

## 愛媛グローバルビジネス創出支援事業費補助金採択決定について

(公財)えひめ産業振興財団では、県内で培われた製造技術や豊富な農林水産物といった地域資源等を活かし、地域課題を解決するビジネスを新たに開始しようとする方に、初期的経費を補助する愛媛グローバルビジネス創出支援事業を実施しております。

令和元年度においては、審査会を経て下記のとおり19件への補助を決定いたしました。

### 記

申請者	事業テーマ	事業概要
株式会社 Alkana 代表取締役 河村 卓哉	愛媛県の調剤薬局と薬剤師を IT 化によるマッチング ～薬剤師の働き方を改革～	県内薬学部と連携し、薬学部生の就職支援、就職相談を実施するとともに、ITシステムにより、薬剤師と薬局のマッチングを支援する。
石崎 章	Cカフェ BAR 大手町(仮名) ゲストハウス小野町(仮名)	愛媛の農産物等を活用した愛媛のクレープ、ドリンク及びフードを提供する飲食店を開業するとともに、愛媛のディープな観光情報を提供するゲストハウスを運営する。
尾崎 清史	農家と連携したマルシェと飲食店の「二毛作ビジネス」及び、引きこもり中高年の就労(活躍)の場と、外に出るきっかけとなる場(コミュニティ)の提供	農家と連携したマルシェ及び県産食材(規格外品野菜等)を活用した飲食店を展開する。
尾崎 友哉	松山市、睦月島の海産物資源及び耕作放棄地の再生、農作物の加工販売	地元の魚介・海藻類を収穫・出荷するだけでなく、自社で加工・販売し、地域の認知度向上及び島に Uターン・定住する生活スタイルを提案する。
近藤 良	今治市におけるコワーキングスペース運営	「プロブラミング研修勉強会」「デザイン勉強会」等様々な勉強会やカンファレンスが行えるコワーキングスペースを設置する。
酒井 博之	空き家を活用した障害者の共同生活・援助施設「グループホーム」事業	空き家を活用し、障害者がペットと共に共同で日常生活を営むことができる、ペット共生型グループホームを運営する。
坂和 栄子	豊かな田舎暮らしを目指すコミュニティ「れもんの村」創出事業	セレクトされたメンバーによるコミュニティを組成し(Web サイトに構築及び交流イベントを開催)、各メンバーの作品・商品やメンバーが選んだ商品等を提供・販売する
西村 友祐	学生就職支援・インターン斡旋事業の立ち上げ (将来的に学生との関係・アプローチに強い WEB・IT デザイナー事業の確立を視野)	インターン生を希望している企業と学生をマッチングし、優秀な人材確保に繋げ、県内優良企業への就職及び学生の域外流出の減少に結びつける。
林 進一郎	「引きこもり問題」改善の為に動画配信を活用した愛媛の魅力発信事業	インターネット情勢、パソコンソフト作業が得意な引きこもりの方々の技術を活用のうえ、オリジナルキャラクターを使用し、Youtube 等において、今までにない新しい愛媛の魅力等の動画を配信する
原田 敬介	愛媛県初の中小・零細企業プロモーション支援・強化事業	中小・零細企業のプロモーション及び販路拡大等に係る支援を行うとともに、地元デザイナー等とのマッチングも実施。自社事業 PR のために、他の専門家も招いたセミナーを開催する。
樋口 知美	和紙や水引の県外・海外への発信のためのカルチャースクールの開催と和紙他、愛媛県産品の販売事業	多くの観光客が訪れる道後温泉において、和紙・水引を活用したワークショップを開催するとともに、水引等の製品を販売する。
廣田 裕子	国内外のサイクリストが安心して休憩できる飲食店	今治市大島のサイクリングロードの中でも飲食店がない西回りルートに外国語接待、キャッシュレス対応可能な飲食店を開業する。

竇泉 武徳	石畳栗のブランド化と六次産業化事業	石畳栗等を中心とした農産物の栽培、加工、販売に向けた六次産業化事業を展開する。
松岡 健太	ウテナプロジェクト01:瀬戸内の柑橘類を用いた本格イタリアンリキュールの製造・販売	瀬戸内海の柑橘類（レモン、伊予柑、デコポン、ブラッドオレンジ等）を用い、本場イタリアの製法による本格的イタリアンリキュール（レモンチェッコ、アランチェッコ）の製造し、販売する。
松山 紀彦	「シルクの産地」再生	西予市において拡大する耕作放棄地を活用した桑の葉栽培を行うとともに、健康に良いとされる桑の葉茶を開発、販売する。
森 和子	防災関連タオル製品の企画・製造、販売	今治タオル及び不織布防災グッズ等を活用した防災セット（マスク、三角巾、防災頭巾及び包帯等に使えるタオル、水を使わないシャンプー、体拭きシート等）を開発する
森高 大輔	新居浜産の鱧（ハモ）等、地域に眠っている美味しいものを全国に広めたい！	規格外品のハモを活用し、真空パックのハモの製造及び販売する。
山本 映樹	飲食店における愛南町産ガンガゼウニ活用と特産品化	漁業の阻害や環境破壊の原因となっているガンガゼウニを活用したメニューを開発し、新たに飲食店を開業のうえ、安価なウニ料理を提供する。
鷺尾 優美	料理人のワーケーションを実現する居住空間つきレストランの運営	空き家を活用し、短期で料理人を招聘できる居住空間付きレストランを開業のうえ、観光客の滞在目的となり得る、地域食材を活用した料理を提供する

(50音順)

## 〇お問い合わせ先

(公財)えひめ産業振興財団 産業振興部 産業振興課  
 担当：中矢、新谷 TEL 089-960-1201