

読者プレゼント

抽選で5名様に

詳細はP8をチェック

2 特集

逆境に打ち勝つ!!

「withコロナ」時代を
生きる飲食業界

7

表紙の人インタビュー

嘉数 ゆりさん

タレント



CONTENTS

- 4** 新商品・開発秘話 ヒラメキの瞬間
「IMUGE.」請福酒造有限公司 / 「SPECIALITY CHOCOLATE」TIMELESS CHOCOLATE
- 5** 起業家の魂
ブルーテック株式会社 平安 正人さん
- 6** ネットワーク会員 プレスリリース
株式会社俊美プロデュース / マンパワーグループ株式会社 / 株式会社ポイントピュール / ネットワーク会員募集中
- 7** OVS news 知って得する 中小企業100の支援 支援策・助成金ガイド / 機械類貸与制度
- 8** ネットワーク会員広場 元気企業ファイル 有限会社渡具知 / 海外レポート fromフランス

<http://ovs.jp>



〒901-0152 沖縄県那覇市小禄1831-1
 沖縄産業支援センター4階401
 TEL 098-859-6237 <http://www.okinawa-ric.jp/>
 発行: (公財)沖縄県産業振興公社



QRコードから、公社のウェブサイトへアクセスできます。



特集
逆境に打ち勝つ!!

「Withコロナ」時代を 生きる飲食業界

沖縄県で新型コロナウイルス(以下「コロナ」)の感染者が初めて確認されたのは2020年2月14日。世界的に感染者が増加の途をたどり、4月7日には、感染拡大防止を目的に、首都圏などを中心とした7都府県に「緊急事態宣言」が発令。その対象地域が全国へと拡大された4月16日以降、県内でも多くの店舗が営業自粛を余儀なくされた。観光立県の沖縄では、観光業をはじめとするさまざまな業種が大きな打撃を受けたが、とりわけ小規模経営の多い飲食業界への影響は計り知れない。今回は飲食業界の状況や、業績回復に向けた新たな取り組みについて話を聞いた。



十分な対策を施し 持続可能な飲食業の あり方を模索

株式会社 BRIDGES (ブリッジズ)

一部の地域を除いて緊急事態宣言が解除された5月14日を境に、営業を再開した店舗も多い。中でも、いち早くコロナ対策を明示して、安心して来店してもらえぬ取り組みを行っているのが(株)BRIDGESだ。同社が那覇市久茂地を中心に運営している店舗「えん沖縄」「英良」「肉島屋」「ステーキハウス88恩納店」などは、いずれも県内外のビジネス客を中心に人気を集めている。代表取締役社長の又吉真由美さんに伺った。

「首都圏をはじめ7都府県に緊急事態宣言が出された直後の4月8日から5月13日まで休業しました。予約のキャンセルが増え始めた3月中旬から危機感を覚え、情報収集に努めていました」

同社は、食と人を通して沖縄とアジアを繋ぐ架け橋となることを目指して2000年に創業。食材の貿易や飲食店の運営を手がけ、香港やシンガポールなどアジアの各国

で多くの店舗を展開してきた経験がある。

「開業間もない2001年、私は香港で店舗の運営に携わっていました。2003年に発生したSARS(サーズ・重症急性呼吸器症候群)は、香港で17000人を超える感染者が確認され、店舗は大きなダメージを受けました。その経験から、コロナも沖縄に大きな影響を及ぼすと考え、3月上旬には従業員とお客様の安全を守りながら事業を継続する方法について、社内で緊急ミーティングを行いました。県内の感染者が30人を超えた

最大座席数の半分以下の集客数に抑え、定期的に窓を開けて換気を行っている



来店者も、入店時に検温とアルコール消毒を行う



全スタッフがマスクを着用し、手洗いや手指の消毒を徹底しているほか、検温を欠かさず、毎日の体調管理にも万全を期している



各卓上には、消毒用のアルコール噴霧器が設置されている

ら休業すると決め、対策を立てたんです」

消毒液やマスクなど、不可欠な備品の必要数を計算して確保したのをはじめ、支援制度等の情報収集に努め、いち早く融資の申請手続きを行ったという。

「おかげで、休業中も従業員の給料や家賃などの経費も通常通り支払えました。店は閉めていましたが、SNSを活用して、毎日スタッフの健康チェックを行い、再開に備えたメニューの開発に取り組みむなど、従業員とともに前向きに対応していました」と又吉さんは語る。

そして、独自の「コロナ対策11箇条」を策定。入店時に来店客の検温、アルコール消毒を実施することや、座席の間隔をとることなどを明記して店内外に掲げ、営業を再開した。また客足を取り戻すべく、いくつものキャンペーンを創出し、情報発信にも力を入れている。

「こんな時だからこそ、新しいことにチャレンジするべきだと考えています」と前向きに語る又吉真由美さん



2012年にオープンした那覇市久茂地の「えん沖縄」。県産品はもとより、全国から取り寄せた良質な食材を提供する店として人気が高い



株式会社BRIDGES
那覇市久茂地2-3-11
☎ 098-860-2323
<https://www.bridges.okinawa>



第二波、第三波の襲来も予測されるコロナだが、又吉さんには明確な展望がある。

「感染症対策は、これからも長く続く課題だと思えます。自社の安定経営のために、魅力的なキャンペーンの実施や情報発信に力を入れていきたいですね。またオリジナル食品の製造販売など、新たな収益体制を作ることも検討しています」

2011年の東日本大震災の後、香港では風評被害により日本料理店の売り上げが大きく落ち込みました。その時、後に「香港日本食品と料理業協会」を立ち上げた篤志家の方が中心となって日本食のキャンペーンを展開し、わずか3カ月ほどで売り上げを回復させました。この経験から、今回も県内の飲食業界全体で、安心安全を謳ったキャンペーンを開催するなど、みんなで力を合わせていくことが欠かせないと強く感じています。

