

COLUMN

ココロがうるおう

ちよつと いいコト いいナニ



やさしい奇跡のように

気づけば、

いつもあたりまえのようになる木の実、

気づかずにひっそりと開く野の花。

人間は忙しくて、何もしてあげられないけれど、

自然は、お約束通り現れて、

わたしたちを楽しませてくれます。

考えてみれば、それはまるで「奇跡」のよう。

春夏秋冬がはっきりと分かれ、

それぞれの季節が美しい日本。

四季の表情を感じるのには、

この国にいる特権かもしれない。

今年も実ってくれてありがとう。

今年も巡ってくれてありがとう。

旬を味わい、季節の恵みを愛でる時間。

忘れたくないですね。

文/麻生侑希 写真/披村啓二

大分県信用組合

<http://www.oita-kenshin.co.jp>

本号の取材に関しましては、会員の皆さまのご協力を賜り誠にありがとうございました。紙面構成の都合により至らぬ点もあろうかと存じますが、何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。

会報誌編集事務局

Tomopal

大分県信用組合
「けんしん同友会」会報誌 トモパル

■VOL.6 2011年9月27日発行 ■発行 大分県信用組合営業統括部 ■所在地 大分市中島西2丁目4番1号
TEL097-534-8577 ■企画・編集 プランニングオフィス インクレリ

大分県信用組合「けんしん同友会」会報誌
Tomopal トモパル
2011.9
Vol.6

しなやかに、のびやかに。

- 1 特集/TOP INTERVIEW
宮井竹工所
株式会社 えたーなるしっぷ
日豊観光バス 株式会社
- 4 けんしん知っ得情報
- 5 キラリ、新風力 ふわり、爽風力
- 6 One day scene ある日の風景
- 7 けんしん同友会企業紹介
- 9 わが社のホットプラン
- 11 コラム「やさしい奇跡のように」

大分県信用組合



平成22年度 経営革新計画承認企業

国東同友会

[竹製品販売業]

宮井竹工所

代表者 宮井義信氏

DATA

〒 国東市国東町大恩寺113-1

☎ 0978-74-0178

http://miyai-bonzaru.jp/

子どもの頃からモノ作りが好きだったという宮井社長

国東の奥深き里山に位置する宮井竹工所。見渡す限りの美しい自然の中で制作するのは、伝統の竹盆ザルと鬼おろしです。お会いした宮井社長の表情は、にこやかに常に満面の笑顔。今、仕事を楽しくてたまらないという様子がよく伝わってきます。

半世紀に渡って盆ザル、鬼おろしを一筋に作り続けて来た宮井社長は、昭和45年、故郷、国東の真竹を素材に、盆ザル製造卸売業として宮井竹工所を設立、開業します。

最初は別府市内に卸していたものの、次第に全国から注文を受け、工場も忙しさを増して来ます。内職も150人使っていたほど。しかし、盆ザルという伝統の製品を扱っているうちに、「こうやったらもっと良くなるのではないか?」という職人のジレンマが湧いて来たといいます。良質なものを作りたいが、それではコストが上がり過ぎる。人件費も材料費もかからなくて優れた製品製作をと、模索しているうちに辿り着いたのが中国でした。中国大陸の数ある竹山の中で日本の真竹にも劣らない竹林を見つけ、その山に工

場を作り、コストを削減。技術も徹底的に教え込んだと言います。

その結果、材質、技術、価格すべてに申し分のない製品ができ、小売店や商店にも大好評。そこから宮井社長は、より使いやすさを追求した技術に専念することができるようになりました。その結果完成したのが、なめらかで水切れのいい宮井竹工所ブランドの「竹盆ザル」。さらに、「新鬼おろし」の改

良・製品化、また、自社で開発した特殊機械などで、『経営革新計画』の承認を得ることもできたのです。宮井社長のアイデアの素はお客様からのクレームだと話します。

「ここが使いにくい、もっとこうなればと言うお客様の声こそアイデアの源。クレームを素にどう工夫すればさらに良くなるかを考えるのが、また楽しいんですよ」とにっこり。職人であり、実業家であり、発明家でもある宮井社長。今後、どんな製品が登場するのか?新しい展開が楽しみです。



