

銀行を、
人に合うかたちへ
変えていく。



HOME



SAFETY



AGENT

伊予銀行

長期間使用しているエレベーターは
リニューアルしたほうがよいの？



エレベーターには寿命が
あります。早めの対応が◎！
ご予算・ご要望に応じた
プランをご提案します！

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

50th
おかげさまで
創刊50周年

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)6月10日号 第2399号

内田パン

鯛の骨粉が入ったパンを開発

＝宇和島の水産会社とコラボ、健康志向の人に＝

同社は1949年創業。パン店「うちだパン」を運営しており、中央本店(本社住所)と枝松店(同市枝松1)を構える。看板商品の「黒糖パン」など、常時100種類以上のパンをそろえている。

商品化したのは、鯛の骨粉を活用したパン。水産業を行う秀長水産から提案を受け、開発することとなった。内田パンはこれまでも低糖質・高食物繊維のパンを開発するなど高付加価値の商品開発に取り組んできた実績がある。

(公財)えひめ産業振興財団の事業採択を受け、研究部会を設置。同社と秀長水産をはじめ、県産業技術研究所や愛媛大学の専門家がメンバーに加わり、約2年前から開発を進めてきた。

商品名は「BONE BREAD」。プレーン・スティック・黒糖の3種類ある。宇和島で育てられた養殖真鯛の骨を生地に残り込んでおり、骨の食感が口に残らないよう骨粉を7割まで細かくした。

プレーンはゴマを使い香ばしく仕上げており、ハムや卵

カルシウムが豊富に入っているのが特長。プレーンは、100gにつき成人1人1日あたりのカルシウム摂取推奨量の約3分の1が、スティックは約3分の2が含まれているという。「成長期の子どもや健康志向の人などに手軽に食べてほしい」とする。

冷凍で全国に販売する考えで、9個入りの場合、価格は3千円(別途送料)。注文は中央本店で受け付ける他、HPでも注文できるよう準備を進めている。店舗では1個単位でも購入可能。



スティックはハーフサイズもある

冷凍で全国に販売

(有)内田パン(松山市中央1-12-1、内田敏之社長)は、秀長水産(宇和島市)とコラボし、鯛の骨を使用したパンを開発した。魚特有のにおいを軽減するためサトウキビを使ったほか、口の中に骨が残らないよう骨粉の大きさにもこだわり約2年間掛けて商品化した。冷凍販売を行っており、高付加価値商品として全国にアピールしていきたい考え。

海のそばの暮らし
してみませんか？



オーシャンビューの
土地、販売中。

Amami Home

株式会社アマミホーム 一般建築士事務所



思わず行きたくなる！ひと うわさの女



(株)豆愛
専務 古家 郁子さん



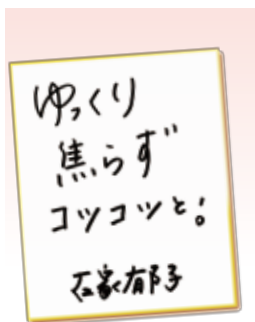
所在地：伊予市下吾川1862-1
電話：089-982-0422
営業時間：11～17時
(土日は16時半まで)
定休日：火曜・水曜
＊詳細はインスタグラム参照



豆愛は豆腐の製造販売を手掛けており、2022年に新工場が完成した。1年ほど前には、工場の建物内に直販所をオープン。同社が製造する全商品を販売している。

リピーターが多く、近隣の人だけでなく「毎月遠方から来てくださる方もいてうれしいです」と笑顔を見せる。要望があれば県外への発送も可能だ。

店舗では古家さんが手掛ける



スイーツメニューも販売。土日限定で販売する豆乳のチーズケーキやプリンその他、豆乳スムージーやフロズンもあり、健康志向の人などから人気を集めて

いる。スイーツは自身の子どもの時から意見を聞き、好評だったものを商品化しているそうだ。「当社の豆腐は長年追求し、今の味にたどり着いた。食べたらびっくりするくらい濃厚で甘みのある味わいが魅力。ぜひ一度食べていただきたいです」。

直販所では、完全予約制でできたての豆腐を販売。そのほか食品ロスの取り組みとして規格外の豆腐も販売しているという。

※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)

和食どんと 探訪

「和食どんと」は、(株)ジファミリーフーズ(松山市、小田恵治社長)が展開するブランドの一つ。現在全国に16店舗(うち県内6店舗)を構える。1枚1枚手揚げしたとんかつをはじめ、こだわりの唐揚げ、多彩な麺や丼などのメニューを提供している。



このほど、和食どんと重信店(東温市)がリニューアルオープンした。従来なかったカウンター席とタッチパネルを導入し、顧客がライスとキャベツのおかわりを自由にできるセルフコーナー(定食を注文した人が対象)も新設した。

同ブランドでは、これまでテーブル席・座敷席が中心だったが、昨年の松山店(松山市宮西)のリニューアルを皮切りに、今後はカウンター席を標準装備する方針。重信店は同ブランドにおいて、カウンター席を実装した3店舗目となる。同社は、注文時のスタッフとのやりとりを省くことにより、顧客が気軽に注文できる環境づくりにつなげる狙いだ。



社長の★Birthday

黒川大造さん(株)黒川木材工業、昭和47年6月3日
高見聡一郎さん(セトウチセインイ株)、昭和42年6月3日
泉慎一さん(泉建設株)、昭和39年6月4日
倉瀬秀俊さん(株)エフエム愛媛、昭和33年6月5日
村上弘さん(株)スカイコーポレーション、昭和36年6月5日
沖野秀則さん(株)MSS、昭和44年6月6日
宮部義久さん(社会保険労務士法人アライズ)、昭和55年6月7日
三木隆浩さん(有)エス・エスピー、昭和43年6月8日
加藤和宏さん(株)イージーエス、昭和35年6月9日