SARS、リーマンショック、東日本大震災と、大きな危機はいくつもありませんでしたが、その都度、乗り越えてきた経験値を生かしたいですね。何が起きても動じないよう、今後も万全の対策を講じていきます」

デリバリー専門店として 時代に合ったスタイルを 追求する

株式会社 カツデリ

コロナの影響により、デリバリーやテイクアウトを始める店舗が増えた。今後この傾向は続く予想されるが、収益を上げるにはどんなことが必要なのだろう。12年前にデリバリー専門店を立ち上げ、売り上げを伸ばしている(株)カツデリ、代表取締役の照屋秀人さんに伺った。

同社は2008年に宜野湾市の小さな店舗で開業して以来、試行錯誤を繰り返しながら売り上げを伸ばし、現在、4店舗で Hancock 専門の『カツデリ』と唐揚げ専門の『か



那覇市宇栄原の店舗にあるセントラルキッチン。同社の宜野湾市我如古店、浦添市内間店、那覇市泊店の各店舗で扱う食材はここで一括して加工されている



「から匠」のからあげ定食。自宅で作りにくいメニューのトップに挙げられる「揚げ物」に特化したメニューを開発している



ら匠』さらに高級仕出し弁当の『やのつま』を運営するまでに成長した。

「お弁当やテイクアウトしたものを自宅で食べる『中食(なかしょく)』需要の高まりを感じて創業しました。コロナで外出自粛が続く中、中食する人が増え、デリバリーとテイクアウトの4月の売り上げは、前月比で20%ほどアップしました。ただし、イベント自粛の影響で仕出し弁当とオードブルがメインの『やのつま』では70%近く売り上げが減少したので、全体としては売上減となりました」と照屋さん。

同社は、デリバリー専門店として全店舗分の食材を加工できるセントラルキッチンの導入や、メニューの開発、価格設定などに独自の工夫を重ねながら成長してきた実績がある。そして今、コロナを機にデリバリーを始めたという飲食店からの相談が増えているそうだ。

「デリバリー専用の容器の選び方や、メニューの作り方など、実店舗とは異なるノウハウが数多くあるので、それらをお伝えしています。飲食業の新しいスタイルとしてデリバリー需要はさらに高まると見込んでいます」





外食・中食への概念が変わりつつある今、照屋さんは将来の展望をこう語る。

「全国で2万店舗以上の飲食店と提携して出前専門のサイトを運営している(株)出前館と、6月からパートナー契約を結びました。シェアリングデリバリーのサービスを提

供することで、加盟店のデリバリーを私たちが一手に引き受けることになりました。配達の人手がなくデリバリーに注力できないという飲食店が加盟することで、その悩みを解消するとともに、自宅でおいしいものを食べたという県民の皆さまのお役にも立てると考えています」



20代の頃、沖縄市の出前専門の飲食店でアルバイトをした経験から、この形態の将来性を感じ、デリバリー専門のベンチャー企業を立ち上げた照屋秀人さん。創業当初から全国展開を目指し、店舗名は誰にでも分かる「カツデリ」というネーミングにしたそう

株式会社カツデリ
那覇市宇栄原1-3-6-202
☎ 098-851-7199
http://katsudeli.com



ガイドラインを作り 新しい時代に対応する

沖縄県飲食業生活衛生同業組合

1978年に設立された沖縄県飲食業生活衛生同業組合は、飲食店等の営業施設の衛生水準を守り、経営の健全化や振興を図る等の目的で活動を続けている。現在、県内12支部に約1000店舗が加盟している同組合の理事長・鈴木洋一さんに、コロナによる県内の飲食業界への影響

を伺った。

「県内の飲食店に影響が出始めたのは、3月上旬に中国、韓国からの入国規制が出された直後あたりからです。組合加盟店の約35%は、インバウンドが主な収入源となっていることもあり、前年度に比べ売りが2〜3割減少したという店舗が出始めました。さらに3月下旬には、県内でも歓迎会や卒業パーティーなどのイベントを自粛する人が増えてきたため、売り上げに大きな打撃を受けました」

4月初旬に組合が実施した「新型コロナウイルス感染症の影響による飲食店経営の近況に関するアンケート※」では、回答した店舗の93.6%が、前年の2・3月と比較して売り上げが下がっていると答え、そのうち50〜90%減少と回答した店舗は45%にのぼっている。特に、緊急事態宣言の対象地区が全国に拡大されて以降、状況は厳しさを増していると鈴木さんは言う。

「5月に実施したアンケート結果は集計中ですが(6月20日現在)、売り上げが9割減という店舗数は増大していると思われる。事業継続のために、各店舗もさまざまな経営努力をしていて、新たにデリバリーやテイクアウトを開始する飲食店も増えました。そこで組合では『お持ち帰り承ります』のポスターを5月8日から加盟店に無料配布しました。また、資金繰りに困っている店舗が多いことから、運転資金の特別貸付などの情報をいち早く加盟店に提供。早期に申請することができ、融資が受けられたため、廃業する加盟店が出なかったことに、ほっとしています」

これまで以上に魅力的な戦略を

「Withコロナ」の時代、これからの飲食店にはどんなことが求められるのだろう。「従業員のマスク着用や店内の消毒の徹底など、各店舗が感染防止のためのガイドラ

インを作って営業を始めています。組合では、独自のガイドラインとなる『沖縄モデル』を策定しました。観光客の多い沖縄では、お客様の宿泊先や連絡先を確認し、感染者が確認された際に連絡がとれるようにしておくというクラスター対策も重要だと考えています」

