

第74回「くまもとベンチャーマーケットinスタハブくまもと」を開催しました。

令和5年2月14日(火)開催 (開催場所 : スタートアップハブくまもと)

今回は、4社のベンチャー企業によるビジネスプラン発表を行い、会場、オンライン合わせて約60名の方々にご参加登録いただきました。

- ◆ プレゼンテーション 14:05 ~
- ◆ 講演 15:15 ~
- ◆ 関係機関からのお知らせ 15:45 ~
- ◆ 商談会、交流会・名刺交換会 16:05 ~

🌸講演

「創業・開業支援プラットフォーム スタートアップハブくまもとの活用」
スタートアップハブくまもと 肥後銀行 創業・開業プラザ長 西 浩 氏

🌸株式会社Mr. Orange

【発表者】 取締役 永井 香織 様

【事業名】 「新しい食シーンを実現する粒状食品」

【参加目的】 資金調達、販路拡大・事業提携先獲得

【商品・サービスの概要】

株式会社 Mr.Orange は、農業(主に柑橘)と食品製造業を営む会社です。今回は自社で開発・特許取得した粒状食品の紹介とその活用について発表します。

開発した粒状食品は、液体を被膜で覆う調理技法「スフェリフィケーション」を誰でも簡単にできるようにした商品です。

透明で無味無臭のプレーンな粒を、水溶性の調味液に1日浸しておく事で、粒の中に調味液を浸透させる事ができます。

使い手が好きな味や色や香りを浸透させる事ができるため、和洋中など料理ジャンルや料理・スイーツ・カクテルなどの用途も問いません。スフェリフィケーションは特殊な機器や材料が必要で手間もかかるため、日本でもごく僅かな高級レストラン等でしか提供されていませんが、この商品があれば誰でも簡単に作る事ができるようになります。



2018年より主に飲食業向けの商品として販路拡大に取り組んで参りましたが、プレーンタイプの商品であるため、飲食店での利用以外にも様々な活用方法が期待できる夢のある商品です。

❀株式会社イノP

【発表者】 農家ハンター☆ジビエファーム施設長

井上 拓哉 様

【事業名】「イノ☆ベションと無駄のないイノシシ活用」

【参加目的】 資金調達、販路拡大・事業提携先獲得

【商品・サービスの概要】

くまもと☆農家ハンターとその運営を行う株式会社イノPは、イノシシによる被害から「地域と畑は自分たちで守る」ことを理念として活動しています。ICTを利用した効率的なイノシシ対策モデルや、駆除活動が農家の所得向上につながる仕組みを作り、全国に波及させることで、被害に苦しむ希望の星☆となり、イノシシ被害による離農ゼロを目指します。

全国的にイノシシ等の野生鳥獣が増え、それにより農作物被害や住民の生活への干渉(車両との接触事故等)などが増え住みにくくなることで、食の多様性(旬の果物や山菜など)を支える中山間地域の存続が困難となっています。特に農作物の年間被害額は161億円(令和2年度)にも上り、離農の一因にもなっている。イノシシの捕獲頭数は全国で68万頭(令和2年度)と増えているものの、そのうちジビエ利用頭数は3.5万頭(令和2年度)と全体のわずか5%にとどまっています。

弊社では、野生動物被害対策をサポートすべく対策者の担い手育成や防護柵・ICT 機器などの鳥獣対策機器の販売を行います。さらには、自社のジビエ加工処理施設を運営し宇城市三角町内のイノシシを中心にジビエ生産を行っており、個体差が大きく利用率の低いジビエを、食肉・ペットフード・堆肥として個体差に応じて利用することで受け入れたイノシシを1頭も無駄にすること無く利用しています。(農家ハンター☆サステナブルモデル)



ジビエの品質も熊本県内で初めて農林水産省が定める「国産ジビエ認証」を取得し、精肉では県内問わず多くの料理店からお取り扱い頂き、ハム・ソーセージ・カレーといった手に取りやすい加工品ではネットショップを通じて「ジビエ未経験者」に向けて販売を行っています。今後は、ジビエをフックとした観光事業への展開を予定しています。

