

銀行を、人に合うかたちへ変えていく。

伊予銀行

エレベーターメーカーじゃないと保守や修理対応は難しいでしょ？

ほとんどのメーカーに対応しています！
最大50%のコストダウンを実現します！

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

削りばし・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

【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15日号 第2404号

TOYOKEN

「海賊卵」をブランド展開

今治で育てるウコッケイの鶏卵、独自の飼育手法を確立



試験飼育から始め、昨年50羽まで拡大。

同社は2020年設立。特殊な薬剤を使って天井や壁などに発生したカビの除去業務のほか、除菌や消臭等に用いる弱酸性次亜塩素酸水「CELLA」の製造販売を手掛ける。CELLAはこれまで病院や介護施設向けに供給し、養鶏や養豚など畜産分野にも提案していた。メーカーから生成装置を購入して次亜塩素酸水を製造するなか、社内での活用を検討。ニワトリと比べて希少価値が高く差別化できるウコッケイの鶏卵に着目した。本社敷地内の遊休スペースを活用し飼育施設を開設。屋外と鶏小屋を自由に行き来できる放し飼いでウコッケイを育てる。今治産の米や米ぬか、燻炭、国産大豆のおから、カキ殻、魚粉等を独自に調合した発酵飼料を使用。ウイルス等の感染予防や臭い、暑さ対策のためCELLAを飼育施設に噴霧する仕組みを構築した。数羽の

小スペースで飼育できる点を生かし、新規事業のビジネスモデルとして提案する。「休耕地の活用や雇用問題の解決など、海賊卵の産地化を通じて地域の活性化にもつなげていく」(豊嶋社長) 考え。

鶏卵はふるさと納税の返礼品や産直通販サイトを中心に販売しており、今後飲食店やホテル、菓子店等に供給していくため生産体制を強化する。年内に家禽の小規模所有者の枠組みである99羽以下まで飼育羽数を増やす一方、これまで培った飼育ノウハウを市内の企業や住民らに提供することでブランド化を進める。ウコッケイの鶏卵は栄養が豊富で人気が高く、同社では1個200〜300円で販売。ただ2日に1回程度しか卵を生まないため、安定供給の生産体制づくりが不可欠だった。



今治地域の特産品に

(株)TOYOKEN(今治市小泉、豊嶋秀成社長)は、独自の飼育手法を用いたウコッケイの鶏卵「海賊卵」のブランド化に乗り出す。発酵飼料を使い、放し飼いで育て、ウイルス等の感染予防や消臭対策では次亜塩素酸水を活用。今治市内の企業や住民らに対して新たな収益ビジネスとして提案し、産地化により地域の特産品に育てていく考え。

接待専用コースあります

かに道楽 松山店

松山市一番町2-6-3 ☎089-941-2448

だんだん復業団 探訪

松山市は、今年度の「だんだん復業団」への参加企業を募集している。

だんだん復業団は、人材不足に悩む松山市の企業と復業を通して自らのスキルを生かしたいと考えている都市部の人をマッチングする事業。市内企業が抱える課題の解決や関係人口の創出を目指す。「だんだん」には、徐々に「じわじわ」と松山の方言で「ありがとう」という意味がある。(株)パソナJOB HUBが松山市から委託を受け、運営を行う。



9月には、復業を希望する人材が実際に松山を訪問し、フィールドワークを実施。その後

マッチング面談を行う。マッチングする際は、復業人材から企業に対し、プロフィールシートや提案シートが届くのが特徴という。

昨年度は9社が参加し、17件マッチングした。現在参加企業を募集中で、上限は10社。参加企業は松山市内に拠点を持つ法人(支店も可能)または個人事業主。エントリー締切は7月19日。

またメインプログラムに加え、共創プロジェクトプログラムも実施。これは市内企業と団員がチームを結成し、企業の新事業や新商品の創出に向け、団員が伴走支援を行うもの。同プログラムの参加企業も募集中で上限は2社。締切は7月19日。

だんだん復業団の詳細は<http://dandanfukugyodan-matsuyama.jp/>参照。エントリーはQRから受け付ける。



思わず行きたくなる! ひと うわさの女



どら焼き専門店 蜜彩-みついろ- 高岡 綾さん



所在地: 松山市南江戸3-3-7
電話: 089-916-5952
営業時間: 10時30分~19時
定休日: 正月三が日
*王道のつぶあんをはじめ生クリームを使った商品もある。詳細はインスタグラム参照。



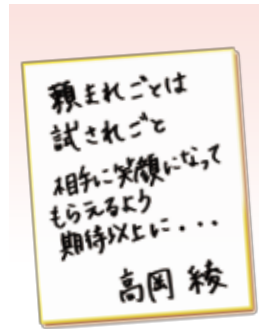
2024年版会社年鑑より一部掲載

「どら焼き専門店 蜜彩-みついろ-」は、6月に以前のくろーぱー結びからリニューアルオープンした。店内には約20種類のバラエティーに富んだオリジナルどら焼きが並ぶ。

高岡さんは約1年前に社員として入社。週5日勤務し、製造と接客の両方をこなしている。

蜜彩のどら焼きは、生地にたっぷりの蜂蜜を使っているのが特徴。餡は県内企業が製造する

ものを使っているという。手土産として買いに来る顧客も多く、若い人から年配の人まで幅広い層が来店している。「甘いものが苦手な方から、



「このどら焼きをもらって食べておいしかったから自分で買いました」と声を聞き、うれしくなりました」と笑顔。高岡さんの一押しは「チョコバナナ」だそう。

「スムーズに業務が流れるよう足りないところに目を向けることができる存在になりたい」と意気込みを見せる。

休日には翹づくりから始め、味噌などを作るのに挑戦している。

社長の Birthday

- 宮内隆さん (株)愛媛CATV、昭和35年7月8日
- 河田晃さん (ダイコー通産株)、昭和47年7月9日
- 一宮達さん (日泉化学株)、昭和48年7月9日
- 定岡寛徳さん (三和住宅株)、昭和53年7月10日
- 村上達哉さん (株)ムラコー、昭和60年7月10日
- 吉田宏さん (株)アート不動産、昭和53年7月11日
- 小山博道さん (株)創成、昭和42年7月12日
- 近藤剛文さん (コンテックス株)、昭和54年7月12日
- 渡部哲也さん (渡部建設株)、昭和43年7月13日
- 谷本益高さん (谷本建設工業株)、昭和42年7月14日

※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)