半～18時半

【場所】高松サンポート合同庁舎低層棟2階アイホール(香川県高松市サンポート3-33)

【定員】200名

【参加費】無料

【問合せ先】TEL03-3581-4541(内閣官房 まち・ひと・しごと創生本部事務局(松本、堀口))

【詳細はこちら】

<http://www.ehime-iinet.or.jp/zaidan/yorozu/challenge20151106.pdf>

