

経営課題を解決

IRC

情報
提供

人材
育成

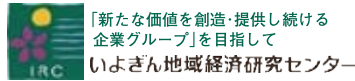
経営
支援

(IRC会員募集中)

会員の方は各種サービスをご利用できます



※調査月報(発刊済)の無料送付も受付中



エレベーターに何かあったときには夜中でもすぐ対応してくれるの？

24時間365日体制で対応します！
遠隔監視装置により、いち早く現場に駆けつけます！



創業43年 エレベーターの保守・改修工事
愛媛メンテナンス株式会社

削りぶし・煮干し・だしの素・めんつゆ・チルド商品



マルトモ株式会社 

【本社】〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

週刊

1973年創刊

阿ることなく・恐れることなく 愛媛経済レポート

2024年(令和6年)4月1日号 第2390号

内子からりに初のカフェ

4月18日オープン、直売所の売り上げアップにも期待



改装中の店内。天井の鏡が水面を映す

内子町の第三セクターである(株)内子フレッシュパークからり(山口佳一社長)が運営する。農産物の直売所やレストラン、パン工房、燻製工房などがある。「作るだけの農業」からの脱却を目指す取り組みとして多くの受賞歴がある。

地元で採れた新鮮な野菜や果物は直売所で販売するほかレストランの食材にも使用しているが、来訪客がその場で食べられる機会を増やそうと、初めてカフェを出店することにした。

出店場所は、からり内で営業していたうどん店跡。一年前に休業した後、利用していた。

なかった店舗棟を改修する。店内の広さは約40平方メートル。全面ガラス張りの窓は開閉可能。すぐ横を流れる小田川の眺めや季節ごとに咲く花々を楽しめるようにした。店内のテーブル24席に加え、テラス席20席も設ける。

メニューは、内子で収穫された旬の果物を使ったドリンクやケーキ、パフェのほか、内子産の紅茶など。自社栽培の小麦や米を原料に作ったパンと内子豚のソーセージを組み合わせたホットドッグなど、軽食も提供する。

店長の宇都宮崇さんは「カフェで食べて気に入った食材があれば、直売所やパン工房、燻製工房で買って帰っていたこともできる。生産者の皆さんの励みになるような店を成功させたい」と話す。

「清流の景色をゆっくりと楽しんでほしい」との思いから川楽里と名付けた。からりの来訪客の滞在時間を伸ばす効果も期待している。

大型連休前の4月18日のオープンを予定。営業時間は10時～16時。定休日は未定。

旬の果物のスイーツも

道の駅内子フレッシュパークからり(内子町内子)に4月、「アグリcafe川楽里」がオープンする。地元で採れた果物のドリンクやスイーツのほか、からり内で作ったパンやソーセージを使った軽食などを提供する。カフェ業態の出店は初めて。地元の農産物をその場で楽しめる場を設け、直売所の売り上げ増加にもつなげたい考え。



工場・倉庫のお悩み解決
スマイルエンジ

修繕 解体 増築
補助金 活用のご相談受け付けます

株式会社 菅工務店 新居浜本社 松山事業所
☎0800-200-8678 

起業塾最優秀生 探訪

県などが主催する「えひめベンチャー起業塾」は、2023年度が第10期となった。最優秀に選ばれたのは、子どもの食物アレルギーで普段の食事作りに困っている人向けの料理教室を運営するプランだった。同プランを発表したのは、松山市の和田麻亜菜さん。松山大学を会場に、昨年10月から今年1月にかけて毎週木曜夜に全14回開かれた講義を受講し、起業プランを練り上げた。「まさか自分のプランが最優秀に選ばれるとは」と驚いたという。



和田麻亜菜さん
「ターゲット顧客の絞り込み、提供価値の明確化」

「今後ますます求められる食の多様性に対応できる環境を日本に創り出す主体になってほしい」という希望も託された。最優秀に決まった時点では、今夏にも起業するつもりでいた。しかし、その後、ある思いが強まった。「大きな責任を託された。食物アレルギーを抱える子の食べる物は命に関わり、細心の注意が要る」。最優秀の賞状を見ながら考えて出した結論は「まず、栄養士の資格を取る」だった。和田さんは社会人15年目。勤務先の料理スタジオを3月末で退職。4月から松山東雲短期大学に入学し、食物栄養学科の学生になる。卒業時に栄養士資格が与えられる。起業は卒業後に先送りされたが、「回り道になるが、信頼される事業にするための第一歩です」と話す。親子で一緒に料理を作る家庭を増やすのが夢だ。

思わず行きたくなる! ひと
うわさの女



カフェ&ギャラリー
もえぎの
オーナー 佐賀しげみさん



所在地：砥部町川登495
電話：089-916-3157
営業時間：11～17時(16時半LO)
定休日：火・水・木曜
*ランチタイムは14時まで。11時からの来店のみ予約可能。予約は電話で受け付ける

Instagram



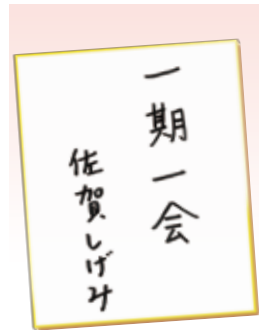
2024年版(会社年鑑)より一部掲載

社長の Birthday

- 栗林泰彦さん(栗林農園(株)、昭和43年3月25日)
- 渡邊和秀さん(瀬戸内運輸(株)、昭和42年3月26日)
- 守谷育展さん(株守谷漬物)、昭和55年3月26日
- 木下幹也さん(愛媛物産(株)、昭和42年3月27日)
- 奥村敏仁さん(道後温泉旅館協同組合)、昭和40年3月28日
- 川上洋介さん(株大和ホーム)、昭和49年3月28日
- 玉置剛さん(株一六)、昭和56年3月28日
- 金子武正さん(城山製紙(株)、昭和22年3月29日)
- 片岡雄さん(株片岡機械製作所)、昭和38年3月30日
- 丸木良文さん(宇和島生コン(株)、昭和36年3月31日)

砥部町の山あいにある「もえぎの」。砥部焼窯元「梅乃瀬窯」の取締役も務める佐賀さんが2020年にオープンした。接客だけでなく、仕込みやメニューの考案など全ての仕事を行う佐賀さん。忙しい中でも「なるべくお客様とお話できるようにしています」と話す。14時からのカフェタイムでは、約50種類ある砥部焼のカップの中から好きな器を選んで、ドリ

ンクを入れてもらえるのが魅力。景色が楽しめるテラス席は、ペトト連れも可能という。「料理やスイーツを作るのは、焼き物づくりに共通した楽しさ



があります」と佐賀さん。砥部焼の器に料理を盛るレイアウトにもこだわっており「お客様の反応を見るのが楽しみ。県内のカフェでの取り扱いほとんどない『石鎚黒茶』の提供も始めるのでぜひ」と笑顔を見せる。砥部焼の女性作家グループ「とべりて」のメンバーとしての活動も行う。休みの日はおいしいものを食べたり、ライブに行ったりして羽を伸ばす。

※当コーナーにご登場いただける女性を募集しています ☎089-947-1411(うわさの女係)