支援事例④

テーマ：女性経営者の連携で販路開拓！ コロナ禍からの脱出を図る

令和5年3月16日
三重県よろず支援拠点
コーディネーター
髙垣　和郎

髙垣和郎の自己紹介

《経歴》

・学生時代より、映画製作に関わる
　アミューズシネマシティー製作「アイコ16歳」
　　ほかの製作に関わる
・三重県内の百貨店企画・販売促進部門にて販促及び
　　文化催事等担当
・エフエム三重開局時番組ディレクター、三重県内タウン誌編集
・名古屋でのポストプロダクションにて企画番組プロデュース・製作
・製材木工機械メーカー・造船部材メーカー　取締役　など

《現在》

公益財団法人三重県産業支援センター

三重県よろず支援拠点　コーディネーター

津市ビジネスサポートセンター　ビジネスコーディネーター
農林水産省
GI(地理的表示保護制度) 活用支援窓口東海エリアブロック統括アドバイザー
三重県農山漁村発イノベーションサポートセンタープランナー
特定非営利活動法人津市NPOｻﾎﾟｰﾄｾﾝﾀｰ　理事
地域商社　みえご縁市場　運営責任者（プロジェクトリーダー）

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

グループ名	みえＯＫＡＭＩの会

ものすごいみえの OKAMI たち

●伊勢志摩高級干物 有限会社 山藤
　てんねん・てびらき・天日干し・片手で食べるプチ干物

伊勢志摩で水揚げされた魚を使い、気になる骨を取り除いて程よく焼き上げた新しい形の「骨なし串ひもの」です。袋から出してそのまま召し上がって頂けます。

●ミエマン醤油 合資会社西村商店
　伊勢の溜り醤油がいきる伊勢うどん

・しょうゆ醸造元が「伊勢うどんのたれ」から伝えたい「伊勢うどんの魅力」。
・港で噂の「ストレートそうめんひやむぎつゆ」夏の推し定番です。

●日印食品開発有限会社
　伊勢人の憧れ、ソウルフードの本格スパイスカレー

・「グルテンフリー、無添加カフェカレー」
・カレー3種味見体験

●野田あられ 株式会社野田米菓
　あられ製造直売

生地作りからしています。
原材料にこだわり、小規模しかできない丁寧な仕事をしています。
三重の伝統の「あられ茶漬け」を守りながら新しい味の開発もしています。

●KEIKO 有限会社 FORSELLER　伊勢志摩の真珠加工の技術を体感

真珠の産地にある地産加工メーカーだから
知ってほしい本当の真珠の魅力
【ワークショップ】
・真珠とパワーストーンを組み合わせたオリジナルの
　ブレスレット製作（材料代：2,500円／別途消費税）

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

グループ名	みえＯＫＡＭＩの会

有限会社　山藤

【業種】　製造業
【代表者】　代表取締役　山本　久美　氏
【創業年】　１９６１年
【従業員数】　５名以下
【URL】　http://www.yamatou.net/
【事業概要】

高級干物と海産物通販の山藤。　伊勢志摩にある漁港で水揚げされた地場の獲れたての脂ののった鮮魚、高級魚を無添加・無着色で加工

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

グループ名	みえＯＫＡＭＩの会
有限会社FORSELLER	

【業種】　　製造業
【代表者】　代表取締役　辻本恵子　氏
【創業年】　２００４年
【従業員数】　５名以下
【URL】
【事業概要】

①真珠及び真珠製品の輸入・製造・販売
②銀製品及び真鍮製品の輸入
③真珠核の販売
④日本アコヤ淡水、アコヤ、白蝶、黒蝶真珠のルース及び製品の販売
⑤真珠及び弊社製品の輸出
⑥飲食業

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

グループ名	みえＯＫＡＭＩの会
ミエマン醤油　合資会社西村商店	

【業種】　製造業
【代表者】　代表社員　西村　真美　氏
【創業年】　1684年（貞享元年）
【従業員数】　55名
【URL】　https://mieman.co.jp/
【事業概要】

お伊勢参りや熊野詣での旅人が行き交う宿場町、伊勢・田丸の地において、1684年に醤油の醸造を始めた。以来、守り続けた伝統の味とお客様との信頼関係を元に、経営理念を伝統の力を礎に全社員がお客様の歓喜を創造