盆ザルはNHKの料理番組でも使用されている。料理研究家栗原はるみさんも愛用。



野菜の水分を出さず、繊維を壊すことなくおろせる「鬼おろし」の竹刃を縦目に改良し、耐久性と安全性に優れた新鬼おろしを開発。



静かな山間に建つ宮井竹工所。ここから全国にオリジナルブランドを発信。



鮮やかな手つきで竹を編むのは宮井社長のお母様。なんと90歳!

伝統の竹盆ザル、鬼おろしに、新発想をプラスして躍進中。



今から3年前に設立した「えたーなるしっぷ」は、国内外の建築自然素材を扱い、資材の研究も行う会社です。代表の工藤社長は、住和設計市(いち)建築士事務所の一級建築士。快適でストレスの少ない家づくりを目指して来ました。自身のアトリエも事務所という雰囲気はまったくなく、水槽や籐の家具、布などで演出した、ナチュラルで気持のいい空間です。自然にこだわる工藤社長は、自らがシックハウスやハウスダストに悩まされていたことから、天然資材の輸入販売を行える会社「えたーなるしっぷ」を設立。そこで探求の末に、理想の壁材として開発したのが「ECO壁」でした。

開発の素になったのが、工藤社長が見つけたアメリカで一般に売られているという「アメリカンクレイ」という土塗り壁。これは2004年に全米環境エコプロダクト賞を受賞した100%の天然素材で、調湿性、防カビ効果だけでなく、臭いや化学物質を吸収し、再利用もできるという効果があり、さらにはレクチャーを受ければ、誰にでも塗れるという利点がありました。ただ、日本家屋で使う白色が出せないことと、傷が付きやすいというデメリットも。



顔に塗っても大丈夫というアメリカンクレイは九州では「えたーなるしっぷ」のみが取り扱っている。

アトリエ内のインテリアはセンスにあふれ、見ているだけで楽しくなる。

ステンシルでアートを施せば我が家のオリジナルに。



そこで探究心旺盛な工藤社長は株式会社丸京石灰(津久見市)の協力を得て、津久見産の消石灰を混ぜた、真っ白く、傷が付きにくい自然の土「ECO壁」の開発に成功。それが認められ『経営革新計画』承認を得ることができました。「ECO壁」はエコであるだけでなく、石膏ボードにステンシルでクレイアートも施すこともできるので、自分だけの家族が楽しめる家づくりを演出できます。

「楽しい観点から作る快適な家を、一人でも多くの人に知ってもらいたいですね」と工藤社長。体と地球に優し

い天然の土壁は、自然と共生をする、これからの住まいに欠かせないものとなりそうです。



緑に囲まれたアトリエは住宅街に建つ。

100%の自然素材で限りなくエコ。アートな土壁「ECO壁」を開発。

平成22年度 経営革新計画承認企業

大分南部ブロック同友会

[住宅設備機器販売業]

株式会社 えたーなるしっぷ
Eternal ship

代表取締役 工藤武範氏

DATA

ショールーム

大分市高松1-7-8

サンメゾン高松1F (株)マイスペース内

〒 大分市大字市616-38

☎ 097-560-1672

☎ 9:00~17:00

☎ 土曜・日曜・祝日

☎ 有り

http://www.eternalship.com/

「塗りが少々いびつでもそれが個性になって来ると」と工藤社長。



大分の魅力を再発見。 未知に出会う オリジナルバスツアーを提供。

観光地と呼ばれるものは大分県にはたくさんあるけど、実はまだ知られていない場所が数多くありそうです。そんな知られざる大分を県外の観光客だけではなく、地元大分の人に先ず知ってもらい、ふるさと大分の魅力を再発見して欲しい。そんな思いから生まれたのが、日豊観光バスの「大分ふるさと再発見バスツアー」です。

