

## 埼玉県西部地域

# 第1回 新商品・新サービス 合同記者発表会 参加企業プレスリリース

日時：令和元年10月29日（火）14：00～

場所：ベルヴィザ・グラン 3階 ルシア・スイート

主催：埼玉県西部地域5商工団体  
(所沢商工会議所・狭山商工会議所・飯能商工会議所・入間市商工会・日高市商工会)

後援：埼玉県西部地域振興センター・（一社）埼玉県商工会議所連合会  
埼玉県商工会連合会・(株)日本政策金融公庫川越支店

# 埼玉県西部地域「第1回 新商品・新サービス合同記者発表会」

## 参加企業一覧

No.	事業所名・発表内容
1	<p><b>ぱん工房MAHOROBA (狭山市)</b></p> <p>狭山茶グルメ計画 (第1弾) お茶に徹底的に良く合うお茶専用ラスク</p> <p>「狭山茶茶ラスク」ギフトBOX 11月1日(金) 新発売</p> <p>狭山茶ペーストを100%使用し①見た目②香り③味にこだわった新食感ラスク</p>
2	<p><b>有限会社<sup>あず</sup>綵珠 (飯能市)</b></p> <p>菊芋から生まれた“黄金に輝くお茶”人生100年! 元気に、豊かに!</p> <p>「黄金の菊芋茶」 11月1日(金) 新発売</p> <p>寄居町の山間部で育った自然栽培(低温焙煎)の菊芋(純度100%)を使用!</p>
3	<p><b>エステティックサロンTrust (日高市)</b></p> <p>たった2日間で得られる10年分の知識で働き方改革</p> <p>「St Flair DNA 栄養学®スクール」認定DNAアドバイザー</p> <p>コース 12月14日(土) 15日(日)</p> <p>両日12時から17時まで当サロンで開催</p>
4	<p><b>株式会社モトキ (所沢市)</b></p> <p>しっとりネットリ新食感うずら卵の珍味が使いやすくりニューアル</p> <p>「うずら円熟卵プチとろ ダシ醤油漬」</p> <p>12月5日(木) リニューアル発売</p> <p><small>かんごう</small> 嵌合カップからフィルムスタンディングパックへ変更することで持ち運びに便利</p>

No.	事業所名・発表内容
5	<p><b>スポーツショップ モスト (飯能市)</b></p> <p>飯能市初！足病医の国アメリカから約3週間で完成！</p> <p>世界でたった一つの「オーダーインソール」</p> <p>12月1日(日) 開始</p> <p>①測定、②足の重心・バランス、③ゆがみのデータを取りオーダーで作成</p>
6	<p><b>レシピレシピ (入間市)</b></p> <p>約900年前から伝わる聖ヒルデガルトのレシピを現代人の記憶に残す！</p> <p>「五感で味わう恵みのクッキー」 11月1日(金) 新発売</p> <p>古代小麦(スペルト小麦)×3種類のスパイスを使用した甘さ控えめのクッキー</p>
7	<p><small>ともね</small> <b>朋音キックボクシングジム (飯能市)</b></p> <p>元キックボクシング日本チャンピオン×看護師<sup>2</sup>×予防医療診断士による健康管理</p> <p>キックボクシング+『健康コースW』による健康管理</p> <p>12月3日(火) スタート</p> <p>厳選された24項目の問診・体組成・腹囲測定から心身共に健康をサポート！</p>
8	<p><b>和菓子 <small>ほうげつ</small> 宝月 (所沢市)</b></p> <p>所沢新名物！しっとりふんわりもっちり里芋を生地練り込んだ新食感どら焼き</p> <p>「所沢どら焼き “里のアロマ”」狭山茶あん</p> <p>11月1日(金) リニューアル発売</p> <p>狭山茶あんのほろ苦感が更に約2割アップすることで狭山茶本来の味を楽しめる</p>

ぱん工房MAHOROBA (狭山市)