世界的な感染者数は増加傾向にあり、予断を許さない状況だが、その点について、鈴木さんは次のように話している。

「海外からの観光客が安心して沖縄を楽しめるようになるには、まだ時間が必要だと思えます。まずは地元客をはじめ、国内の観光客に向けて、『安心安全の担保』をサービスとして提供することがこれまで以上に大切になってきます。また、『癒やし』をキーワードに、自粛疲れの人がくつろいで食事を楽しめる店舗運営も欠かせないでしょう。さらには、日本遺産にもなった琉球料理を提供するなど、これまで以上に沖縄らしさを生かした、魅力的な戦略も求められると考えています。

感染を防ぎつつ、事業を継続、発展させるという、これまでになかった取り組みが求められる時代になったわけです。組合としても、沖縄経済を盛り上げるためのキャンペーン実施などに注力する予定です」

今回紹介した店舗のほかにも、デリバリーやテイクアウトの情報をもとめたアプリの開発や、先払いで食事のチケットを購入するサービスなど、新しい仕組みも次々と生み出されている。飲食業界のみならず、沖縄の経済は県民が支える、という強い意識を持ち、新しい生活様式に即した新たな経済活動を実施することが求められている。

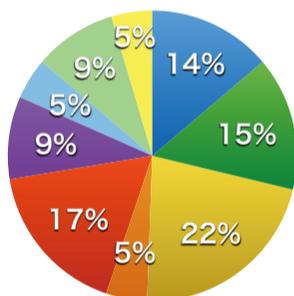
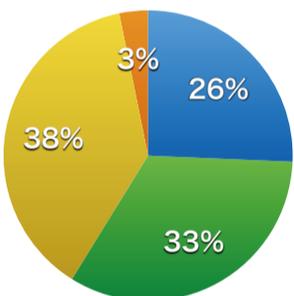


多くの情報があふれる今、加盟店に必要な情報をしっかりと提供することも組合の大きな役割だと話す理事長の鈴木洋一さん。沖縄振興開発金融公庫が実施している低金利の貸付制度の情報をいち早く加盟店に提供し、加盟店は早期の申請・融資に結びつけることができたという

沖縄県飲食業生活衛生同業組合
南風原町宇宮平655-1
☎ 098-889-8444
https://shima-gourmet.jp



緊急事態に対応するためテイクアウトを始めた店舗用に、福山商事(株)と光文堂コミュニケーションズ(株)が「お持ち帰り承ります」のポスターを作成して組合に寄贈。組合加盟店に無料で配布した



※「新型コロナウイルス感染症の影響による飲食店経営の近況に関するアンケート」より抜粋 (2020年4月3〜4日、沖縄県飲食業生活衛生同業組合から加盟店836店舗に発送。返信数110通)

食べ飲み放題でおもてなし!

7/4

浦添市城間 ビストロラ・テール GRAND OPEN!!

洋食をメインにチャンプルーまで 多彩な料理〜ドリンク

平日限定 オープンキャンペーン

食べ飲み放題ご利用のお客様に ボトルワインをプレゼント

個室有り

日曜〜木曜は 時間無制限!

Bistro La Terre ビストロラ・テール 浦添市 城間3-5-1 ☎ 098-988-4999



新商品・開発秘話

ヒラメキの瞬間

新商品誕生のヒラメキの瞬間。それはいつ、どのようにやってくるのだろうか。発想法や商品化の経緯を聞き、商品開発の秘訣を学ぶ。



だったのだ。

現在、石垣島の請福酒造(有)、久米島の(株)久米島の久米仙、宮古島の(株)多良川の3社が製造しているが、なぜ令和の今、イムゲーなのか。プロジェクトリーダー・請福酒造(有)の代表取締役社長、漢那憲隆さんに話を伺った。

明治・大正時代の文献にも残る 庶民に愛された地酒の復活

「地産地消・地酒地活」を目指す 古くて新しい酒

『IMUGE. (イムゲー)』
— MUGE. プロジェクト代表 請福酒造有限会社



3社のイムゲー。左から請福酒造(有)、(株)多良川、(株)久米島の久米仙

『琉球庶民が愛した幻の自家製芋酒』というキャッチフレーズとともに、一世に蘇った『IMUGE.』。2018年に誕生したこの酒は、琉球王国時代に庶民が愛飲していたものだ。琉球の酒といえば米から作られる泡盛を思い浮かべるが、一般の人々にとっては高価なものだった。そこで庶民に愛されていたのが、身近な原料である甘藷(芋)や黒糖を用いたイムゲー(芋下)



1949年創業の請福酒造(有)、三代目社長を務める漢那憲隆さん。直火で蒸留する伝統的な製法の泡盛から、泡盛の蒸留残留液を醸造した『しまのす純米酢』などの革新的な商品まで幅広く作り続けている

請福酒造有限会社
石垣市宮良959
☎0980-84-4119
http://www.seifuku.co.jp



「以前から、甘藷のお酒を作りたいという思いはありましたが、沖縄で芋酒を作る決め手となるものが見つかりませんでした。そんな時、沖縄県工業技術センターの豊川哲也さんからイムゲーの話聞いたんです。そして豊川さんが試作したイムゲーを飲んで、「これはいける!!」と感じました。昔の人はこんなにおいしいお酒を飲んでいたのかという驚きと、王国時代の庶民の食文化の豊かさに改めて感動し、これはぜひとも我々が作るべきだと思ったのが始まりですね」

古い文献を調べてみると、かつては味噌作りと同じように各家庭の主婦の手で作られていた記録も残されていることが判明したという。首里王府の泡盛だけでなく、離島や本島の各地域にも独自の酒文化があったのだ。そこで漢那さんは宮古島と久米島の酒造所にも声をかけ、それぞれの島のイムゲー作りを目指した。

「イムゲーを作ることは、酒造所のみならず、地域の農業の活性化にも役立つと思

いました。原料は沖縄産の甘藷と黒糖に限るというルールを作ることで、生産農家の収入アップにも繋げたい。そうすることで、まさに地産地消となり、そのことによつて、それぞれの地域の活性化や町おこしもできると考えたんです」

