

2022年2月18日

各位

株式会社イトーのクラウドファンディングを応援！

～全国有数の鱧の産地・八幡浜から「秘伝！技あり」骨なし鱧一夜干しをお届けします！～

株式会社伊予銀行（頭取 三好 賢治）は、創業 140 周年記念事業「クラウドファンディングを活用した創業・地域活性化事業」の第 64 号プロジェクトが開始されましたので、下記のとおりお知らせいたします。

今回のプロジェクトは、株式会社イトー様（愛媛県八幡浜市、代表取締役 伊藤 篤司様）が、八幡浜市が日本有数の漁獲量を誇る「鱧」の新たな食文化を全国に発信するプロジェクトです。

なお、今回の目標金額である 20 万円を達成した場合には、株式会社マクアケ（東京都渋谷区）と提携した創業 140 周年記念事業の一環で、当行が成約手数料の 1/2 相当額（上限 25 万円）を補助いたします。

記

○プロジェクト概要

項目	内容
事業者名	株式会社イトー
プロジェクト名	全国有数の鱧の産地・八幡浜から「秘伝！技あり」骨なし鱧一夜干しをお届けします！
募集期間	2022年2月17日（木）～2022年4月9日（土）
目標金額	200,000 円
プロジェクト	<ul style="list-style-type: none">・日本有数の鱧の漁獲量を誇る八幡浜で、鱧の新たな食文化確立を目指す「えひめ技あり鱧プロジェクト」が 2020 年 10 月に発足し、同プロジェクトで開発した「骨なし鱧」を、全国に発信するチャレンジです。・鱧には複雑な小骨が約 600 本あると言われ、一般的には「骨切り」して食べられますが、「小骨の感触が苦手」などの理由から需要が伸び悩み、長年活用方法に課題を抱えていました。・そのような中、「えひめ技あり鱧プロジェクト」で、骨をそぎ取って身を取る新たな加工方法を開発し、骨切りでは難しかった刺身の提供が可能になるなど、料理メニューの幅が広がりました。・リターンには今回開発した「骨なし鱧の一夜干し」や、八幡浜センチュリーホテルイトーの「鱧づくし会席宿泊プラン」などが用意されており、<u>3,500 円</u>から応援が可能です。
取扱者	株式会社マクアケ
申込方法	アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」よりお申込み プロジェクト URL： https://www.makuake.com/project/yawatahama/

○事業者概要

項目	内容
事業者名	株式会社イトー
所在地	愛媛県八幡浜市 1460 番地
特徴等	<ul style="list-style-type: none">・八幡浜市中心部で、「八幡浜センチュリーホテルイトー」を運営しています。・1929 年（昭和 4 年）に創業した老舗ホテルで、八幡浜の海の幸や旬の食材を利用し、南予の郷土料理や季節の会席料理を味わうことができます。・「えひめ技あり鱧プロジェクト」などへの参画を通じ、八幡浜市の地域活性化に積極的に取り組まれています。

以上