狭山茶グルメ計画(第1弾) お茶に徹底的に良く合うお茶専用ラスク

「狭山茶茶ラスク」ギフトBOX 11月1日(金)新発売

狭山茶ペーストを100%使用し①見た目②香り③味にこだわった新食感ラスク



■商品名: 狭山茶茶ラスク



■贈答品BOX

埼玉県狭山市で平成25年からパン製造販売をしている、ぱん工房MAHOROBA(代表:山口 大介 やまぐち だいすけ)と申します。当店は天然酵母を使い約70種類の焼き立てパンを販売しています。また、店内にはゆっくりくつろげるイートインスペースも併設して、地域の方々に憩いの場を提供しています。この商品は昨年からスタートした狭山商工会議所の「狭山茶グルメ計画」の中で製作した商品で、狭山茶ペーストを使用したラスクです。これまで1袋8枚入り320円(税別)で販売しておりましたが、この度、このラスクを贈答用に7枚入り3袋で2000円(税別)で販売いたします。(パッケージもこの度新たに作成)

この商品の特徴は狭山市特産の狭山茶を100%使用したペーストで、従来はお茶を使用する商品は粉末(パウダー)が多いのですが、焼成したときの色とびや、多量に入れないと色や味が出ずらいのでコストがかかりやすい点がありました。今回、製作されたペーストは焼いても鮮やかな色が残り、香りや栄養もそのままです。当店ではその特徴をいかすため、味が伝わりやすく親しみの

あるラスクにいたしました。その名も「狭山茶」×「茶ラスク」で商品名を「狭山茶茶ラスク」（通称：茶茶ラスク）お茶に合う専用ラスクとして新たに販売いたします。また、日持ちする商品なのでご贈答用として、地域の皆様から狭山を代表するギフトとして利用していただき、狭山市、狭山茶を広くアピールし地域の活性化に貢献したいと考えています

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】「関東圏の30～50代の主に女性の方」

詳細⇒地元の方に広く認知され狭山の新たなお土産として購入していただく。

### 2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒お茶専用ラスク（ネーミングが通称：茶茶ラスク）

### 3.【強み】（WONDER）「狭山茶ペースト」

詳細⇒狭山茶ペーストを100%使用

- ①見た目
- ②香り
- ③味にこだわりました。



▲熱を加えても退色しない「狭山茶ペースト」

### 4.【リリースのポイント3つ】

①狭山市の特産品「狭山茶」を使用した地域に密着した商品。贈答品としてギフトBOXにて販売開始

②日常的に飲まれる「お茶専用」の焼き菓子。（お茶のほろ苦さとこのラスクの味わいが絶妙なバランス）

③「狭山茶」×「茶茶ラスク」、「静岡茶」×「茶茶ラスク」、「宇治茶」×「茶茶ラスク」など、日本全国のお茶と専用菓子として箱詰め販売など広く利用できる。

### 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

狭山商工会議所の「狭山グルメ計画」で製作した物で、狭山茶のアピール、地

域の活性化を計る商品。まずは地元で広く認知されギフトとして利用していただき、販路を拡大するため卸やネット販売を展開。また、お茶は日本を代表する飲料なので海外の方からも日本の名産をお土産にさせていただけるように、2020年オリンピックで多くの観光客が利用される場所や空港、高速道路のサービスエリアなどで茶茶ラスクを販売したいと考えています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- 1970年10月22日（48歳）
- 東京製菓学校 本科製菓科 卒業
- 川越プリンスホテル 製菓製パン課入社 約13年勤務
- 平成25年 ぱん工房MAHOROBA新狭山にて開業
- 平成30年 6月に現在の広瀬台へ移転
- 令和元年11月に「狭山茶茶ラスク」ギフトBOX発売

■その他（特許・表彰など）

- 製菓衛生師
- 経営革新計画承認（2019年10月）

■商品概要

商品名	「狭山茶茶ラスク」（通称：茶茶ラスク）
特徴	狭山茶のペーストを100%使用。お茶専用ラスク
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	店舗 卸 インターネット
販売価格	¥2,000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

ぱん工房MAHOROBA 担当：山口大介  
 電話：FAX：04-2952-1835  
 E-Mail：[mahoroba1835@gmail.com](mailto:mahoroba1835@gmail.com)  
 住所 〒350-1328 埼玉県狭山市広瀬台1-2-3  
 定休日 日曜、その他