芋焼酎は麴に水と酵母を加えて発酵させる一次仕込みに続き、甘藷を加えた二次仕込みで製造されるが、イムゲーはその後、さらに黒糖を加えて発酵させる三次仕込みを行う。原料の味は産地によって異なるため、バラエティ豊かな味わいの酒作りができるのも大きな特徴の一つである。

「今後、さらにイムゲーに取り組む酒造所が増えれば、泡盛に並ぶ沖縄の『第二の地酒』に育つ可能性を秘めているんです」と漢那さんは熱を込める。

今年から増産体制を取ることが計画されているが、かつての庶民の食文化が100年の時を超えて花開くことに期待したい。

沖縄産の黒糖や冬瓜漬を使った ここにしかないチョコレート

『SPECIALTY CHOCOLATE』
— TIMELESS CHOCOLATE (タイムレスチョコレート)

コーヒーの探求から始まった 砂糖探しの旅の着地点

TIMELESS CHOCOLATEは、「Bean to Bar(ビントゥバー)」と呼ばれるスタイルのチョコレート専門店だ。これは原料となるカカオ豆の調達から製品化までを一貫して行うスタイルで、2000年代後半にアメリカから始まったとされている。沖縄でチョコレートを作ろうと思いついた

きつかけは何だろう。オーナーである林正幸さんに伺った。

「私はもともと旅好きで、若い頃から世界各地を旅していました。ちょうどコーヒーのサードウェーブといわれる新しい波が起こっていた12年ほど前、サンフランシスコで飲んだコーヒーのおいしさに感動し、俄然コーヒーへの興味が湧いたんです。それでコーヒーを本格的に学ぼうと、オーストラリアのメルボルンに行きました」

メルボルンでは砂糖を入れたエスプレッソと砂糖の相性を考えるようになり、砂糖の原料であるサトウキビを追求したいと思つて沖縄に来たんです」

メルボルンでバリスタ(コーヒーに関する知識や技術をもつ専門家)の資格も取得したという林さんは、沖縄でカフェを始めようと思つていたそうです。

「ところが沖縄には、すでに素晴らしいコーヒーの専門家がたくさんいました。そこで彼らとは違う切り口で…と考えた時、以前、カカオ豆からチョコレートを作ったことがあったのを思い出したんです。コーヒーで培った技術をカカオ豆で生かし、沖縄産のサトウキビを活用すれば、面白いチョコレートが作れると確信しました」

そして、林さんは県内各地のサトウキビ畑を訪ね歩いた。地域ごとに異なるサトウキビの味を確かめながら農法や黒糖作りを学び、ついには店の指定農園を立ち上げた。自分たちの手でサトウキビを刈り取って、搾り汁を新で炊き上げる伝統的な製法で黒糖を仕上げたところ、それを口にした沖縄のお年寄りから「昔ながらの味。命薬(ぬちぐすい)だね」と、とても喜ばれたという。

産地によって味や風味の異なるカカオ豆の味わいを自家焙煎によって引き出し、沖縄産の黒糖と喜界島の島ガラメを合わせる



カカオ豆はガーナ、ベトナム、コロンビア、インドネシア産のものを使用。カカオ豆を粗挽きにした「噛むことで弾けるアロマのチョコレート」と、黒糖を石臼でじっくりと引いた「なめらかで口溶けの良いチョコレート」という二種類の製法で作られている



2014年に店舗をオープンした林正幸さん。「カカオは欧米で『神様の食べ物』と呼ばれるほど栄養価が高いことで知られています。黒糖にもミネラルやビタミンが含まれていて、それらを原材料としたチョコレートは、まさに、ぬちぐすいと熱く語る

TIMELESS CHOCOLATE
北谷町美浜9-46
☎098-923-2880
https://timelesschocolate.com



沖縄に次々と誕生しているスタートアップ企業。これまでになかった事業を興す起業家たちは、どのようにして新ビジネスの着想を得、どんな想いで独自の道を切り拓いてきたのだろう。起業家の熱い魂に迫ってみた。

スタートアップ企業・創業者の熱意に迫る

起業家の魂 マブイ

廃棄されていた「沖縄の宝」の 栄養成分を生かし、高付加価値商品に

ブルーテック株式会社 代表取締役社長 **平安 正人**さん



1969年糸満市出身。沖縄国際大学法学部卒業後、本土のエンジニアリングの会社に就職し、業界で25年ほど勤務した後、2005年にブルーテック(株)を設立。2018年には「沖縄県ベンチャー企業スタートアップ支援事業」に採択されたほか、2020年の「おきなわSDGsパートナー」にも登録されている

「その時、原材料を粉体化するのは、沖縄に合った事業だと感じました。沖縄では、すべてのものに輸送コストがかかります

「その時、原材料を粉体化するのは、沖縄に合った事業だと感じました。沖縄では、すべてのものに輸送コストがかかります

「その時、原材料を粉体化するのは、沖縄に合った事業だと感じました。沖縄では、すべてのものに輸送コストがかかります

「その時、原材料を粉体化するのは、沖縄に合った事業だと感じました。沖縄では、すべてのものに輸送コストがかかります

「その時、原材料を粉体化するのは、沖縄に合った事業だと感じました。沖縄では、すべてのものに輸送コストがかかります

「その時、原材料を粉体化するのは、沖縄に合った事業だと感じました。沖縄では、すべてのものに輸送コストがかかります

**沖縄の廃棄物や規格外の農産物を
軽量・コンパクトな粉体に加工**



本部町のラボ工場では、さまざまな農産物の粉体化の研究・開発を行っている

2020年に期間限定で稼働させた西表島のバガスファクトリー



が、軽量でかさばらず、長期保存が可能な粉体なら、その課題が解決できます。さらに廃棄物や、規格外農産物を活用することで、農家の収益にもつながり、沖縄のためになる事業だと確信し、起業しました」

