

センター活用事例 [case1]

あきたビジネスプランコンテスト <http://www.bizcon.vt-akita.com>

総括 / 公益財団法人 あきた企業活性化センター
協賛 / 秋田県信用保証協会
後援 / 秋田県、秋田市、秋田県商工会議所連合会、秋田県商工会連合会、秋田県中小企業団体中央会、秋田銀行、北都銀行、秋田県信用組合、秋田信用金庫、羽後信用金庫、日本政策金融公庫 秋田支店(順不同)

グランプリとオーディエンス賞を受賞した鈴木幸絵さん。「無塩の梅」の可能性をアピールした。



受賞者のプラン紹介

【グランプリ・オーディエンス賞】鈴木幸絵さん(秋田市)

「世界初!無塩の梅(ume)加工品による事業展開」
塩分0%の梅エキスと梅肉の商品開発に取り組み、製品化に成功。特許を取得しました。原料は県内産を含めた国産梅のみ。塩、砂糖、添加物を一切使っていないので、梅そのものの風味が楽しめます。また、食塩の過剰摂取を気にすることなく、疲労回復効果のあるクエン酸など梅の栄養を摂取することができます。

製造は県内業者に委託し、業務用の販売を進めたいと考えています。さらに、県内の生産農家に呼びかけ、梅の生産拡大にも取り組みたいと思っています。

受賞結果

グランプリ・オーディエンス賞/鈴木 幸絵 (秋田市)
世界初!無塩の梅(ume)加工品による事業展開

準グランプリ/村上 篤 (秋田市)
「ネット通販に踏み出せない!」を解決!動画を活用したビデオコマースサイトで世界中に秋田の良品を発信&販売

グッドプラン賞・特別賞/藤井 康広 (秋田市)
アーティストのパワーを1つに。秋田の魅力ステーションプロジェクト

グッドプラン賞/後藤 明代 (湯沢市)
「健康美のプラットフォーム」~美姿勢トレーニング事業の展開~

グッドプラン賞/鈴木 隆弘 (羽後町)
田舎だからこそ出来る事がある!ビールで羽後町から!

グッドプラン賞/工藤 愛 (秋田市)
あきたの介護情報ポータルサイトの開設~あきたの介護に玄関口を!!~

グッドプラン賞/高橋 宏明 (湯沢市)
あきたこまちの米粉とイタリア産セモリナ粉をブレンド!新しい本格手打ち生パスタの製造

グッドプラン賞/熊谷 仁 (由利本荘市)
災害時に役立つ非常用空気電池パック内蔵防災告知放送ラジオの開発と製造販売

センター活用事例 [case2]

~食堂 Café~ YAKUZEN

横手市横手町四ノ口125-1
Tel. 080-6035-3791
[営業時間] 11:00~19:00(ラストオーダー18:30)
日曜・火曜 11:00~14:30(ランチタイムのみ営業)

事業計画作成時を振り返り、「アドバイスを受けてビジョンが明確になった」と吉田さん。



「薬膳」とは何か、魅力やおいしさを広める



~食堂 Café~ YAKUZEN

昨年度の「ビジネスプランコンテスト」で入賞した吉田七重さん。

店舗を訪ね、その後を追った。

体に優しいメニューを提供

昨年12月18日に、秋田市にぎわい交流館「AU」で行われた「あきたビジネスプランコンテスト2015」の最終審査会で優秀賞を受賞した吉田七重さん(横手市)。「自然食材を使った料理と薬膳料理をメインとした健康食堂カフェの開業」と題してプランを発表した。

健康食堂カフェ「~食堂 Café~ YAKUZEN」は、昨年10月にオープン。地元の旬の野菜を中心に、酵素玄米、豆、雑穀類を使って食材のおいしさや栄養を生かした薬膳料理や、中国茶のカフェメニューなど体に優しい食を提供している。

女性客に人気のYAKUZENだが、最近は健康に注意を払う男性客も増えている。週末に県外から足を運ぶお客様など、着実にリピーターを獲得している。

2年かけて計画を練り上げる

介護福祉士、ナチュラルフードコーディネーター、薬膳コーディネーター、介護食アドバイザー、福祉住環境コーディネーターなど、様々な資格を持つ吉田さん。YAKUZENを始める前は、介護福祉士として施設に勤務していた。訪問介護などで高齢者と接する中で、食事が健康の維持にいかにか大切であるかを実感。「中国に『医食同源』という言葉があるように、日頃からバランスの良い食事を摂ることで病気を予防できる。そこから薬膳の考え方、食事法に辿り着いた。福祉や介護の知識・経験、資格を生かしながら、薬膳を通じて健康になれる食を提案したいと考えた」。事業計画は、よろず支援拠点のアドバイスを受けるなどして2年かけて練り上げた。

もっと魅力を広めたい

薬膳料理とは何か。吉田さんは食事を提供しながら啓蒙活動にも取り組んでいる。「薬膳とは、旬の食材を使ったバランスの良い食事で体調を整え、免疫力や自然治癒力を高める食事法のこと。『薬のような味?』『漢方のような特別な食材を使うの?』といった誤解が多い。店に来て薬膳とは何かを知って『身近な食材で作れるものなんだ』『これなら普段の食事に取り入れられる』と驚く人は多い」

「薬膳」の魅力をもっと広めようと、次の取り組みも考えている。「お客様の体調を聞き、食事のアドバイスをしながら、その人に合った食事を提供するもの。食で元気になってもらいたい」

現在は女性起業家達とコラボしてYAKUZENを会場に講座を開き、新たなファンを増やしている。

企業&人脈づくりを応援!今年も「ビジコン」開催

10月28日、秋田ビューホテルにて「あきたビジネスプランコンテスト2016」の最終審査会を開催。

8人がプレゼンを披露

2013年に始まり、4回目となった今年は「あきた起業家交流フェスタ2016」と題して、「起業家交流会」も同時開催。

コンテストでは過去最高の22件の応募の中から、書類や面接審査を通過した8人が最終審査会に駒を進め、熱の入ったプレゼンテーションを披露した。

厳選な審査の結果、グランプリに輝いたのは「世界初!無塩の梅(ume)加工品による事業展開」を発表した鈴木幸絵さん(秋田市)で、聴衆の投票による「オーディエンス賞」とのダブル受賞となった。準グランプリには、村上篤さん(秋田市)が選ばれた。



A 1人10分間の持ち時間でプレゼンを披露。中には、身体を使ったパフォーマンスも。
B それぞれのプレゼンテーションの後は、審査委員による5分間の質疑応答が行われた。

事業概要 あきたビジネスプランコンテスト

県内での創業・起業意識の醸成と、独自性のある経営計画を持つ起業家を発掘するため、年に1回開催するコンテストです。

● Facebook「あきたビジネスプランコンテスト」でも情報を発信しています。

お問い合わせ あきた企業活性化センター 総務相談グループ
TEL 018-860-5610



A 店の周囲には平鹿総合病院や医院、薬局などが点在。それら施設の往き帰りに立ち寄りお客様も多い。
B 食材の持つ甘さを活かした体に優しいスイーツの提供も。スイーツはテイクアウトも可能。

事業概要 あきたビジネスプランコンテスト

県内での創業・起業意識の醸成と、独自性のある経営計画を持つ起業家を発掘するため、年に1回開催するコンテストです。

● Facebook「あきたビジネスプランコンテスト」でも情報を発信しています。

お問い合わせ あきた企業活性化センター 総務相談グループ
TEL 018-860-5610