

地域密着型ビジネス創出事業助成金採択事業

平成 22 年度第 1 回募集分

申請者	事業テーマ	事業概要
益田 智恵 (今治市)	新感覚の和風スイーツ「一福百彩(いちふくひやくさい)」の開発等事業	県産果実を活用し、新感覚の和風スイーツ「一福百彩(いちふくひやくさい)」の開発を行い、商品アイテムを充実させ、自店舗販売のほかインターネット販売に取り組む。
久保 素子 (松山市)	カタリナ同窓会加工部による新商品開発事業	聖カタリナ女子短期大学食物栄養学科において、独自開発され、受け継がれてきた、漬物「カタリナ漬」のブランド化を図るとともに、地元産の野菜等を活用した生産体制を構築して、伝統の承継及び販売拡大を目指す。
末浪 由紀 (松山市)	山村の自然物と花木のアレンジによる商品化ビジネス	大洲市(旧河辺村)で採れる木の実や枝、かずら等を利用し、リース・ランプ・オブジェを製作するほか、県内の花き栽培農家で一時的な需要不足等により、出荷されなかった花きをプリザーブドフラワーに加工し、販売する。
(株)パンダグラフ 代表取締役 渡部 鉄也 (松山市)	県内企業を対象にした展示会・商談会へのトータルな出展サポート事業	展示会や商談会等の出展事前準備から、運営、出展後のフォローまでのトータルをサポートする体制を整えた出展サポート事業。
本山 禎男 (松山市)	地元産素材を使用した健康食品の総合プロデュース事業	地元の無農薬・減農薬野菜を中心に東洋医学の食事療法をベースにしたシンプルな調理法による多様な健康食の開発と健康に関する情報発信などにより、健康食品についての総合的なプロデュース事業を行う。
(有)八百甚 代表取締役 光田 志保 (松山市)	規格外品等を有効活用した地元農作物の加工・販売事業	規格外品や過剰生産となった地元の安全安心な農作物を低温乾燥機で、ドライ・葉状・粉末などに加工し、年間を通して調理素材の安定供給ができる体制を構築する。
重川 久 (松前町)	県産コシヒカリを原料とした「米粉 100%パン」等の製造販売事業	松前町の米粉用コシヒカリを原料とした「米粉 100%パン」をはじめとする米粉使用製品及び米粉の製造販売に取り組む。
(株)マルウ水産 代表取締役 宇都宮 一彦 (西予市(旧三瓶町))	地域資源「アジ」を活用した商品開発、加工販売事業	地域資源である「アジ」を加工した「お茶漬け」「ふりかけ」「干物」の商品化を図り、全国の量販店やインターネット販売による全国販売を行う。

[他の採択事業はこちら](#)