**独自開発の技術で
素材の栄養成分を生かす**

同社の技術について、平安さんは次のように教えてくれた。

「農産物の場合、従来の方法だと60〜90度の熱風を当て、半日〜1日かけて乾燥させます。これだと大量のエネルギーが必要でコスト高になる上、熱によって栄養成分も損なわれます。当社では、試行錯誤の結果、高温の熱風を瞬間的に当てて水分だけを飛ばし、栄養成分を壊さずに粉体化することに成功しました」

さらにバガスの粉体の栄養成分を調べたところ、良質な食物繊維やミネラルが多く含まれていて、食物繊維がゴボウの15倍、鉄分はレバーの4倍、ポリフェノールはブルーベリーの2倍も含有しているという好結果も得られた。

「バガスの粉体は無味・無臭なので、さまざまな食品へ添加しやすいのも大きな特徴です。これを使うことで栄養価の高い高付加価値食品や栄養補助食品などを生み出せるため、すでに県内の食品メーカー・オキコ(株)と業務提携をしているほか、国内外の菓子や食品メーカーからお問い合わせをいただいています」

現在の主力商品は、バガスとシークワサー果皮だが、同社では、農産物や魚介など、すでに120種類ほどの県産素材の粉体化に成功している。

「今後、さらに技術のアップデートに努め、離島を含めた県内各地はもとより、全国各地にプラントを販売し、技術提供を行っていく計画を立てています」



左からエンジニアリング部の柴田北斗さん、営業部長の村上浩一さん、平安正人さん、製造部の田口良明さん



バガスの粉体。高保水性や高保油性、高生体機能性があり、ほぼ無味・無臭であることから、食品以外に、美容や医療品分野での活用などに大きな期待が寄せられている



シークワサーの粉体。ノビレチンを多く含み、血糖値や血圧の上昇抑制など多くの効果が期待されているシークワサー。その栄養成分の9割は果皮に含まれており、ジュースを搾った残渣から高付加価値の粉体が作れる

ブルーテック株式会社

本部町具志堅1975 ☎ 098-943-7755
https://www.brewtech.jp



20年間で約250社以上のOEM実績あり

化粧品・医薬部外品

OEM

沖縄天然素材
25種以上

久米島の
海洋深層水使用



GMP基準に準じた工場設備
クリーンなラインで安全・高品質な製品作り
に取り組んでいます

多品種の製造に対応します
ぜひ、お気軽にお問い合わせ下さい

- ヘアケア製品 シャンプー・コンディショナー・ヘアオイル
- スキンケア製品 洗顔料・化粧水・美容液・クリーム
- 医薬部外品 美白美容液・薬用ハンドソープ・薬用育毛剤
- エステ・スパ・ホテルアメニティ マッサージオイル・ジェル

美しい自然と独自の文化・歴史に国内のみならず海外からも熱い視線が注がれている沖縄。その沖縄・久米島に本社と工場を置くポイントピュールは、久米島海洋深層水をベースに自然の恵みを最大限に活かした化粧品の企画・研究開発から、マーケティング支援、デザインを含めたトータルプロデュースで、お客様のあらゆるニーズにお応えします。



- 化粧品製造業・製造販売業
- 医薬部外品製造業・製造販売業

株式会社ポイントピュール
http://pointpyuru.co.jp

沖縄県島尻郡久米島町字真謝486-12
tel. 098-896-8701 fax. 098-896-8702



公社ネットワーク会員 プレスリリース

コロナで海外出張に行けない悩みを解決 海外オンライン商談・出張代行

新型コロナウイルスの影響により、海外出張に行けず、これまで行っていた海外展開に影響が出始めているのではないのでしょうか。

海外渡航に関する制限も少しずつ緩和されてきてはおりますが、ウイルス感染に対する不安はつきものです。そこで、俊美プロデュースがお客様に代わって市場調査や現場確認などを行います。また、商談などはLINEやWe chatを活用し、オンライン商談の通訳サポートを行います(対象国:中国・台湾)。

お客様のニーズに合わせたきめ細かいサービスをご提供いたします。お気軽にお問い合わせください。



現地商談



出荷確認

展示会出展

株式会社 俊美プロデュース
☎ 098-955-0053(担当:長嶺貴美子)
https://junmei.jp/



我々は働く世界に力を与えます ~We power the world of work~

マンパワーグループ(株)は、世界80カ国・地域に2,600のオフィスを持つ人材サービスのグローバルカンパニー、ManpowerGroupの100%出資の日本法人で、日本で最初の人材派遣会社です。

現在は全国に142営業拠点を持ち、人材派遣・人材紹介・委託請負など、幅広い人材サービスを展開しています。沖縄では事務・IT・コールセンターなどのオフィスワークを中心に、各企業のさまざまなニーズに合わせて最適な人材をご提案しております。求人のお困りごとはお気軽にご相談ください。

お問い合わせ: okinawa.br@manpowergroup.jp



マンパワーグループ株式会社
☎ 098-866-1069(担当:伊波)
https://www.manpowergroup.jp/client/



~お手軽料金で経営に役立つ公社の会員制度~



ネットワーク会員募集中!

年会費
12,000円

「企業人材を育成したいが、費用がかかり時間もいないため、育成が難しい」、また、「自社の製品をPRしたいが、その手段がない」など、お悩みをお持ちではないでしょうか?

(公財)沖縄県産業振興公社では、中小企業の支援を拡充・強化するため、セミナー・講演会の受講料割引や、公社ウェブサイト広告割引などを利用していただき、経営の安定化を図るため、「公社ネットワーク会員」を募集しています。

年会費は12,000円。会員への加入は随時受付しておりますので、貴社の人材育成、会社・商品・サービスPRのツールとして、是非ご活用ください。ご入会をお待ちしております。

(公財)沖縄県産業振興公社 経営支援課
☎ 098-859-6237(担当:砂川・島尻) https://okinawa-ric.jp/info/members/



沖縄コスメを取り揃えた ナチュラルコスメショップが北谷にグランドオープン!