先ず、18市町村を網羅した第1回目のコース参加者から声を聞き、さらに新鮮な企画を練り直し、次に繋げていく。お客様が今、何を求めているか？大分の隠れた名所はどこか？そこを基本において、商品作りをする日豊観光バスが焦点にしたのは地域密着でした。県内各観光協会により選ばれた地元ガイドさんによる、オリジナル観光ルートを体験してもらおうというもの。さらに利便性にも着目し、ツアー出発地が大分市だけでなく、コースによって大分市経由で県南や県北から目的地に向かえるよう設定もしています。

『保戸島「まぐろ料理」と島歩き・豊後水道潮風紀行』、『日本一の「稲積水中鍾乳洞」と薬膳バイキング・くじゅう高原花紀行』、『そば打ち体験と

子どもから高齢者にまで喜んでもらえるよう充実した設備でサービス。



平成22年度 経営革新計画承認企業

大分東部ブロック同友会

〔一般旅客運送業〕

日豊観光バス 株式会社

取締役専務 福本敏弘氏

DATA

〒大分市大字森町234-1

☎ 097-521-2800

http://www.nippo-taxi.co.jp/

耶馬のこだわり料理』などなど、18市町村の中で食・体験・発見を取り入れた第2回目の魅力的なツアーが、発信されています。お客様の身になって細やかなところまで配慮したツアーは、『経営革新計画』の承認を得て、県内外の人に広くアピール。気軽に新鮮なバスツアーの利用客は順調に増え始めていると言います。

「愛し、愛される日豊観光バスを目指しています。そのためには、私たちの方からお客様を愛し、喜んでもらうことが大切」と福本専務。

ふるさと大分県を愛すればこそ企画された日豊観光のバスツアーは、地元民ひとり一人が宣伝マンとなり、誇れるツアーになることでしょう。



「ツアーは現在12コースですが、もっと増やす予定です」と意欲的に語る福本専務は、元広告業界のディレクター。今後のオリジナル企画が楽しみです。



18市町村の観光協会と連携しているだけあって、地元ならではの魅力的なアイテムが勢ぞろいする。



創業50年を迎えた日豊タクシーは観光バスと共に地域密着・地域振興を実践。

中小企業の事業活動をサポートします!

お気軽にお問い合わせください

中小企業支援ネットワーク強化事業

中小企業の経営課題に中小企業支援ネットワーク巡回アドバイザーが対応致します。

中小企業支援ネットワーク強化事業の流れ



巡回相談・専門家派遣 (1回あたり2時間程度、1支援課題について3回まで)

新事業展開支援

- 経営革新、新連携など、新たな事業展開をお考えの方
- 地域資源を活用し、新たな商品開発をお考えの方、販路開拓でお悩みの方
- 農工商連携で新たな取り組みをお考えの方

創業・事業再生及び再チャレンジ

- 創業をお考えの方、事業化段階におけるビジネスプランのブラッシュアップをしたい方
- 事業が行き詰まり、経営診断等による事業再生支援が必要な方

海外展開支援

- 海外市場の開拓や進出をお考えの方

事業承継支援

- 事業承継に関する法律、税務などの専門的な問題にお悩みの方
- 親族内外への事業承継時に生じる様々な課題にお悩みの方

ものづくり支援

- ものづくり基盤技術に係る研究開発、事業化をお考えの方

新たな経営手法への取組支援

- ITを活用した管理会計の導入等により経営力の強化をお考えの方
- 見えない経営資産(技術、創造力、人脈、信頼等の無形の資産=知的資産)を把握し、信用力・経営力の強化を図りたい方

お問い合わせ先 けんしん中小企業支援センター ☎ 097-573-7297



ゆうび株式会社
代表取締役社長
岸 博文さん



DATA
【産廃処理業】
ゆうび株式会社
資源リサイクル事業
産業廃棄物・一般事業系廃棄物全般
〒大分市大字片島2184-1
☎ 097-568-3600
http://www.yubi.biz/