あず  
有限会社綵珠 (飯能市)

菊芋から生まれた“黄金に輝くお茶”人生100年！元気に、豊かに！

## 「黄金の菊芋茶」11月1日(金)新発売

寄居町の山間部で育った自然栽培(低温焙煎)の菊芋(純度100%)を使用！



■新商品:「黄金の菊芋茶」



■埼玉県寄居町の山間部で作られる菊芋畑

埼玉県飯能市で平成9年5月から喫茶店「手作りケーキ工房 綵珠(あず)」(代表:齋藤 千珠子 さいとう ちずこ)と申します。当店は手作りケーキ、地元の季節のフルーツを使ったジャムや名栗地区の山間の霧で育まれた自然栽培のお茶葉(紅茶)を中心に販売しております。この度、「人生100年元気に、豊かに」をモットーに「黄金の菊芋茶」を11月1日(金)から当店および近隣のホテルやクリニックなど、またネット販売(楽天・ヤフー)で販売を行います。

この商品(菊芋茶)の特徴は低温焙煎(80度前後の温度で約1時間)することで苦味がなく飲みやすい味わいとなっております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しく申し上げます。

### 1.【顧客ターゲット】 「全国の40代~70代の男女」

詳細⇒健康を意識した方で、現在健康ブームである菊芋に興味のある方

## 2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒埼玉県寄居町で自然栽培された菊芋を使った初めてのお茶

## 3.【強み】(WONDER) 「黄金に輝くお茶」

詳細⇒低温焙煎で長時間(約1時間)かけて、焙煎することで、癖のない味と色(黄金色)と香りも良くなる

## 4.【リリースのポイント】

※既存の菊芋茶と黄金の菊芋茶との違い

比較基準	菊芋茶(旧)	黄金の菊芋茶(新)
① 焙煎方法	通常焙煎(20分前後)	低温焙煎(約1時間)
② 純度	菊芋純度100%	菊芋純度100%
③ 色味	濃い茶色	黄金色
④ 飲みやすさ	★★★ (土の香りが残る)	★★★★★ (香ばしい甘味)
⑤ 価格(15パック)	1,500円(税込)	1,950円(税込)

## 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

当店のオーナーの夫が昨年、突然倒れ心臓病(成人病)と診断されました。緊急手術を行いオペは成功するも、インシュリンを投与する生活が始まりました。その際、医師から菊芋について教えて頂き主人に飲ませる為にお茶に加工しました。菊芋茶を飲み始めてから血糖値の数値が安定しはじめ、お医者様も驚き、退院後1週間でインシュリンの投与も終わることができました。最初に作った菊芋のお茶は、少し泥臭さがありましたが、その後、試行錯誤し、低温焙煎をする独自の技術で、今回のような香り豊かで味わい深い(甘味のある)菊芋茶が完成致しました。

年齢を重ねれば病気にかかることが当たり前とっており、糖尿病、高血圧などの成人病になる方も多い現代、この黄金の菊芋茶で、主人のように元気にこれからも人生100年を目指して豊かに過ごして頂ければと思っております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- 1946年 6月生まれ
- 1967年 東京文化女子短期大学 家政科課程卒  
出版社勤務を経て
- 1997年 ケーキ工房綵珠を経営開始
- 2007年 地域活性化の為、休耕地の耕作はじめる  
(ジャム・紅茶・じゃがいも焼酎など)
- 2018年 菊芋茶製品化に向けての試作スタート

■その他 (特許・表彰など)

- 紅茶コーディネーター、紅茶学習指導員
- ふるさとの味伝承士
- 経営革新計画承認 (2019年 3月)

■商品概要

商品名	「黄金の菊芋茶」
特徴	埼玉県寄居町の山間部で育った自然栽培(低温焙煎)の菊芋(純度100%)を使用!黄金に輝くお茶
発売日	2019年11月1日(金)
販売先	当店およびがってん寿司の通販、カインズのマルシェ 金王坂クリニック(銀座・渋谷)、奥武蔵休暇村ホテルなど
販売価格	¥1,950(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社綵珠 広報担当: 齋藤千珠子 (さいとう ちずこ)  
電話: 042-979-0405 (携帯 080-3412-3339 )  
FAX: 042-979-0405  
E-Mail: [cake-azu2007@yaoo.co.jp](mailto:cake-azu2007@yaoo.co.jp)  
HPアドレス: <https://www.cake-azu.co.jp>  
住所 〒357-0111 埼玉県飯能市上名栗293