化粧品製造・販売をしている株式会社ポイントピュールより、美しい自然に囲まれた『球美の島』久米島の海洋深層水と、沖縄の天然素材を使った「リゾートコスメ」をテーマにしたコスメショップが、今話題の北谷デポアイランド内にオープン!

太陽と自然の恵みをふんだんに取り入れたオリジナル新商品「Ryu Spa Botanical」シリーズをはじめ、男性用コスメなど約100アイテムを取り揃え、沖縄の自然のパワーがみなぎるナチュラルコスメをお届けします。



株式会社ポイントピュール
Ryu Spa 北谷店
北谷町美浜34-3デポセントラルビル1F
☎ 098-923-1417(担当:大道亜津美)
http://pointpyuru.co.jp



(公財)沖縄県産業振興公社ではネットワーク会員を募集しています。特典の一つとして上記プレスリリースの無料掲載があります。情報紙は毎月約16,000部、年4回程度発行で、県内企業や事業者、一般県民など多くの方に読まれています。ぜひ自社PR等にお役立てください。ほか特典メニューもご用意。詳しくは https://okinawa-ric.jp/info/members/ まで。担当:砂川

株式会社 未来創造研究所 グループ

その課題、
解決致します。 株式会社 未来創造研究所
各士業との連携がございますので、
多方面からのサポートが可能です。

日本総合法律会計ネットワークグループ

連携 ■弁護士 ■司法書士 ■公認会計士 ■税理士
■社会保険労務士 ■ファイナンシャルプランナー



企業リノベーション、経営革新、経営改善、
企業再生、事業承継、事業投資、営業権売却、
海外進出、公的支援制度(補助金、助成金)等

お問合せ
詳細はこちら 那覇市小祿1831番地1 沖縄産業支援センター4階
☎ 098-996-2235 営業時間 9:00~18:00(土・日・祝日休み)



働き続けることが困難な方、
心の病などで離職を経験された方の「働く」をサポートします。

就労継続支援B型事業所 スーパーチャレンジセンター ミライ

利用者募集中!! お問合せ
098-987-8157 繋がらない場合
098-996-2235

ONLINE 株式会社 オンライン

デザイン制作・最先端技術の開発・空港 航空 広告代理店
IoT VR/MR AI(web構築・アプリ開発・運用・分析)

海外展開 ウクライナ 現地法人 ONLINE JAPAN
営業時間 9:00~18:00(土・日・祝日休み) ☎ 098-988-0787

みらい 保育園 契約企業・入園児募集中

契約企業とは…当社と提携契約を結んだ企業様の事です。
契約した企業のお子さんを優先的に預かりします。

0~2歳児預り
※つかざん園のみ
3歳児預り可

保育時間(月~日)
7:30~20:30

【保育理念】

- ①元気で明るく、生きる力をもつ子ども
- ②生命の慈しみをもつ思いやりのある子ども
- ③好奇心をもち、自発的に考える子ども

【みらい保育園施設のご案内】

じっちゃん園・おおひら園・プラザハウス園・つかざん園・いしかわ園(仮)

【連携契約から
入園の流れ】

企業様から
提携のお申込み

連携契約締結
(登録料1万円/年)

従業員への
周知

保護者から
入園のお申込み

お問合せ先 ☎ (098) 996-2235 営業時間 9:00~18:00 (土・日・祝日休み)



1984年那覇市出身。2003年那覇商業高校卒業。2007年からモデルとして活動を開始。現在、TV番組「ウィンウィン」「アゲアゲめし」(OTV)に出演しているほか、企業のCMなどに出演中。趣味はゴルフ。座右の銘は「感謝の心を忘れずに」



嘉数 ゆりさん
タレント

今は大変な状況だと思いますが
一緒にこの苦境を乗り越えましょう!!



表紙の人
INTERVIEW

小さい頃から音楽に救われてきたこともあり、歌手を目指していたという嘉数さん。一番自分らしく、素直でいられるのは歌っている時だそう。今後は、タレントを目指している若い人を育ててみたいという嘉数さん。そのためにもさまざまな活動を通して、経験を積み重ねていきたいと語る

「読者の皆様や、多くの企業の皆様と一緒に、沖縄の良さをPRできるよう、日々努めています。微力ながら飲食業界の皆様を応援しています。この状況を一緒に乗り越えていきましょう!!」

情報をお届けしたいという嘉数さん。最後にこんなメッセージをいただいた。
「読者の皆様や、多くの企業の皆様と一緒に、沖縄の良さをPRできるよう、日々努めています。微力ながら飲食業界の皆様を応援しています。この状況を一緒に乗り越えていきましょう!!」

取材等を通して多くの飲食店に関わっている嘉数さんにエールをいただいた。
「番組で300店舗以上の飲食店を取材させてもらっています。取材では、沖縄の食材の良さを伝えたい、昔ながらのおいしさを伝えたいという、たくさんのお店の方々の温かい心が伝わってきます。今は、コロナの影響で多くの方が苦境に立たされ、辛く大変な想いをしていると思いますが、とにかく頑張ってください。
私には応援することしかできませんが、テレビ番組でも引き続き飲食業界を応援していきます。さらに個人でもSNSなどを通じて、いろんなお店を紹介したいと思っています」

CMやドラマ、モデルの仕事は、普段の自分とは違う表情を求められます。そこが難しいのですが、作品が仕上がった時は、やりがいを感じます。今、県内の飲食店を紹介するテレビ番組に出演していますが、視聴者の皆さんから「もりもり食べるゆりさんの姿に元気もらっています」と声をかけてもらえた時はとても嬉しく、やりがいがありますね」

その頃、モデル事務所から声をかけられたのをきっかけに、モデルの仕事が始めた。そしてスタッフと一緒に作品を作り上げていく楽しさに気づいたと言っ。

沖縄の情報番組などで活躍している嘉数ゆりさん。素敵な笑顔が印象的だが、この仕事に就いた経緯を次のように教えてくれた。
「もともとは歌手になりたかったんです。17歳の時、大手プロダクションが主催するボーカルオーディションを受けて、各事務所から奨励賞を4つ獲得しました。その後、待生として養成所に通っていました」

<https://twitter.com/yurikakazu>

<https://ameblo.jp/kakazu-yuri/>

OVSnews

事業者及び企業支援者の皆様、“こんな助成金、知ってたら使えたかも”と、いうことはありませんか？

知って得する 中小企業 支援策・助成金ガイド

100の支援があります!