再資源の仕組み作りを 考えるのが面白いんです。

「ゆうび」は創業して今年で30年、僕が社長に就任して6年目になります。最初はバイト気分でこの仕事に就いていたのですが、ちょうどリーマンショックの時代に世代交代となりました。我が社は一般事業系と産業廃棄物のリサイクルを行っています。専務の時代に廃棄物を焼却した灰が、やがてセメントの原料になっていくリサイクルの仕組みを作りました。

あと、ペットボトルや発砲スチロールなどを再資源化し中国へ、衣服はシンガポールやベトナムへ輸出しています。

ゴミとして処理される物を最大限の知恵と努力を使って可能な限り、再利用できるようにしています。次々と廃棄される物をいかにリターンできるか？その仕組みを考えるのが、この仕事の面白みであり、やりがいですね。そのために必要なことは探究心と好奇心を持ち続けることかもしれない。幸い僕はそこが旺盛なので、意外とこの仕事が合っていたんでしょうね。オフの日もどこかに飛んでいるか、誰かに会っているか、何かを考えているかですから(笑)。今は、食品のゴミを肥料か飼料にできないかを模索中です。いずれファームや店を作って、再生品を提供できるような場を持ってみたいですね。

キラリ 新風力 ふわり 爽風力

New Wind & Fresh Power

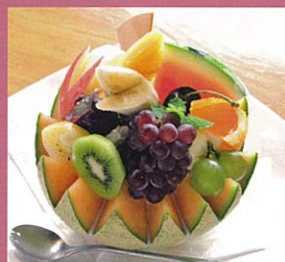
みんながアッと驚くような メニューを作るのが好きなんです。

「ダイニングカフェ インディゴ」は平成1年にオープンしました。それまでは洋裁を教えたり、飲食店に勤めたりしていましたが、いつか自分のお店を出すのが夢でした。自分の作った料理をみなさんに食べていただきたかったんです。店を出す時、いろんな所を見て周りましたが、この土地が一番ピンと来たんですね。インディゴと付けたのはインディゴブルーの色が大好きだったのです。

お料理のメニューは和洋折衷ですが、思いつくままに増やしているうちにかなりの量になって来ました。創作料理は旅行に行った先々でヒントをもらうようにしています。お休みの日も美味しいものがあると聞けば食べに出かけますね。こだわっているのは地元の食材を使い、地産地消であること。デザートもピザも手

作りなんです。見た目もよく、みなさんがアッと驚くようなメニューを作るのが好きです。オムライスはケチャップではなくクリーム系で、スイーツの素材は果物をまるごと使うとかね。みんなが来て、ゆっくり落ち着いて、おいしかったあ、また来ますと言ってくれることが一番の励みになります。みなさんのお蔭でここまでやって来たのですから。これからは高齢者が増えてくると思いますので、体に優しいメニューを考えていきたいですね。

ダイニングカフェ
インディゴ代表
伊藤 泰子さん



DATA
【飲食業】
ダイニングカフェ インディゴ
〒速見郡日出町大字豊岡931-2
☎ 0977-72-3640
🕒 11:00~22:00
🚗 木曜 📶 有り



緑の公園

緑に包まれた公園は街のオアシスのよう。木陰とブランコの風景に、思わずホッと息をついて



庭の壺

酒蔵店の庭先で見つけた壺。何を入れていたのか？受け継がれてきたものが溶け込んでいる

One day scene ある日の風景



2両電車

カタコト走る2両の電車はおもちゃのよう。田園風景の中でいつまでも見ていたい



野の花

誰が植えたのか道端でこんな可愛い花に出会う。名前は知らないけど携帯カメラに記憶をとどめて



鍍絵のある道

城下町で見つけた鍍絵がさりげなく石垣に。その昔、左官屋さんのサインが今では観光名物に

赤いポスト

今ではすっかり珍しくなった帽子をかぶった赤いポスト。まだまだ健在なのが嬉しい



飲食業

株式会社サントク 焼肉レストラン春香苑

変わらない味 別府の地で愛されて



2世代に渡って訪れるお客様もいると言う

昭和47年創業から別府の地で根を張って営んで来た焼肉レストラン春香苑は、地元別府の人や別府を訪れる観光客、そして大分市内外の多くの人々に春香苑の味を提供してきました。特にこだわりのキムチと冷麺は半世紀近く変わらない味を保っています。「良いことあったら春香苑でご飯を食べよう」のキャッチフレーズと共に、子どもからお年寄りまでファミリーで愛されるメニュー作りも忘れません。味、量、サービス、価格ともに満足いく店を続け、厳しい飲食業界の波も乗り切ってきた木村きぬ社長は、「利益よりも、お客様からありがとうと言ってもらえる店を目指してやって来ました」と笑います。懐かしい我が家に帰るように訪れたい店です。



