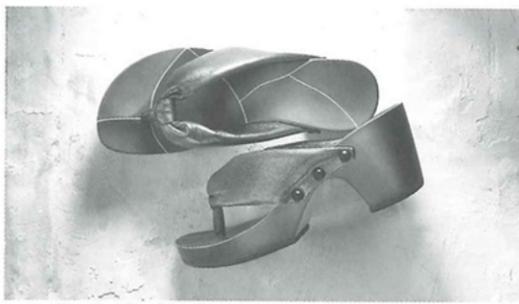


水鳥工業

ものづくり精神と革新性で新しい伝統形を表現 mizutoriの下駄

下駄の製造販売を展開する株式会社水鳥工業（静岡市葵区平和1-18-22）。下駄の伝統・文化を発信しようと、現在のライフスタイル・生活シーン・ファッションに合う下駄づくりに取り組み、アーティストやデザイナーとコラボレーションした商品を数多く開発。これまでにグッドデザイン静岡県知事賞やサライ大賞（主催・小学館）、新日本百選、しずおか葵プレミアム認証などで「mizutoriの下駄」を全国に広めている。職人による丁寧な手作りを守りながら機能性・安全性・デザインなど改良を重ね、オリジナリティ溢れる商品づくりにこだわっている。



URUSHI(m2) / KOKON(20万円=税別=)

近年では、コラボレーション商品の開発にさらに力を入れ、2011年からさまざまな分野で活躍する作家、アーティストの特徴やマテリアルを生かした「m2（えむにふみずとり&マテリアルの造語）プロジェクト」をスタートさせている。

2月に販売を開始した「URUSHI I(m2)」シリーズは、会津若松にある漆塗りの老舗「坂本乙造商店」とコラボレーションした女性用の下駄。同社も漆を生かした新しいものづくりに挑戦し続け「革新」をテーマに車や飛行機の内装、カメラ、時計など、さまざまな商品に漆塗りを施し実績を積んでいる。「URUSHI I(m2)」シリーズは、漆塗りを木地と鼻緒に施したほか、金箔、銀箔などをあしらうなど、贅沢な一足に仕上げた「mizutori 渾身の「新ニッポン品質」。価格は同シリーズのうち、KOKONと茜ぼかしが20万円（税別）。深紅、翡翠色、箔紫苑は10万円（税別）。

●くわしくはWEBショップ
<http://geta-shop.jp/>

りょうづん

浜松名産のすっぽんを手軽に『金のジュレ』を発売

居酒屋「りょうづん橋を

渉つてを運営する(有)りょうづん（浜松市中区板屋町1-10-17、両川弘志社長）は、浜松名産のすっぽんを手軽に味わってほしいと、服部中村養龜場から仕入れたすっぽんを使った「金のジュレ」を発売した。徳川家康公顕彰四百年記念事業に併せて企画・開発されたもので、闘将家康プロジェクト認定商品にも選ばれている。



企画・開発を担当した両川紀子さん

き立てるスパイスとして春野産の山椒を使った。寄せ鍋やお茶漬、冷や奴、サラダ、焼酎に加えても美味しいと、お店のメニューを使っ

居酒屋「りょうづん橋を渉つてを運営する(有)りょうづん（浜松市中区板屋町1-10-17、両川弘志社長）は、浜松名産のすっぽんを手軽に味わってほしいと、服部中村養龜場から仕入れたすっぽんを使った「金のジュレ」を発売した。徳川家康公顕彰四百年記念事業に併せて企画・開発されたもので、闘将家康プロジェクト認定商品にも選ばれている。

い方を提案している。栄養補助食品としてそのまま食べることもできるようにとスティックタイプにした。価格は1箱（8本入り）864円（税込）で、浜松城の城内売り場や浜松フラワーパーク、浜松商工会議所のアンテナショップで販売中。

企画・開発を担当した取締役の両川紀子さんは、「日本ではじめてすっぽんの養殖に成功したのは舞阪町にある服部中村養龜場ですが、浜松のうなぎは有名でもすっぽんが名産品であることを知っている方は少ないと思います。また、すっぽんは美肌効果やスタミナ効果があると言われて

今後は女性を中心に注目を集める人気商品にしていきたいと、「金のジュレ」を使ったメニュー開発も進めながら、高齢者や子どもも安心して食べられるやさしい食感を追求した。「人がやっていけないことにチャレンジしていきたい。それが私の生きがいです」と両川紀子さんは話しており、地元企業との共同開発も積極的に呼びかけながら、新たな名産品として全国的に認知される商品になればと期待を寄せている。

果やスタミナ効果があると言われている高級食材といったイメージもあり、なかなか食す機会も少ないため、より身近な食品として手軽に味わってもらえればと「金のジュレ」を開発しました」と話す。

高級料亭でしか味わえない服部中村養龜場のすっぽんを使ったスープに寒天を加えてジュレ状にし、香りを引

2015年5月5日発行 第1313号(毎月5・20日発行)昭和51年4月15日第3種郵便物認可

静岡ビジネスレポート
<http://www.sb-report.net>

Shizuoka Business Report

No.1313
5/5

旬/な/人

磯田辰哉

一般社団法人島田青年会議所 理事長

Company File カンパニーファイル
株式会社 小野田産業

オトナの休息時間
[洋食] クック・ドール