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

グループ名	みえＯＫＡＭＩの会
日印食品開発　有限会社	

【業種】　製造業・イベント事業・文化事業
【代表者】　代表　金森 篤子　氏
【海外拠点】NICHIIN FOOD (M) SDN. BHD. (ﾏﾚｰｼｱ)
【従業員数】　５名以下
【URL】　https://www.nichiinfood.com/
【事業概要】

無添加のレトルトカレー製造をメイン事業とする食品メーカー企業。
企業理念として『世界中のすべての人に「食べる楽しみ」を届けるために』を掲げ、人々が、添加物・宗教・アレルギー・加齢・飢えに煩わされることのないよう、安定的に安全な食を提供する

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

グループ名	みえＯＫＡＭＩの会
株式会社　野田米菓	

株式会社 野田米菓

【業種】　製造業
【代表者】　代表取締役　野田恵子　氏
【創業年】　１９３４年
【従業員数】　５名以下
【URL】　https://nodabeika.shop-pro.jp
【事業概要】

「本物志向」の精神を受け継ぎ、良質の材料を吟味し、常に質の低下がないか気配りをしている。味の良さのほとんどは材料で決まりますが、もうひとつ忘れてはならないものは・・・「愛情」という名のスパイス。
「あられ」は子供のようなもので、大切に育ててお客様のもとへ、最高の「あられ」をお届けしたい。

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

メッセージ：
　つながりをつくり、三重の魅力を表現するおかみ（ＯＫＡＭＩ）たちの集まり。
　つながりを大切にし、キラキラとした瞳に夢を・・・
　女性ならではのアイディアを県外に異業種連携でどのように表現できるかのチャレンジです。ヒト・モノ・コトをどのように表現できるか。地域産品を女性からの視点を加えたことで、女性をはじめ、これまでとは違った層に三重の産品の良さを感じてもらえたら・・・そして、ファンになってもらいたい！
　今回は「ＯＫＡＭＩが語るとっておきの伊勢の魅力」をテーマにお届けします。

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

「座・みえ　ＯＫＡＭＩ　フェスタ」2022

みえのものすごいおかみの面々が、とっておきの伊勢の魅力を伝えます！

日時：令和4年７月７日木曜日　17：00～19：00
　　８日金曜日　11：00～19：00
　　９日土曜日　11：00～16：00

場所：東京　日本橋　三重テラス　２階
　　東京都中央区日本橋室町2-4-1YUITO　ANNEX2階

主催：「座・みえＯＫＡＭＩフェスタ」実行委員会

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

■企画内容

（１）七夕まつり

幸せを呼ぶとっておきのOKAMI七夕タイム

7月7日木曜　18：30～

田丸神社の宮司が今回OKAMIの七夕の笹の前で願いを叶える特別のお祓い

（２）三重県の魅力を語るミニトークイベント

三重のおかみと伊勢うどん大使・石原壮一郎さん（大人力のコラムニスト）が語る

「ＯＫＡＭＩが語るとっておきの伊勢の魅力」

トーク

（３）各社ブースによる

体験プレゼンテーション・商談会

（４）販路等相談会

三重県内の地域産品の販路・マッチング等相談会

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

事業の現状と 相談のきっかけ	ヒアリングによる 課題の整理
●売上の減少と販路拡大への取り組み ・三重県などが主催する販路拡大の販売会や商談会に参加するうちにイベントばかりが続いている。 このままでいいのか？ それぞれがオリジナル商品を開発し、販路開拓したが頭打ちを感じている。 何らかのきっかけで事業を継承された相談者は、事業の継続をかけ日々奮闘されている。	●今までにない販路の新規開拓の必要性 ・従来の市場において新商品開発や販路開拓の必要性を強く感じていた。 また、商談会・展示会など販路拡大施策等には積極的に参加しているが商品構成や流通業者との商談で新しいアプローチの必要と感じてきた。 県内外の商談会や物産展の出展者に女性が多いことに気づき、バイヤー等を相互に紹介しあうことで強みを活かした販路開拓を考えたが方法がわからない。

OKAMI
FESTA
OKAMI

MIE TERRACE

座♥みえ OKAMI FESTA

OKAMI FESTA FROM MIE
2022

みえの ものすごい
おかみの面々が
とっておきの伊勢の魅力
をお伝えします！

「真珠アクセサリー・伊勢うどん・高級干物・本場カレー」
「おかみの魅力」とともに、三重テラスにやってきます!!