❀イナダ有限公司

【発表者】 常務取締役 稲田 近善 様

【事業名】「和のスーパーフード「イ草」の商品展開」

【参加目的】 販路拡大・事業提携先獲得

【商品・サービスの概要】

熊本県は、日本一の「イ草」の生産地です。

「イ草」は、心地良い香りや調湿能力・保温性などの機能性を持つ野草で、その特性を活かして住宅内装材「畳表」として足元から生活を支えてきた健康素材です。

その魅力を他の視点から伝えようと約30年前から「食」の分野での展開を行っています。

イ草は、食物繊維・葉酸が豊富で、他にも36種類の栄養素を含む緑黄色野菜、「和のスーパーフー



ド」で、しかも、カフェインゼロなのでプレママや小さなお子様も安心です。

風味については、ほのかな香りと甘みを持ち、苦みや辛味などを抑え、味をまろやかにする機能性を併せ持ち、また、麺の茹で延びを抑えるなどの機能性も持っています。



イナダでは、原料の「食べるイ草」を自社農園で育て、自社工場パウダー化まで加工を行っています。(化学合成農薬・化学肥料は使用していません)

また、イ草パウダーを使った商品(お茶・麺・キャンディなど)も販売しています。

さらに、いくつかの企業様と提携して、健康食品やお土産品、業務用食品などにご利用いただいています。

🌸 株式会社 SUNSMILE

【発表者】 代表取締役 松本 由美 様

【事業名】 「おいしい! で「つながる」熊本みなみピクルス」

【参加目的】 販路拡大・事業提携先獲得

【商品・サービスの概要】

株式会社 SUNSMILE は、介護事業を 2013 年に熊本市南区城南町でスタートし、現在、県内初の共生型デイサービスを展開しています。

昼食にデイサービスで使う野菜を畑で育てていると、同時期にたくさん取れ余る廃棄野菜が出るのが気になり、SDGs の目標である「つくる責任 つかう責任」に注目し、長く保存できる酢漬けを発案し商品化しました。

それと同時に、利用者のできる能力に着目し、「働きがいも経済成長も」から、利用者である障がい者や高齢者にとっての生きがいづくりと繋げることができ、熊本みなみピクルス、熊本みなみチップスの製造販売に繋がりました。

熊本みなみピクルスは、素材にあった5種の漬け汁(和風、洋風、ワイン、トマト専用、さつまいも専用)液の味付けを考案し、16 種類のピクルスを作っています。2019 年 肥後もっこすのうまかもん惣菜の部で金賞を受賞。リアル販売は、リゾラテラス天草、道の駅みなまた、火の君マルシェ、自動販売機を中心に販売し、その他、Amazon、楽天を中心に全国ネット販売に力を入れています。

自動販売機でのピクルス販売は、コロナ前に非接触型の画期的な発想で、多くのメディアにも取り上げられました。

また、熊本みなみチップスは、今話題の腸活である菊芋とビーツのチップスを販売しており、雑誌 anan(2021 年 7 月号)にも掲載されました。



今後は、八百屋や農家と連携により、熊本の素材である野菜やくだもので、熊本みなみピクルスの新商品を開発しながら、販路拡大や事業提携先獲得を目指しています。

【会場写真】



開会のあいさつ

株式会社肥後銀行 法人コンサルティング部
部長 高濱 豊 氏
(一財)熊本県起業化支援センター副理事長



「創業・開業支援プラットフォーム スタートアップ
ハブくまもの活用」について講演をして頂きました。
スタートアップハブくまもと
肥後銀行 創業・開業プラザ長 西 浩 氏



プレゼンテーション会場



関係機関からのお知らせ



商談会、名刺交換会の様子

第 74 回「くまもとベンチャーマーケットinスタハブくまもと」へご参加頂きました皆様ありがとうございました。

次回のご参加も是非よろしく願いいたします。

一般財団法人 熊本県起業化支援センター

〒861-2202 熊本県上益城郡益城町田原2081-10 熊本県テクノポリスセンター内

TEL 096-287-4465 FAX 096-287-4473

URL <http://www.kmj-backup.or.jp/>