「中小企業100の支援」は、沖縄県プラットフォームを中心とした支援機関の連携のもと、県内中小企業者(創業予定者を含む)向けの主な支援施策を取りまとめ紹介したものです。(令和2年度は20機関、178事業を掲載)

項目別や、目的に応じて検索しやすくなっています。
あなたの会社に合った支援策・補助金がきっと見つかる!

1. 支援別

相談・コンサルティング、情報提供、補助金・助成金、融資・リース、研修・セミナー

2. 分野別

創業・経営革新、新商品・新サービス等、経営全般・金融サポート、設備投資……etc.

3. 支援機関別

施策を実施している各支援機関



スマートフォンサイトOPEN!



パソコンやタブレット、スマートフォンでも検索しやすい!

100の支援

検索

<https://100support.okinawa/>



「どの支援制度が利用できるのかわからない」、「確認したいことがある」等のご相談は「中小企業支援センター」までお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

公益財団法人 沖縄県産業振興公社
経営支援課 中小企業支援センター
☎ 098-859-6237



設備の導入を応援します!!

【機械類貸与制度】 割賦・リース制度のご案内

1.7%~

固定金利

1年据置き

無担保

【お問い合わせ先】

公益財団法人 沖縄県産業振興公社 経営支援課
☎ 098-859-6237 その他の要件等はHPでご確認ください。



「機械類貸与制度」の主な4つの特徴

- ① 金利は1.7%~2.1%です!(*割賦販売の場合)
制度の利用実績や財務状況等により金利が決まります。(基準金利1.9%)
また、固定金利となりますので、返済計画が立てやすくなります。
- ② 元金支払いは、設備導入より1年後からスタートできます!!(*割賦販売の場合)
申込企業の資金繰り状況に合わせて、措置期間は1年・6ヶ月・0ヶ月(措置なし)から選択できます。
- ③ 不動産担保・信用保証協会の保証は不要です!
※貸与する機械が担保となります。
※ただし、審査委員会の結果によっては、不動産等の担保を求める場合があります。
- ④ 貸与期間は10年以内です!(*申込機械の耐用年数に応じて短くなる場合があります)
貸与期間が10年以内の長期となりますので、耐用年数が長い機械導入に対して、毎月の支払い負担額が軽減されます。



ネットワーク

会員広場

有限会社渡具知

名護市の魅力を地元から発信し
ファンを増やすことで地域活性化に貢献したい



2020年8月1日に市制50周年を迎える名護市。この地で1957年にシヤスターコーラーを創業し、1995年に現社名に改称したのが(有)渡具知だ。現在、二代目社長として活躍している渡具知豊さんに近年の状況を伺った。

「やんばるの豊かな自然や食文化を発見し、継承したい」という思いから、農産物の加工製造に取り組んでいます。安心・安全をキーワードに、多くの方の健康に役立つものづくりをモットーに走り続けています」と渡具知さん。同社のノニやシークワーサー、島トウガラシ、玄米などを活用した多彩な商品は根強い人気がある。

地元のために奮闘する渡具知さんには、「困りごと」の相談を持ち込まれることも少なくないそうだ。

「2016年頃、地元産のシークワーサーの消費が落ち込み、年に約400トンも廃棄せざるを得ない状況でした。その打開策を相談された際、市内の4社に声をかけて『シークワーサー笑費隊(しょうひたい)』を結成。チームの力で全国にユニークな情報発信をすることで、3年かけて在庫をなくすことに繋がったんです」と渡具知さん。

地域の「困りごと」に光を当て、解決するための仕掛けを作るのが好きだと語る渡具知さんは、新たな取り組みにチャレンジしている。

「名護市は、1970年に名護町、羽地村、久志村、屋部村、屋我地村の1町4村が合併してできました。55もの地区があるため、多様な魅力に満ちています。でも残念なことに、地域の情

沖縄県産業振興公社ネットワーク会員企業の中で、新商品情報やユニークな商品サービスを開発するなど、独自の取り組みで「オンラインワン」を目指す企業をご紹介したり、講演会・懇親会の企画などを発信します。

報をまとめて発信する人がいないことに気づいたんです。そこで2019年6月に『ナゴラブ』を立ち上げました。市営市場内に情報発信基地を設け、フリーマガジンと情報サイトを開設。企業と名護市、商工会、観光協会が連携して、地域の魅力を発信する仕組みを作ったんです」

名護市在住のカメラマンやライターによる地域情報発信サイトは、ユニークな動画やコンテンツを次々とアップし、検索サイトの上位に位置する存在となっている。

「ナゴラブの目的は、やはり、名護好きの人を増やすことです。他の情報サイトとの違いは、名護にこだわり、狭く、深く、そして何より熱い情報をもって伝える点です。地元の人はもちろん、名護好きの人にしっかり届く情報を選択して発信しています。今後は、サイトの企画や構成、運営を担うセンスあるキュレーター(情報を伝える人)を育てる塾も開設し、さらなる情報の充実を目指していきます」と渡具知さん。『名護愛』に満ちた情報発信で、地域のさらなる発展に期待が高まっている。



「名護を楽しむ情報サイト・ナゴラブ」のトップページ。観光客はもとより、地元の人にも愛されるサイト作りを心がけている
<https://nago-love.okinawa>



多くの人が手に取りやすいよう、フリーペーパーも作成

お手軽料金で経営に役立つサービス色々！
公社ネットワーク会員制度
公社ネットワーク会員 検索
<https://okinawa-ric.jp/info/members/>



名護市の中心部に位置する名護市営市場にある「名護を楽しむ情報スポット・ナゴラブ」



名護市への愛を熱く語る渡具知豊さん。名護のファンを増やすことで名護産の商品が売れるようになり、地域活性化につながるという信念の元、人材育成にも注力している

有限会社 渡具知
名護市東江 2-8-43
☎ 0980-54-0063
<http://www.ryukyuyakuzen.com>



読者プレゼント

アンケートに答えて県産品を当てよう!!

