

経営課題を解決

IRC

情報提供 人材育成 経営支援

ホームページを
リニューアルしました。
ぜひご覧ください!



「新たな価値を創造・提供し続ける
企業グループ」を目指して
いよぎん地域経済研究センター

エレベーターメーカーより安くなるのはサービス品質に差があるから?

コストダウンには品質は関係ありません!
本体コストの差によるもので安全性は変わりません!

創業45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

感動を、けずりだそう。

マルトモ

プレミアムなかつお節といえば「プレ節」です。

プレミアム Dried bonito

住居 宇799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地 TEL https://www.marutomoto.co.jp

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

2026年(令和8年)4月6日号 第2489号

学生向けの企業紹介WEBサイト



愛媛シゴト図鑑 🔍

程野商店

冷凍「いなりロール」を輸出

米国のショッピングセンターで販売が決定、海外でのニーズを期待



専用パッケージも作った
と輸出を構想している
恭社社長

程野商店は1882年創業。主力商品の「松山あげ」は、油抜き不要で、ほかにはないサクフワ感が特徴だ。

2025年設立。松山市本町にいなり寿司専門店「いなりや成」をオープンし、オリジナル商品「いなりロール」の販売を行うほか、米飯事業などを手掛ける。製造は店舗奥の厨房で行っている。

いなりロールは、さまざまな具材の米飯を松山あげで巻いた新感覚の商品。松山あげの新しい使い方を提案しようとして完成した。全国の百貨店を中心に催事に出品するほか、松山空港で取り扱われるなど知名度を伸ばしている。

同社は以前からいなりロールの冷凍事業を計画。「解凍してすぐに食べられる商品は、海外でのニーズも高い」と期待を込めて輸出を構想している。恭社社長

「松山あげ」の魅力発信にも

(株)程野商店(松山市、程野裕貴社長)の関連会社である(株)ルナル・クレアシオン(同市、程野成恭社長)は、冷凍食品の輸出に乗り出す。「松山あげ」を使ったオリジナル商品「いなりロール」を冷凍して輸出する。4月下旬から米国の日系ショッピングセンターで販売される予定。ほかの商談も進めており、今後さらに輸出を拡大したい考えだ。



たという。厨房には専用の冷凍機械を導入しており、瞬間凍結させる。「品質や食感などを向上させるため試作を重ねた」とする。

いなりロールは6個入り。まずは▽梅じゃこ▽たき昆布▽さざみわさび▽の3種類をラインナップした。いなりロールに加え、味付きの松山あげを冷凍したのも商品化併せて輸出するという。

今回輸出が決定したのは、米国で12店舗展開する日系ショッピングセンター。そのうちシカゴとニュージャージーの2店で販売される。4月下旬から販売開始予定で、成恭社長も現地を訪れる計画だ。

今後さらに輸出を拡大したい考えで商談を進行中。2月に東京で開催された展示会では好評で、国内での引き合いも多数あるという。

「冷凍いなりロールを通じ、松山あげの新たな魅力を発信したい」としている。

だんだんイノベーションラボ

松山市内の中小企業と都市部に住む人材をマッチングするプロジェクト「だんだんイノベーションラボ」の成果報告会が、3月11日にオンラインで開催された。



同プロジェクトは松山市の主催。中小企業と東京・大阪の都市部を中心とした経験豊富でスキルの高い外部人材をマッチングし、協働・共創を通じて新しいアイデアや技術による新事業の創出を図るもの。昨年度までの5年間は、「だんだん複業団」という同様の取り組みを行った。プロジェクトが



今回は▽(株)ヴァンサンカン▽ビッグ珈琲(株)▽(有)キーホール▽ごしまビアファーム(同)EISの松山市内の企業5社と、外部人材延べ22人が参加。5社それぞれの商品やサービスの開発、リブランディングを行った。今後の方向性が明確になったり、PR構想までの見通しが立つなど一定の成果が得られた。一方で、外部人材からは「愛媛に来たことがなかったのでもいい機会になった」「普段関わることのない人たちと仕事ができ充実した時間だった」といった感想が述べられた。

社長の★Birthday

- 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)
- 宮脇誠二さん(四国電話建設(株)、昭和39年4月1日)
- 村上英之さん(天龍ファイアベック(株)、昭和48年4月1日)
- 石川力也さん(大黒工業(株)、昭和54年4月2日)
- 宇田明正さん(有)フレンド、昭和49年4月3日)
- 玉田泰隆さん(株)シユウコン、昭和49年4月3日)
- 芝英太さん(株)愛媛職業案内、昭和50年4月4日)
- 日野勝仁さん(公益社団法人サンフィールド国際人材育成協会、昭和49年4月4日)
- 替地亮介さん(有)KAECH I、昭和51年4月5日)

2026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



Akariは、菓子の製造販売を行う(有)ボールのグループ会社

パイ専門店 Tsutsumi 道後店
店長 末富 ゆいさん



所在地:松山市道後湯之町13-13
電話:089-954-4944
営業時間:10~18時
*パイは350円から、ジェラートは400円。
店舗の詳細はQRコード参照。



Tsutsumi道後店は、

道後商店街に昨年9月オープン。素材にこだわったパイやジェラート、焼き菓子を販売する。就労継続支援A型事業所の(株)Akariが運営している。

末富さんは松山市出身。大学時代に授業を通してインターンシップに参加したのを機に入社することとなった。県外での就職を考えていたが「この会社の一員に加わりたいたい」と思い入社を

決めました」と話す。

2店舗目である道後店の出店が決まり、店長を任せられることに。立ち上げ準備では「設備の配置などゼロから作るの難し

いと実感しました。」

観光客だけでなく、地元のリピーターが多く毎日にぎわっている。障がいのある人も働いており「みんなが輝いていることを伝えていきたい」と笑顔だ。

末富さんのイチオシは「道後の酒かすパイ」。お酒の香りがふんわり香り人気商品だそう。趣味は韓国ドラマを見ること。以前から韓国語を勉強していて字幕なしで見たりするという。