別府市南立石1区4組
☎ 0977-24-3377
🕒 11:00~23:00
📄 不定休 📍あり
<http://www.syunko-en.jp/>



専門学校

学校法人明日香学園 明日香美容文化専門学校

美を追求する 国際人を目指して



大分駅南口周辺にランドマークのように佇む学園

開け行く大分駅南口を出て徒歩2分の場所に位置する明日香学園は、昭和19年に開校。現在70周年に向けての様々なイベント・試みが進んでいます。大分県唯一のSBS(全日本美容業生活衛生同業組合連合会)認定校の学園は、美容、理容、MNE(メイク・ネイル&インターナショナルエステティック科)の3つの科の他、6つの専攻コースを設けて、全国でも例を見ないほど幅広い視点で「美」を追求しています。特に大分から世界へ発信する国際コミュニケーション学科では、英語、中国語、日本語を使いこなし、アジア、欧米で活躍する国際人を育成しています。いつの時代でも「美」はチカラとなり、人を幸せにします。明日香学園から舞台は世界へ。グローバルな時代に向けて、常に高みを目指し、美しい未来の創造を続けています。



大分市東大道1-3-17
☎ 097-544-4666
<http://www.asuka.ac.jp/>



販売工業業

株式会社ナガノ

ガラスに携わり60年。 次代へ継ぐ実績と信頼



ガラスをカットする技術こそナガノに培われてきたもの

住まいやビルなど建築物にとって、ガラスはなくてはならないもの。機能性においてもインテリアにおいてもガラスは必要とされてきました。そのガラスと共に、昭和24年に個人商店として開業して以来60年以上、株式会社ナガノは歩んできました。中津市を始め、豊前市、福岡市の様々な住宅、企業、施設などに板ガラス、サッシを提供。目まぐるしい時代の変化にも研究心と技術で対応しています。ナガノの誇りは職人の技と誠心誠意の仕事で、施工までしっかりと責任を持って仕上げる。実直で優れた仕事に信頼され、着実に実績を重ねています。23年8月より世代交代で3代目の若き社長が就任。新たなガラスの可能性を追いながら、挑戦を続けています。



中津市中央町1-4-36
☎ 0979-22-1165
🕒 8:30~17:30
📄 第2・第4土曜、日曜
<http://nagano-g.com>



小売業

株式会社 宇佐エンタープライズ

食を通じて 地域社会に貢献



ミスタードーナツ森町バイパスショップ

昭和56年当時、中津駅に長蛇の列ができたという24時間営業のミスタードーナツ。その第1号店を皮切りに、高城、森町と次々にオープンさせた宇佐エンタープライズ。オーナーの芝原昇司社長の経営理念は「幸せの創造」です。「幸せはまず働きさん(スタッフ)から。スタッフが幸せに楽しく働いていないと、お客様を幸せにできません」ときっぱり。そのための環境作り、マナー教育を芝原社長は地道に続けています。常に現場に顔を出し、スタッフに気さくに声を掛けて、気づいたところを注意する。そんな対応からか、宇佐エンタープライズが経営する店は、いつも明るく活気づいています。現在は、ミスタードーナツの他にクレープの店、ホルモンの店と10店舗を経営。幸せな店からおいしい食を提供する、地域においてなくてはならない店を目指しているそうです。



