

既存商品のネット販売も計画

マックス エージェンツ 県産農産物で野菜チップス

(株)マックスエージェンツ(松山市、齋藤友茂社長)は、県産農産物を使った野菜チップスの商品化を進めている。松山市の大街道口1-1プウェイ街の自社店舗で販売を行う予定。また、既存商品のネット販売も計画する。

同社は平成24年設立。飲食店向けのコンサル事業を行う。今年8月、ロープウェイ街に愛媛の鯛を使ったフィッシュ&チップス専門店「揚げ鯛」をオープンした。

同社は「愛媛は水産物に加え、農産物も豊富に採れる。それを使った商品を開発し愛媛のPRに繋げたい」(齋藤社長)とし、野菜を使った商品を開発することになった。同事業は(公財)えひめ産業振興財団の地域密着型ビジネス創出事業の採択を受けている。

開発する商品は旬の野菜を使った野菜チップス。素材本来の味を活かす調理法を開発中。使用する野菜はサツマイモ、カボチャ、レ



人気の「揚げ鯛」(6ピース、600円他)
ンコン、ジャガ、イモなど。で価格は300円。300円を想

定。また、揚げ鯛とのセット商品「揚げ鯛&ベジチップス」としての販売も視野に入れる。同商品は今年の愛媛大学の学園祭で試験販売され、好評だったという。来年3月を目途に商品化を進める。

また同社は、これまで店頭販売のみだった揚げ鯛をネット販売することを計画。現在、冷凍・発送方法を研究中で、近く専用のHPも立ち上げる。同時に土産用商品の開発も進めており、今後は加工場を構えて量産体制を整える。「商品パッケージやロゴデザインなどを見直し、県外に向けて発信していきたい」(同)とする。

フード・アクション・優秀賞受賞 ニッポン・アワード

井関農機の中型トラクタ

井関農機(株)(木村典之社長)は、「第5回フード・アクション・ニッポン・アワード2013」の研究開発・新技術部門において、優秀賞を受賞した。



受賞プロジェクトは「乗用車感覚で操縦できる農機で、農業の効率アップ」。同社の中型トラクタNT Aシリーズは従

来の自動変速機構を改良することで高齢者や女性にも扱いやすい操作性を実現。エンジンの動力をダイレクトに伝え、動力伝達ロスが小さく重負荷作業もスムーズに行える。これらにより、作業時間の短縮、生産コスト低減、ひいては国産農産物の低価格化、消費拡大に寄与すると期待されるとして、優秀賞に選ばれた。

同社は「今後も全産業中特許査定率1位の技術力をベースに、食料自給率の向上に貢献していく」とする。

すべては「合格」のために
1・2級建築士、1級建築・土木施工管理技士、宅建、介護ケアアドバイザー
総合資格学院 松山校
tel.089-947-2611 松山市三浦町7-13-13 ミツズビルディング7階
www.shikaku.co.jp 総合資格 検索

愛媛銀行

うちぬき21に助成金

(株)愛媛銀行(本田元広頭取)は、このほど、地域文化活動に積極的に取り組んでいるNPO法人うちぬき21プロジェクト(西条市、近藤嘉博理事長)に助成金を贈呈した。

同法人は平成12年発足。西条市周辺の自然環境の保護と文化の高揚に資することを目的に石彫公開



制作やウォークラリー、アートフェスティバルなどを行う。

12月9日に同行本店で実施された助成金目録の贈呈式では、同法人の1色学副理事長が本田頭取から目録を授与された。

金額は20万円。同法人のイベント運営資金や石彫公開制作の費用に充てられる。

お見合い・結納

松山全日空ホテルが全てサポート致します
お気軽にご相談ください

▲ 松山全日空ホテル
ご予約は(089)933-5511(代)

「ローズカード」会員募集中。

お買物 5% 優待割引

お申し込み・お問い合わせは
南館4階：カードカウンター
〈ローズカード〉TEL(089)948-2630

いよて Takashimaya MATSUYAMA
〒790-8567 松山市湊町5丁目1番地1 TEL(089)948-2111
http://www.iyotetsu-takashimaya.co.jp/