

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



QRコード
サービスの詳細
お申し込み方法
はこちら

Better Money. Better Business.

伊予銀行
(2023年5月22日現在)

阿ることなく・恐れることなく

週刊
1973年創刊

愛媛経済レポート

2026年(令和8年)6月8日号 第2497号

学生向けの企業紹介WEBサイト



愛媛シゴト図鑑

三福グループ

松山市駅近くにすし丸の新店舗

＝郷土料理を提供、観光客に松山の食文化を発信＝



同社は1948年創業。松山市二番町に本店、同市道後湯之町に道後店を構える。同市越智には仕出しセンターがある。瀬戸内海と宇和海の旬の魚介を使い、寿司を中心とした日本料理を提供。鯛めしや鯛そうめん、松山鮓といった郷土料理も用意する。昨年8月に三福グループに入ったアパホテル(松山市駅前)・同市湊町6-3-2、全213室)への出店構想はグループ入りする前から進んでいた。社内では設備の更新や新たなメニューの開発など既存店の強化に注力しているが、「市駅近くという好立地に店を構えるまたとない機会」(中矢代表)と、出店を決めた。

新店舗は観光客を主なターゲットに、老舗の日本料理店であるすし丸のブランド強化を図るため、「地元食材を使った郷土料理に特化した

店にする」という。古くから松山で祝い事や来客のもてなしに振る舞われていた松山鮓(もぶり寿司)、県内でいち早く同店が提供してきたとされるしゃぶしゃぶを看板メニューに据える。しゃぶしゃぶには50年続くごまだれを使用。肉は「伊予牛絹の味」と「姫美豚」の2種類を用意する。価格はコースで1万円程度を想定。東中南予の地酒やクラフトビール、ワイン、ジンなどドリンクもなるべく地物をそろえる。つまみも用意し、ちょい飲み需要にも応える。宿泊客向けのモーニングでは鯛めしや五色そうめん、麦みそ汁など地元色を打ち出す。

客席数は34席。営業時間は18～22時。ニーズが高まれば握り寿司の提供も検討する。オープンは7月28日。「松山の老舗の一つであるすし丸の知名度向上は、地域の魅力発信にもつながるはず。ここでしか味わえない食体験を磨き、松山を訪れる楽しみの一つにしてみたい」と(同)

老舗のブランド強化も

三福グループ(松山市、中矢孝則代表)の(株)すし丸は今夏、松山市駅近くに開業するアパホテル1階に新店舗をオープンする。郷土料理の松山鮓と、50年受け継ぐたれを使ったしゃぶしゃぶをメインに提供。宿泊客向けのモーニングでも当地グルメを用意し、観光客に松山の食文化を発信するとともに、老舗ブランドの認知度向上を図る。

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
「フレ節」です。

プレミアム Dried bonito

TEL 799-3192 愛媛県伊予市湊1696番地 HP <https://www.marutomoto.co.jp>

久万高原醸造所 探開きの蔵

久万高原町の蔵元跡を活用し整備を進めてきた「久万高原醸造所」(同町露峰2563)が5月30日に開設された。手掛けたのは大阪出身の上林恭一郎さん。伊藤忠商事(株)で国産車の輸出に携わったほか、キッザニア運営会社で管理部門の統括を任されていた。



日本酒に魅了され酒造りを決意。知人から空き家となっていた榎井酒店の話を聞き、視察で訪れた際に一目ぼれし開設場所を選んだ。

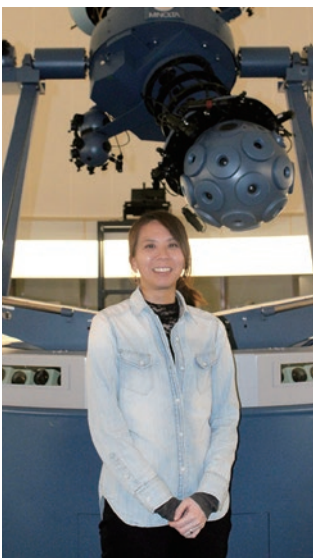
日本酒の原料・製法をベースに、フルーツやハーブなどを副原料として使う「クラフトサケ」を醸造する。第一号の商品名は地名にちなんだ「露峰」とした。

町内の契約農家が栽培した酒米・しずく媛を主原料に使用。発芽玄米も配合し、町産スギのチップで香り付けした。

どぶろく(2980円)と袋吊り搾り(3280円)の2種類を用意。どぶろくはすっきりとした辛口、袋吊りは酸味の利いた切れの良い辛口に仕上がった。

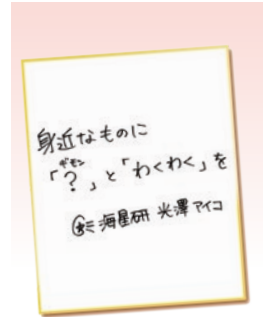
表ラベルは久万高原に所縁のある画家と書家による作品を採用。瓶には貼らず、ポストカードサイズの首掛け仕様とした。「飲み終わった後も手元に残しやすくしたかった。久万高原に興味を持つ人が少しでも増えればうれしい」と上林さん。秋からは民泊も始め、酒造体験も実施する予定だ。

思わず行きたくなる! ひと うわさの女



海星研(うみほしラボ) 代表 光澤 アイコさん

「海」と「星」の面白さや感動を伝えたい。海星研は星と海の生き物観察会やプラネタリウムプログラムなどを通じ、好奇心や驚きといった、心に刻まれる学びの体験を届けている。光澤さんは大学で生物環境などについて学んだ。幼少期から自然や生き物に親しんでいたわけではなく、「大学に進み初めて、分からないことを考える面白さを知った」と振り返る。



プラネタリウム勤務やNPO法人などを経て起業。現在は星空観察ツアーのガイドやSAI JOBASEプラネタリウムの解説を担う。高校で生物を教

えた経験から「情報を伝えるより、面白いと感じてもらおう」と大切にしている」と光澤さん。「自然の謎や生き物の不思議に向き合うことはとても豊かな営みであり、苦手・難しいという先人観だけで遠ざけてしまうのはもったいない」と訴える。3児の母でもある。「子ども視点に立つと、身近なものが新鮮に輝いて見える。それが面白い」と表情をほころばせる。



電話: 090-7784-4883
メール: umihoshilab@gmail.com
※星や海の生き物の観察会は、子どもから大人までイベントの雰囲気や対象年齢に合わせたプログラムを企画・提案する。プログラム料金は1万1千円(税込)から。

2026年版会社年鑑より一部掲載

社長の Birthday

- 山内裕司さん(株)四国刷子工業、昭和35年6月1日
- 野間照博さん(株)アリスター、昭和46年6月1日
- 三好卓次さん(株)ホテル椿館、昭和42年6月2日
- 野本雄揮さん(株)サンメデイカル、昭和55年6月2日
- 高見聡一郎さん(セトウチゼンイ(株)、昭和42年6月3日
- 黒川大造さん(株)黒川木材工業、昭和47年6月3日
- 泉慎一さん(泉建設(株)、昭和39年6月4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

※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)