下記のQRコードから、アンケートにお答えください。
抽選で5名様に県産品をプレゼントします!

アンケート

- Q1 今号をどこで入手されましたか?
- Q2 面白かった記事はなんですか?
- Q3 今後、沖縄ベンチャースタジオで取り上げてほしい内容はありますか?
- Q4 沖縄ベンチャースタジオへのご意見・ご感想などをご自由にお書きください。

応募締切: 2020年9月30日(水) 必着

応募方法

- QRコードを読み取り、必須項目をご入力の上、ご応募ください。
- ご応募は1回のみとさせていただきます。
- プレゼントの発送をもって発表とさせていただきます。
- 個人情報はプレゼントの発送のみの情報として使用いたします。



今号のプレゼント

タイムレスチョコレート



今号4ページで紹介した「TIMELESS CHOCOLATE」から、インドネシア産のカカオ(72%)を使ったチョコレート(1個)を5名様にプレゼントいたします。北谷町美浜の店舗に取りに行ける方に限らせていただきます。

タブロイド判

沖縄ベンチャースタジオ 62号

2020年7月17日発行

発行: (公財)沖縄県産業振興公社 ☎ 098-859-6237
<https://okinawa-ric.jp>

編集: 光文堂コミュニケーションズ(株) ☎ 098-889-1131

本紙についてのご意見・ご感想、広告掲載に関するお問い合わせは
ovs@okinawa-ric.or.jp まで「情報紙について」の件名を入れて送信して下さい。

※非売品につき有償での譲渡および転売を一切禁じます

海外REPORT

フランスにおける 県産食品販路の現状と今後の展望

from フランス

【フランス駐在員 梶原 章代】



JETRO主催日本食品商談会の会場風景

2020年2月よりフランスにおける沖縄県の委託駐在員を拝任しました梶原章代と申します。日仏の行政・自治体及び企業に対するコンサルタント業務や、日仏相互発展に係る多面的な事業を行っております。

フランスでは、3月17日から始まった新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う全土における外出制限措置及び営業禁止が5月11日より段階的に緩和され、感染症リスクとの共存を目指すアフターコロナ時代が幕を開けました。収束が遅れたパリ市を含む首都圏でも、6月15日からカフェやレストランの全面的な営業が再開し、テラス席のみならず店内飲食も可能となり、待ちわびた友人達との再会や夏の陽射しを愉しむ地元客を中心に、客足が徐々に回復しています。

和食ブームが定着したフランスでは、沖縄料理店の出店が待たれる中、パリを中心に本格的な日本料理店や郷土料理店が増え、日仏シェフ達が日本の食材や風味を仏料理に取り入れる傾向も続いています。

今回は、同国における県産食品販路の現状について、こだわりの日本食品を提供するインポーター兼ディストリビューター「UMAMI」社における取り扱い状況をご紹介します。

2014年設立の同社は、レストラン等のプロ向けとECサイトによるBtoCを展開しており、県産食品では黒糖本舗垣乃花の黒糖蜜、沖縄海星物産の太もずく、海ぶどう養殖場「海人道」の海ぶどう、沖縄産黒糖を用いたシロップ等が扱われています。2016年、同社が事業拡大戦略としてパリのトレンド発信地である北マレ地区にオープンさせた抹茶カフェ「UMAMI MATCHA CAFE」は女性層を中心に人気を得ています。カフェのメニューで使用される同社取り扱

い食品は併設のショップで購入可能なほか、自治体や生産者団体のポップアップも積極的に行っています。またフランス人が日常的な食卓に並ぶメニューに日本食材を取り入れられるよう豊富なレシピをECサイトに公開しており、県産食品の黒糖と豚肉の油味噌、黒糖蜜を用いたパンナコッタなどが紹介されています。

また、フランスにおける日本食PR事業例としては、JETRO等がテストマーケティングを目的としたポップアップ、著名な日仏シェフ・パティシエによる仏食材とのマリアージュ(組み合わせ)を提案する試食付き商談会があります。さらに、ガストロノミー(美食学)と称する土地が持つ歴史や文化を尊重し昇華させた料理を愛するフランス人に向けた食文化講習会等のイベントも数多く実施されています。特に現代の健康志向に適した日本のテロワール(地域の特性)を感じさせる厳選された有機食品は、仏食品・飲食業界、一般消費者ともに注目されています。

フランス人にとって未だ馴染みの浅い沖縄県ですが、「健康長寿」の食文化や食材は、琉球王国以来の独自性豊かな歴史や文化、地域資源の魅力が凝縮されています。複合的なアプローチによる長期的なPR戦略は、アフターコロナ時代においても県の知名度や認知度の向上、県産食品のブランディングや販路開拓とともにインバウンド効果も期待されます。フランスにとって重要なテーマ「伝統と革新の融合」の文脈に沿った新たな挑戦や取り組みも、付加価値として高く評価される傾向があります。

海外事務所 facebookやっています!
<https://www.facebook.com/okinawa.kaigai.ric>



【お問い合わせ先】 海外・ビジネス支援課 担当: 仲嶺 ☎ 098-859-6238