■特別企画：三重県の魅力を語るミニトークイベント
「三重のおかみ」と「伊勢うどん大使」の石原壮一郎さんが語る「OKAMIが語るとっておきの伊勢の魅力」トーク

令和4年 7月7日(木)・7月8日(金)・7月9日(土)
(17:00～19:00) (11:00～18:00) (11:00～16:00)

三重テラス2階 MIE TERRACE
東京都中央区日本橋室町 2-4-1 YUITO ANNEX2 階

入場無料
OKAMI縁日 参加料500円(7月8日・9日のみ)
真珠ストラップ材料費1000円
真珠ブレスレット材料費2000円 ※事前申込不要

お問い合わせ
「座・みえ OKAMI フェスタ」実行委員会
事務局：有限会社 山藤
TEL：0599-69-3489 山本 (平日9:00～16:00)
MAIL：mieokami2019@gmail.com

三重テラス
MIE TERRACE

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

課題解決の 提案・アドバイス	取組内容と成果
●コロナ禍でも女性経営者連携で販路開拓を目指す！ ・女性経営者が互いの強みを生かした共同での販路拡大コミュニティを提案。 ①同じ思いの事業者への声掛け ②目標をつくる ③出来る施策を考える 名称を「みえOKAMIの会」とし、当初は三重県アンテナショップ三重テラスでので「みえOKAMIﾌｪｽﾀ」を開催してきた。 また「みえOKAMIセット」を商品化し、三重テラスやネット販売を行なった。	●販売先の拡大によりコロナ禍に負けない ・今回の取り組みによって、取り上げた商品はＯＫＡＭＩ相互のバイヤー等の紹介による販売先の拡大により、コロナ禍にも拘らず概ね20%以上の販売拡大に繋がっている。またコロナウイルスの感染拡大の深刻化で販売が落ち込む中、本年の連携による新商品「みえＯＫＡＭＩセット」販売によるパブリシティ効果で、大きな落ち込みもなく三重テラスでは販売が伸びるほかネット通販など販売先の多様化にも一層広がりを感じているところである。

撮影

お宝発見 ご当地食

ヨガとカレーで 健康を守りたい

スーパーマーケット研究家・菅原佳己（すがわらよしみ）

プレミアムチキンカレーの素

（日印食品開発）

埋蔵エリア　三重県四日市市周辺

食品メーカー・日印食品開発の社長、金森篤子さん(78)。ライフワークとして、運営するヨガ教室でヨガを教えています。二つの仕事の共通項は「健康」です。

金森さんは20代のとき、市の文化センターでヨガに出会い、インドへ。「食べることもまたヨガ」と、食にも目を向けます。

やがて、地元・四日市で本格インド料理「マハラジャ」を開店し、昼はヨガの先生、夜はマハラジャの店主として、地域住民の健康に寄与。旬の県産材料を多く使い、本場のスパイス香るグルテンフリーの健康志向なカレーで多くのファンを得ましたが、2006（平成18）年に惜しまれつつ閉店。

現在は、店の味を伝えるブランド「マハラジャのだいどころ」として、カレーのもとやレトルトカレーを製造。「プレミアムチキンカレーの素（もと）」は、簡素な外装にスパイスの小袋が１包とシンプルですが、玉ねぎ、鶏肉、牛乳、トマト水煮缶をそろえれば、10分余りで本格チキンカレーが完成。知るひとぞ知るカレーのもとは、地元スーパーだけでなく、全国のこだわりのスーパーなどでも販売されています。「プレミアムチキンカレーの素」430円（税込み参考価格）。

2022/12/22朝日新聞日曜版Ｂｅ7面　ライター　菅原佳巳（すがわらよしみ）
ご縁ができて掲載に結び付く！

令和４年度三重県よろず支援拠点　地域支援機関連携フォーラム

成果紹介

事業者の声	コーディネーターコメント
みえＯＫＡＭＩの会は、三重よろず支援拠点コーディネーターの支援アドバイスなしにはここまで来ることはなかった。当初の思い付きを形にする段階での発想、その後の運営など常に伴走していただきここまで来れたと感じています。有難うございました	三重県よろず支援拠点 髙垣和郎 販路拡大で様々な取り組みがなされていますが、結局は自分がどう動くかでクロージングが決まります。そのきっかけを作り、これからも伴走できればと考えています。