

経済

新たな挑戦にズームアップ

『第三の粉』は糖質80%オフ



自然農園蓮華の大豆粉

グランメッセで開催されたテレビタ感謝祭にも出店。来場者からの関心も高かったという



臭みを抑えた大豆粉の「そい・ぶーどる」(右)と大豆粉と小麦粉を混ぜたホットケーキミックス(左)を開発した高田社長

ダイズから臭みを抜く処理をした後、乾燥させて製粉の準備をする



製粉後、熱を冷まして400グラムずつに小分けする



処理後のダイズを製粉機にかけ、大豆粉にする

山鹿市鹿本町の雑穀店、自然農園蓮華(高田義彦社長)は物産館の水辺プラザがもとで同社の大豆粉「そい・ぶーどる」を利用したパンを共同開発した。小麦粉に続き、第三のパンは試食会でも好評で、来賓の中嶋憲正山鹿市長からも高い評価を得たという。大豆粉は小麦粉や米粉に比べて糖質が5分の1と少なく、栄養豊富で繊維質も多く含む一方、青臭いため、菓子やパンの材料に不向きだった。同社ではダイズを原料に「臭みの素」を商品化した技術を生かして今年5月に臭みを除いた大豆粉を発売。商談会では30社以上から共同開発や供給の依頼を受け、オーガニック系小売店や洋菓子店へも営業をしている。パンの次は小麦アレルギーの人でも食べられるように米粉を混ぜたホットケーキミックスの開発も進め、熊本市のパン店と大豆粉を使った乾パンの開発も始めている。今後の課題は本格普及に向けたレシピの開発。来年には大豆粉の料理コンクールや会員向けレシピHPの公開も予定し、イベントも企画している。

自社ブランドの室内用電動カーを開発 4年後9億円の売り上げ目指す サンワハイテック



サンワハイテックの山下和貴社長(左)とテムザックの馬場勝之技術本部長



手元のスイッチで電動カーののり上下や動きを操作



車いすからの乗降を考慮し設計されている

半導体製造装置メーカーの株サンワハイテック(菊池市泗水町、山下和貴社長)は11月9日、自社ブランドの室内用電動カーを開発したと発表した。来年度に発売を予定している。製品名は「STAVI(スタビ)」。全幅80センチ、全長12・5メートル、高さ1・2メートル。重量は75キロ。背もたれがなく、前傾で着席する前輪駆動式の電動カー。車いすなどを利用する高齢者や障害者が介助なしで乗降し操作できる構造を採用した。3時間の充電で連続10キロ走行できる。福岡県宗像市のロボットメーカー(株)テムザックと、関連の一般社団法人ベータ国際ロボット開発センターが開発していた電動車「ロテム」の技術を継承、サンワハイテックと熊本県の産学官連携組織「くまもと技術革新・融合研究会」と共同で製品化した。初年度は約50万円前後で販売、4年後の2014年度には3600台、年間9億円の売り上げを目指す。

高野 真衣さん(33) アガトー代表 (熊本市上通町) カフェバーをオープンしました。オリジナルのブレンドコーヒーや、お客さまの気分に合わせてアレンジコーヒーなどを用意。1人で静かに過ごしたり、仲間のにぎやかに楽しんだり、思い思いの時間をお過ごしください。

畑辺 一任さん(60) 雅装堂代表 (熊本市花畑町) 当店は1950年、フルオーダーのハンドメイドスーツ販売からスタートしました。5万円程度のパターンオーダースーツが主力で、シルエットを重視し裏地やボタンなど好みのものを選べます。お客さまの好みを引き出し価値あるスーツを提供したいです。

松本 輝海さん(32) 豚骨伝説テラ代表 (熊本市田迎町田井島) 「家族で楽しめるラーメン店」をコンセプトに、濃厚なとんこつスープと店で手作りしているスープ、チャーシューが自慢です。お子さまはアイスのサービスやギョーザが半額など会員特典もあるので、ぜひご来店ください。

寺島 貴史さん(33) 翼ハロー歯科診療所院長 (熊本市画図町) 歯科治療は口腔機能の改善だけではなく審美性の向上などにもつながります。当院では健康と若々しさをトータルサポートする歯科治療を実践。今後も付加価値の高い歯科医療を提供していきます。

藤江 信一郎さん(33) 旬彩料理しん代表 (熊本市下通1丁目) 創作和食を中心とした居酒屋を営んでいます。季節の料理では、ウツボの刺身、唐揚げ、塩焼きなど特別な調理法で提供しています。ウツボは美容と健康によいとされており、さっぱりとした上品な味が特徴です。

浜崎 杏奈さん(22) Party Dress Venus代表 (熊本市中央街) 銀座通りと駕町通りの交差点そばでパーティードレスや小物、バッグなどを販売しています。ドレスは種類が豊富で、低価格なので、ちょっとしたお出かけにもぴったりです。気軽に立ち寄りいただきたいです。

土山 憲幸さん(63) ホテル熊本テラサ総支配人 (熊本市水前寺公園) このたび「くまもと県民文化賞特別賞」を受賞しました。熊本産の食材を使った料理のレシピを1千種類以上開発したことなどが表彰のきっかけです。これからも地産地消をテーマに、熊本の食文化の向上へ貢献していけたらと思っています。

笠賀 麻未さん(26) KKRホテル熊本日本料理まつりマネージャー (熊本市千葉城町) 熊本城を一望できる景観の下、地産地消にこだわった料理を提供しています。お客さま目線のサービスを心がけ、アットホームな雰囲気づくりに努めています。ホテル開業60周年記念の特別企画も12月からスタートしました。