

2019年12月3日

No. 19-355

株式会社 伊予銀行

番町記者クラブ各位

「第6回いよぎん ビジネスプランコンテスト」の受賞者が決定！

～地域経済の活性化、雇用創出に繋がる60件の応募プランの事業化をサポート～

株式会社伊予銀行（頭取 大塚 岩男）は、「第6回いよぎん ビジネスプランコンテスト」に応募いただいたビジネスプラン60件から、厳正な審査を経て8先の受賞者を決定いたしましたので下記のとおりお知らせいたします。

このコンテストは、地域経済の活性化、雇用創出に繋げることを目的に、愛媛県内の法人や個人の皆さまを対象に革新的・創造的なビジネスプランを募集したもので、60件の応募プランを厳正に審査し、最優秀賞1先、部門賞2先、テーマ賞5先を決定いたしました。

なお、応募いただいたプランについては、事業化に向けたアドバイスなどでサポートいたします。

記

「第6回いよぎんビジネスプランコンテスト」受賞者（受賞者のプランは別紙をご覧ください。）

項目	内 容	
最優秀賞	〔受賞者〕 株式会社ひびたす様 〔贈呈品〕 賞金100万円	
部門賞	【シード部門】 〔受賞者〕 麦島 康友様 〔贈呈品〕 賞金30万円 【スタートアップ部門】 〔受賞者〕 株式会社武田林業様 〔贈呈品〕 賞金30万円	
テーマ賞	〔受賞者〕 (シビックプライド賞) (ローカルコミュニティー賞) (グリーンコミュニティー賞) (SDGs賞) (地域ブランディング賞) 〔贈呈品〕 各賞金5万円	愛媛県立宇和島水産高等学校様 千々木 涼子様 NPO法人いよココロザシ大学様 カトラッチャ珈琲焙煎所様 株式会社ウテナ銘酒様

以上

本件についてのご照会は下記までお願いします。
地域創生部（担当：福嶋） TEL 089-941-1141

〈受賞者プラン〉

プレゼン者名	地域	発表内容
【スタートアップ部門】 株式会社ひびたす 代表取締役 門間 寛修	松山市	【がん患者と家族の食事をサポート「カマエイド」】 味覚障害・便秘など、がん治療に伴う食事の悩み解消につながるレシピ・食事に関する情報をWebサービスとして提供。管理栄養士など医療者監修によるレシピ情報を掲載し、患者・家族の家庭での食事をサポートする取組み。
【シード部門】 今治市地域おこし協力隊 麦島 康友	今治市	【瀬戸内初！大三島で養殖銀鮭のトータルプロデュース】 瀬戸内では珍しい銀鮭を「大三島いよかん銀鮭」というブランドで販売するとともに、「養殖×○○」をコンセプトに「観光」や「教育」と組み合わせた事業を展開し、地域活性化を目指す事業。
【スタートアップ部門】 株式会社武田林業 代表取締役 武田 惇奨	内子町	【木育×プロクラミング教育を提供する“県産木材のSTEM教材”開発】 グッドデザイン賞受賞「MOCKUPプロクラミング教室」が開発する、3歳から始めるSTEM教育事業。幼少期に安心素材の木を通じて科学・技術・工学・数学に触れ、IT視点を持った林業の担い手育成に取組む。
【シード部門】 愛媛県立宇和島水産高等学校 田中 小晴	宇和島市	【小規模事業者の新商品開発を支援する会社を水産高校が設立】 商品開発や製造・販売に関する課題を抱えている小規模事業者を支援するため、HACCP認証取得の本校設備や食品バイヤーとのネットワークを活用し、商品開発から販売までの業務をサポートする会社を設立。
【シード部門】 今治市地域おこし協力隊 千々木 涼子	今治市	【しまなみ海道 大島にヒト・モノ・コトの集まる場をつくる事業】 くらしに彩りを添える「本」と「自家焙煎コーヒー」を媒介に、島の豊かな「とき」を過ごす場を提供し、持続可能な島づくりを目指す事業。古民家を改装し、書店やコーヒー店・ゲストハウスを展開することで、島内外のヒトやモノが交流し、大島の活性化や移住促進につなげる取組み。
【スタートアップ部門】 NPO法人いよココロザシ大学 学長 泉谷 昇	松山市	【街中の屋上を農園・緑化し、都市型農業を推進】 都市化が進む街中は、商業施設やマンションなど利便性が高まった一方で、畑が無くなり自然と触れ合う機会は減少。そこで、遊休屋上に着目し、屋上交流農園を街中に展開することで緑化や食育など街に新たな付加価値を提供する事業を展開。
【スタートアップ部門】 カトラッチャ珈琲焙煎所 今井 英里	大洲市	【「あなたと紡ぐコーヒー物語」ホンジュラスと日本を笑顔でつなぐ】 中米ホンジュラスのコーヒー豆を生産者より直接買付・輸入・焙煎・販売を行い、人の想いや物語を紡ぎ、コーヒーを通しての感動を分かち合う場を提供する事業。コーヒー豆を直接買付することにより生産者・消費者・当社が「三方良し」となるビジネスモデルを構築。
【スタートアップ部門】 株式会社ウテナ銘酒 代表取締役 松岡 健太	松山市	【愛媛県産の柑橘を用いた本格伊リキュールの製造販売】 瀬戸内の魅力に魅せられた天文学者による愛媛県を拠点とした本格イタリアンリキュール及び葡萄酒を製造販売する事業。第一弾として、イタリアで学んできた本格仕込の製法によるリモンチェッロ及びアランチェッロを製造販売。