

**Biz. Portal** いよぎん **ビジネスポータル**

事業者さま向けデジタルサービスの総合プラットフォーム

サービスの詳細お申し込み方法はコチラ

**Better Money, Better Business.**

**伊予銀行**  
(2023年5月22日現在)

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**

マルトモ株式会社 **マルトモ**  
【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

阿ることなく・恐れることなく

**週刊 愛媛経済レポート**  
1973年創刊

2024年(令和6年)7月8日号 第2403号

八木酒造部

# 四国初、有機JASの日本酒

有機米と天然の乳酸菌を使い“自然派日本酒”として提案



八木社長  
使用する有機米「松山三井」を製造する室

「有機酒類」が追加された。同社はそれを受け、有機酒類を商品化するため昨年9月に有機JAS認証を取得した。酒造りでは、長尾農園(今治市辻堂、長尾正人代表)が栽培する有機米「松山三井」を

使用する有機米「松山三井」を製造する室

「有機酒類」が追加された。同社はそれを受け、有機酒類を商品化するため昨年9月に有機JAS認証を取得した。酒造りでは、長尾農園(今治市辻堂、長尾正人代表)が栽培する有機米「松山三井」を製造する室

同社は清酒「山丹正宗」で知られる今治市内唯一の造り酒屋。海外の取引先から有機米を用いた日本酒の要望が寄せられていたことから、オーガニックワインのように自然派の日本酒造りかをねて構想していた。

米国やEUなど海外では農薬や化学肥料を使用しない有機食品の人气が高く、酒類はオーガニックワインやビールが数多く商品化されている。国内ではこれまで農産物や加工食品が有機JAS(日本農林規格)の対象となっていたが、酒類の輸出拡大に向けて、2022年10月に新たに「有機酒類」が追加された。

## 海外市場開拓へ

(株)八木酒造部(今治市旭町、八木伸樹社長)は7月上旬、四国初となる有機JAS認証を受けた日本酒「山丹正宗 Organic」を新発売する。今治市内で農薬や化学肥料を使用せず有機栽培された酒米と、天然の乳酸菌を用いて製造。自然派日本酒として打ち出し、欧米などオーガニック製品が普及している海外市場の販路開拓を図る。

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

### リハスワーク 探訪 松山

就労継続支援B型事業所のリハスワーク松山(松山市、仙波久武社長)は、今春からオリジナルクラフトビールの販売を開始した。

同事業所はソラスミソン(同市、同社長)が昨年に設立。福祉事業所として県内の農家や企業と連携し、地域の農産物の加工を行う。

販売を開始したビールは「裸麦ゴールデンT H E愛媛」と「ゆめしま海道レモンビール」の2種類。神戸市のビール醸造会社の協力を取り付けて完成させた。裸麦ゴールデンT H E愛媛は、県産のはだ



た。ゆめしま海道レモンビールは、上島町の岩城島で生産されているブランドレモンの皮を使用しており、微炭酸で飲みやすいビールとなっている。

松山市や上島町の酒屋や飲食店、土産物売り場などで販売中。

同事業所は今後もさまざまな味のクラフトビールを展開予定。「ビールを通して、県内の農産品の認知度向上に貢献できれば」とする。

また、今回のクラフトビール事業で得られる収益を、同事業所で働く利用者の工賃に還元する方針。利用者が経済的に自立することができる環境作りを目指すという。



か麦を使用し、爽快感のど越しのビールに仕上げ

### 社長の Birthday

- 塩崎真士さん(同笑人士)、昭和46年7月1日
- 佐渡祐収さん(道後プリンスホテル(株)、昭和50年7月1日)
- 権名津隆治さん(株明朗社)、昭和43年7月2日
- 徳永健二さん(徳永鉄建(株)、昭和49年7月2日)
- 村上雄二さん(株伊織)、昭和54年7月3日
- 三木悠司さん(三木産業(株)、昭和55年7月3日)
- 池田桂三さん(ユースエンジニアリング(株)、昭和40年7月4日)
- 喜安一樹さん(株日晷機械商会)、昭和56年7月5日
- 安形真さん(一般社団法人リズカール)、昭和57年7月6日
- 福田健さん(株KURAI)、昭和59年7月7日

2024年版会社年鑑より一部掲載

### 思わず行きたくなる! ひと うわさの女



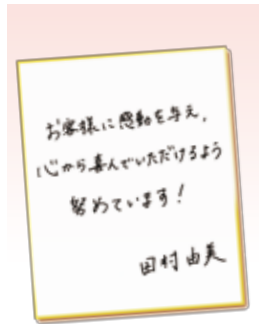
(株)Saku Saku 社長 田村由美さん



海鮮弁当 雅&とんかつ丸七 愛媛店  
所在地: 西予市宇和町下松葉38-1  
営業日: 金・土・日曜  
営業時間: 11~14時  
メニュー: 豪華海鮮丼 (1,800円)、はなが豚の焼きカツ丼 (特上) 3,200円など

西予市宇和町にあるSaku Sakuは水産加工の会社。1次加工された魚介を寿司ネタに2次加工する。

田村さんは昨年10月、世代交代で社長に就任した。同社はB to Bのみなので最終消費者の顔は見えないが「お客様の声が直接聞ければ社員のモチベーションが向上するはず」と、B to Cの新事業を計画。4月に海鮮弁当のテイクアウト専門店



「雅」を宇和町に開いた。ネタは、特許を取得した独自の技術で丁寧に下処理してあるので、魚臭さが無いのが特徴だそうです。店の建物が広いのでテイクア

ウトのみではもったいないと、東京の人気店「とんかつ丸七」の西日本1号店も同時オープンした。カツは見たことがないほど分厚い。田村社長自ら東京の本店に修業に行き、20時間かける低温調理法を学んだ。店は早くもSNSやテレビで話題に。営業日には行列ができる。多忙な毎日だが、田村さんは愛犬のマルプー「茶々丸」に癒されているという。

※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)