エステティックサロン Trust (日高市)

たった2日間で得られる10年分の知識で働き方改革

「St Flair DNA 栄養学®スクール」認定 DNA アドバイザーコース

12月14日(土)15日(日) 12時から17時まで当サロンで開催



■ 「St Flair DNA 栄養学®研修風景」

埼玉県日高市で平成25年11月からエステサロンを運営しているエステティックサロン Trust (代表：塩脇亜由美 しておき あゆみ)と申します。当店は一般的なエステティックサービスだけではなく、内面美容や健康にこだわり、DNA 解析キットや腸内フローラ解析キットなどを中心に販売しております。この度は、痩せたい、健康になりたい、健康を伝える仕事をしたい方を対象に『St Flair DNA 栄養学®スクール』認定 DNA アドバイザーコースを12月14日(土)15日(日)より新たに販売することになりました。



■ 「DNA 解析キット」

St Flair DNA 栄養学®スクールでのDeのDNA解析とは、ダイエットをしたい方や健康を維持したい方の最適な方法がわかります。またスポーツ選手、トレーニングを行っている方々が、DNAによって割り出されたトレーニング方法を行う事で、より効率よく行うことが可能になります。今まではやみくもに行っていたダイエットやエステメニュー、トレーニングがより洗練されご自身にあった方法と合わない方法が試す前からわかるようになります。さらにお食事の管理もアプリで簡単に出来るため、ご自身に今いったい何の栄養素がたりな

いのか？なぜ体の不調がおこるのか？すぐに解るようになり、最適な食事やサプリの提案を見ることができます。世間一般では健康に良いと言われている方法でも DNA タイプによっては逆効果の場合もあります。今回、このスクールで DNA 解析のアドバイザーに認定されることで個々の悩み別に合った方法が提案できるようになるので仕事の幅が広がり、個別プランニングやスクール開催ができます。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】 「全国の20～50代の女性」

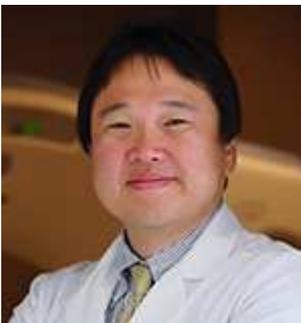
詳細⇒DNA 解析に興味を持ち、自分でセルフマネジメントをしていきたい方、周りの人にアドバイスをしていきたい方（例えば主婦の方で、仕事に復帰したいと考えている方）

### 2.【コンセプト】 「好奇心」×「アドバイザー（仕事）」

詳細⇒DNA 解析に興味を持ち、アドバイザーとしての仕事にやりがいを感じている方

### 3.【強み】「DNA 解析×栄養学を組み合わせた独自の理論」

#### ■監修ドクター「森下竜一教授」



大阪大学大学院医学系研究科臨床遺伝子治療学教授を務める。日本抗加齢医学会、日本血管生物医学会、日本遺伝子治療学会、日本知財学会など各学会の理事、抗加齢協会副理事長を務める。政府の規制改革会議委員で健食の機能性表示容認を提言。健康医療推進本部（本部長安倍内閣総理大臣）戦略参与も兼ねる

#### ■監修ドクター「辻直樹先生」



医療法人団体 医献会辻クリニック院長を務める。獨協医科大学医学部卒業後、東京女子医科大学病院などを経て辻クリニックを開院。病気にならない、年をとらない身体をつくる「細胞レベルの解毒治療」をコンセプトに水素をいち早く治療に取り入れている。



■創設者：左近明子(株)DNAextreme 代表取締役  
St Flair DNA 栄養学®スクール代表  
(株)うちのこのキモチ代表取締役  
DNA 美容開発者 3,000 人のカウンセリングデータをノウハウに、エステサロン全国 800 店舗のコンサルティングを行う。現在日本で一番遺伝子がキレイと立証。