ミスタードーナツ森町バイパスショップ
所 大分市森字荒木614
☎ 097-528-8410
🕒 10:00~21:30
📄 なし



旅館業

有限会社 いよとみ荘

自由な風を迎え入れる 人に寄り添う宿



露天にも爽やかな湯布院の風が透る

旅館のようでホテルのよう。ペンションのようでゲストハウスのような。湯布院で2番目に古い老舗旅館は、どこにもない唯一の宿を平成22年11月にリニューアルオープン。風が透る心地よい場としてリピーターを増やしています。人気の理由は、おしゃれでナチュラルな快適な空間と、老舗旅館時代から変わらないおもてなし。そして何より、旅人に寄り添った豊富なプランです。地鶏鍋会席コースを基本に、朝食のみBBプラン、素泊まりプラン、ヘルシーステイプラン、ママ手ぶらプランなどのニーズから生まれたという各種プランは現在85パターン。古き良きものは残し、無駄なものは除き、フレキシブルに新しい風を取り入れていく、これからの宿。湯布院への旅が、もっと身近になります。



由布市湯布院町川南848
☎ 0977-84-2007
🕒 チェックイン15:00~
チェックアウト10:00
📄 あり
<http://www.iyotomi.jp>



酒類製造

有限会社 中野酒造

時を活かし、縁をつなぎ、逸品を生む。



ワイングラスに合う日本酒コンテストで金賞を受賞した「智恵美人純米吟醸」

明治7年創業、137年の歴史ある中野酒造。この蔵から生まれる商品は全てモンドセレクション3年連続最高金賞受賞した仕込み水から始まりました。軟水で、口あたりがよく、ほどよい甘味のあるこの天然水を素に、契約農家さんと一緒に原料から丁寧に清酒造りを行っています。特に注目されているのは、地産地消と共に若き6代目専務中野淳之さんが力を注いでいる、「智恵美人」。創業当時の女将の名をもらい、働く女性に向けたというきれいなお酒は女性ファンを惹きつけています。専務が自ら酒造りの現場に入り、造り手となったように、蔵人全員で造り、営業する、小さな蔵ならではの「顔」の見える酒造りを行っています。蔵を愛し、地元を愛しながら生まれた商品だからこそ、中野酒造ブランドは、人に愛されながら広がっているのです。



杵築市大字南杵築2487-1
☎ 0978-62-2109
🕒 8:00~17:00
📄 なし 📍あり
<http://www.nakanosyuzou.jp/>



いま、注目したい！

わが社のホットプラン

平成22年度 経営革新計画承認企業

製造業(水産加工)・運輸業

ポートラインサービス 有限会社



豊後水道の獲れたてを食卓へ!! (ブライン凍結で鮮度そのまま)

大分県では、魚の漬けを琉球と称して古来より海部地区を中心に親しまれています。この大分県の郷土料理・琉球を全国の皆様の食卓にお届けするために、アルコールブライン凍結技術の活用により、鮮魚を凍結して長期保存と解凍後に刺身や寿司として食すことを可能にした商品の開発に成功しました。

平成11年10月運送業として創業、平成21年10月水産加工業を開始し、翌22年12月には経営革新事業所認定を受けた当社は、世界で初めて「すしトラック」を開発。平成21年に佐伯市鶴見にて「男の港市」出店、東京タワーにてイベント「青物王国・豊後水道を握る」を開催し、豊後水道(佐伯)の新鮮な魚をブランド化して世に広めるためのPR活動を積極的に推進しています。これからも、すしトラックと凍結技術により豊後水道・青物王国ブランドを確立したいと思っております。

代表者名 代表取締役 土井克也
住 所 佐伯市大字鶴見字地松浦251-14
TEL 0972-33-1468
FAX 0972-33-1470
E-mail port-line-s@saiki.tv
URL http://www.port-line-service.com/

和菓子製造・販売業

菓子禅 高田屋



仏の里、昭和の最中

豊後高田市の象徴でもある「ボンネットバス」の型を抜いた新商品、「もーな・菓」。「もーな」は豊後高田弁で、「すごい」という意味。落花生の白餡と、北海道産小豆の粒餡の2種類。落花生は豊後高田市呉崎が発祥の地ともいわれています。北海道産の小豆や、地元豊後高田市の新鮮な卵、そば粉を用いるなど素材も吟味し、じっくり丁寧に作っています。

