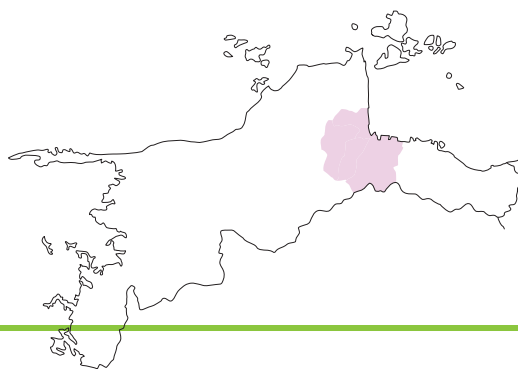


# 株式会社 りんね



## 西条市

石鎚ひなの米（ひなのまい）を活用した  
おむすび&スープのイベント及び企画商品販売

### 1 事業内容

西条地区の良質かつ豊富な地下水で育てた特別栽培米や雑穀を「ひなのまい」と称してブランド化を推進するとともに、西条の農産物を活用したおむすびやスープの商品化、地元米による結婚引出物・ノベルティなどの企画商品の製造販売のほか、近隣農園等と連携した「食」と「農」の体験イベントを実施し、地域商品の販売拡大や地域活性化を目指す。

### 2 事業背景

都市部での会社勤めを経て、帰郷後、農機具の販売や自らの農業経営を通じて農業の現場と日々向き合う中で、耕作放棄地の増加や農家数の減少など農家経済の危機的疲弊を実感していた。一方で、無名の西条農産物の美味しさに感動を覚え、このように良いものを作る土壤があるにもかかわらず、経営が立ち行かなくなっている農業の現場に違和感を覚えていた。

こうした課題を解決するとともに、お米の付加価値を高めるため、起業するに至った。



### 3 事業、技術、商品の特徴

〈おむすび&スープ〉

地元石鎚山の伏流水「うちぬき水」によって栽培された自然栽培及び契約栽培米を使用。白米だけでなく、黒米・赤米・緑米も活用したおむすびは、従来の枠に囚われないバリエーションを展開するとともに、地元農家の四季折々の野菜をスープに入れ、おむすび+スープという新しいお米の食べ方を提案する。

〈企画商品〉

おむすび+スープの炊き出しイベントや周辺観光農園との連携企画、昔ながらの米菓子作り教室等を実施し、地元連携による体験・参加型のイベントを実施する。

### 4 助成内容及び効果

炊飯機材やイベント用品を導入したことで、商品の量産化や効率化等が図られている。イベント販売としては、酒造会社の蔵開き、県内の劇場や催し会場でおむすびを提供するとともに、ポン菓子についても、プレーン、塩キャラメル、アーモンド味などを提供し、好評を得ている。

また、お米の引出物ギフトに関しては、商品パッケージやロゴデザインの作り込みにより、マーケティング戦略の礎ができた。これにより、ブライダル関連企業などに対し鋭意アプローチしたところ、ブライダル関係者の反応もよく、今後一層の拡販を期待している。

### 5 今後の展望

業者向け商品（引出物、米菓子など）は着実に拡販されているが、一般消費者向けの拡販施策が、目下のところイベント販売がメインになっており、今後の本格拡販へ向けての改善が必要であると感じている。今後は、さらに積極的な企画に努め、幅広い客層へお米のアピールを精力的に実施し、西条地区の美味しいお米を県内外に普及させていきたい。



玉井社長

#### Message From Entrepreneur

水田風景から生まれるお米の付加価値を高めるべく、お米の企画販売会社を立ち上げました。まだまだ始まったばかりですが、初心を大切に、これからも事業にまい進していきたいと考えております。

#### 企業概要

〔代表者〕 代表取締役 玉井 大蔵  
 〔住所〕 西条市丹原町高松925-2  
 〔設立〕 平成21年11月  
 〔TEL〕 0898-68-0833  
 〔FAX〕 0898-68-0833  
 〔URL〕 <http://hinanoya.jimdo.com/>