#### 4.【リリースのポイント】スクールの内容（2日間で10時間）

- ① DNAの理論、論文を学ぶ
- ② 一つ一つの遺伝子の役割
- ③ DNA からの栄養学理論
- ④ 栄養過不足から起こる症状 最後に認定試験

<スクールイメージ画像>



#### 5.【このスクールをはじめた理由】

約4年前に新しい店舗でエステサロンをオープンしたときに3か月で16kg太りました。当時はもちろん栄養士免許を持っていますので一般栄養学の知識はありましたが、何をやっても痩せることが出来ず悩んでいました。沢山の情報を集めるも世の中に無料で落ちている情報に有益なものがあまりありませんでした。だったらきちんとお金を払って学んでみようと思い約2年前に「St FlairDNA 栄養学®スクール」に飛び込みました。そこからは結果が出るのが早かったです。私のように悩んでいる方を一人でも多く助けたいと思い、今回、このアドバイザーコースを開講したいと思っております。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・2005年 8月 日本食品科学加工学会（北海道大学にて）学会発表「遺伝子組換えダイズにおける導入遺伝子の不安定性について」
- ・2006年 4月 不妊治療専門医院にて胚培養士として5年間就業

- ・2013年 11月 エステティックサロン Trust オープン
- ・2017年 9月 St Flair DNA 栄養学®スクール 認定講師・認定 DNA プランナー取得
- ・2019年 2月 St Flair®腸栄養学スクール 認定講師・認定腸プランナー取得
- ・2019年 7月 「安心して安全な食事を守る会」を発足 会長に就任

■（特許・表彰など）

- ・栄養士免許証（2006年 3月）
- ・経営革新計画承認（2016年 12月）

■スクール概要

商品名	St FlairDNA 栄養学®スクール認定 DNA アドバイザーコース
特徴	DNA 解析の結果から美容健康方法が読み解けるようになる
開催日	2019年12月14日（土）15日（日） 時間12時～17時（2日間講座）
販売先	エステティックサロン Trust
費用	¥150,000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

エステティックサロン Trust 担当：塩脇亜由美  
電話：042-978-8844（携帯：090-5408-7163）  
FAX：042-9778-8068  
E-Mail：[trust.8844@gmail.com](mailto:trust.8844@gmail.com)  
HPアドレス：<http://trust8844.com/>  
住所：〒350-1237 埼玉県日高市猿田上ノ台 1-7 2F

株式会社モトキ (所沢市)

しっとりネットリ新食感うずら卵の珍味が使いやすくりニューアル

「うずら円熟卵プチとろ ダシ醤油漬」12月5日(木)発売

かんごう  
 嵌合カップからフィルムスタンディングパックへ変更することで持ち運びに便利



■商品名:うずら円熟卵 ダシ醤油味



■従来のパッケージ

埼玉県所沢市で平成19年12月から日本で唯一のうずら専門店「うずら屋」を経営している株式会社モトキ(代表:本木 裕一郎 もとき ゆういちろう)と申します。当社では埼玉県日高市で、約20万羽のうずら(うち、4千羽はフランスうずら)を飼育しており、整腸作用のある特別なワインの搾りかすを加えた餌を食べさせたり、産卵時に、ホルモンの分泌を促す効果があると言われていたモーツアルト全曲集を聞かせています。このように1羽1羽丹精込めて飼育したうずらの卵や肉の生産・製造・販売を行っており、それらを加工した商品も販売しております。また、飲食コーナーでは卵と肉を使用した料理やスイーツを提供しており、「フランスうずらの贅沢オムライス」が一番人気メニューで、スイーツに関しては、「極上フランスうずらのまったり濃厚大人プディング」や「極上うずら卵のとろ〜り生カステラ」などが人気で、全国から来店およびネット販売にて購入して頂いております。うずら円熟卵シリーズとして約10年前に発売をした「プチとろダシ醤油味」をこの度、持ち運びしやすくフィルムスタンディングパックへ変更致します。12月5日(木)から販売開始致します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】「全国の40～70代の男女」