けんしん中小企業支援センターを通して出会った方々のご縁に導かれ、平成23年12月、「菓子禅高田屋」を開業しました。先代が昭和の時代に築き上げた伝統の味『最中』を看板商品に、最近は少なくなった自家製餡にこだわり、数種の和菓子、上生菓子、和洋折衷菓子のブッセや蒸しロールを作っています。日常のお茶のお供に、箱詰めにして贈答用に。アイデアも職人技も活かしながら、地域の皆様と共に安心・安全の丁寧なお菓子をお届けします。箱詰め合わせ：丸い最中4個・小さい最中8個1,250円。(ご予算に応じて箱詰めいたします。)

代表者名 代表者 高梨昭男
住 所 豊後高田市金谷町633-1
TEL/FAX 0978-22-3033
E-mail info@takataya.info
URL http://kasizentakadaya.blogspot.com/

いま、ホットな話題・商品・技術・サービスをクローズアップしました。けんしん同友会会員企業さまの、オリジナル企画や新開発の情報が満載です。

食品加工業

板場 合同会社



*10月より新パッケージにて登場予定。

板場の知恵が詰まった、新しい調味料!

板場の知恵から生まれた長湯の滋味シリーズ! 「長湯温泉 板場の知恵袋」をキーワードに、長湯から発信するのは、料理に役立つ脇役達。県産の椎茸・生姜・ねぎなどが入った贅沢な万能だれの「滋味だれ」、胡麻・生姜・黒酢などをベースにフルーティな香りの爽やかな「滋味どれ夕」「滋味どれ朝」など、板場の知恵から開発しました。

「日本一の炭酸泉・長湯温泉を食で盛り上げよう!」と地元4旅館(友善美荘・翡翠之庄・丸長旅館・上野屋旅館)の料理人とエノハ養殖業から一人ずつ参加し、2009年8月に設立。前身は2003年に発足し「薬膳料理」を勉強していた長湯温泉料理研究会。体を温めるだけでなく、滋味な食で心まで温まってもらおうと地元食材を活かした土産品や名物料理の開発に取り組んでいます。板場の世界で情報交換を進め、今後も長湯の味を生み出していきます。

代表者名 代表社員 中村國勝
住 所 竹田市直入町上田北477
TEL 0974-78-1950
URL http://itaba.info/

平成23年度 経営革新計画承認企業

製造・小売・飲食業

有限会社 宝いも(いもの力屋)



おいしさ手作り おいもは力持ち

今年の5月に「高糖度甘藷 甘太くんを使用したイモ菓子の販売拡大」という計画で、県の経営革新計画承認企業としての承認を受けました。代表菓子の「芋ちっぷす」は、(甘)と(塩)の2種類(各200円)。他にも揚げパン、芋ようかんなど常時約20種類のお菓子が店頭と並んでいます。創業6年目となり、「もっと美味しいものを!安全なものを!」と益々追求中。さつまいもは豊後大野市内の契約農家で収穫されたもののみを使用しています。

当社は、ベニアズマや高系14号といった従来の芋を使用した菓子を中心に、店舗「いもの力屋」にて製造販売を行っています。平成21年には、大分県で開発された甘くてクリーミーな食感が特徴の新品種甘藷「ベニハルカ」のJA全農ブランド「甘太くん」が立ち上がり、甘太くんを使用した菓子として、県内初の商品化に成功しました。減農薬かつ抜き打ちの残留農薬検査を受けた芋しか使用せず、合成保存料などの添加物も一切使用していません。芋の素朴な味を、今後も県内外の皆様にお届けしていきます。

代表者名 代表取締役 甲斐田八夜子
住 所 豊後大野市三重町芦刈38-1
TEL 0974-22-0168
FAX 0974-22-7766
E-mail takaraimo@topaz.dti.ne.jp
URL https://www.ichioishi-kazoku.net/takaraimo/shop/