詳細⇒うずら卵好きで、お酒のおつまみとして食べたいと思っている方

### 2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」(うずら円熟卵)

詳細⇒うずら円熟卵とは、上質なうずら卵を半熟(2分30秒2分40秒の寸止め  
ボイル)で漬け込み、黄身までしっかりと味を染み渡らせ、ネットリとした  
食感とコクのある風味を生む出した、半熟を超える秘伝の卵

### 3.【強み】(WONDER)「日本で唯一のうずら卵専門店」



私ども「うずら屋」のルーツは、明治後期の東京、乾物問屋「本木商店」まで遡ります。当時の乾物屋は生活に必要な様々なものを扱っていました。中でも、お客様に「生みたての卵を食べてもらいたい！」との思いから所沢に別荘を構え、にわとりを数千羽を飼いはじめるほどの熱意で、昭和3年には、5店舗にまで発展しました。終戦後、祖父と先代は戦火を免れた所沢の養鶏で細々と身を立てていましたが、戦後復興の中、栄養価の高い高級食品として珍重され、桐箱に入った「うずらの卵」をひと目見て「うずらは、これから日本の食を支える！」と確信。自らの養鶏の技術を活かし、養鶉(ようじゅん)へと農園を変革、昭和31、本木うずら園が誕生します。こうして、うずら屋としての株式会社モトキの歴史が幕を開くのです。近年、飼料価格の高騰に追われる逆境の中ではありませんが、株式会社モトキのうずらへの思いは揺らぐことなく、関東圏でも非常に数少ないうずら農園の一つとなりました。そして現社長が運命的に見つけたフランス原産うずらも、日本で初めて輸入繁殖に成功。多くのレストランや料飲店で高い評価を獲得してゆくのです。常に、株式会社

モトキは「うずらの食材としての可能性を最大限に活かす」調理法を研究。直接お客様にうずらの魅力を伝えるため、所沢にうずら専門SHOP「うずら屋」をオープン。「プチとろシリーズ」を始めとした惣菜類、そしてフランスうずらプリン「まったり濃厚大人プディング」など、ヒット商品を次々開発。「小さなうずらが社会を変える」を信念に、新らたなうずらの時代を切り開いてきました。

#### 4.【リリースのポイント3つ】

- ①日本で唯一のうずら卵専門店。現在約20万羽を埼玉県日高市で飼育。
- ②うずら円熟卵シリーズは今から約10年前に「プチとろダシ醤油漬」「彩郷」を発売。その後、「プチとろ岩下漬」を発売し、今後も様々な商品を開発。  
※うずら卵の半熟状態の殻を剥く技術は当社のみ
- ③全国への販売にむけて、移動させやすい商品パッケージに変更。

#### 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

当社は「Small Egg, Big Smile」をモットーとして、小さな卵を通してより多くの方に笑顔になってもらい明るい社会に変えて行きたいと考えております。今後はうずらの肉を使った惣菜や卵を変化させ、従来にはない食感の加工品の開発も行って行きたいと思っております。

#### <ご提供できる映像・資料など>

- ・夕方のうずらの卵の産卵シーンの映像を提供可能（小屋の中での撮影は不可）
- ・うずらを育てるのに必要な飼料作りの様子（ワインの搾りかすを振りかける）
- ・モーツァルトの曲がかかる養鶏場の様子（私がカメラで代行して撮影可）
- ・うずら卵を使った料理（オムライスなど）の撮影
- ・卵が洗浄と選別を行うラインの撮影
- ・うずら円熟卵シリーズの加工シーン（大量の卵を使用、全て職人技）



<鶏舎>



<オムライス>



<ライン>

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- 1964年9月生まれ
- 神奈川大学 電気工学専攻
- 内藤電誠工業株式会社 (ICE 設計)
- PCテクノロジー株式会社 (電気設備設計)
- 1994年 株式会社モトキ入社
- 2007年 (株)モトキ代表取締役就任
- 単身フランスに渡り商談、フランスうずら日本初輸入

■その他 (特許・表彰など)

- 2009年 経営革新計画承認
- 2019年 経営革新計画承認

■商品概要

商品名	「うずら円熟卵プチとろ ダシ醤油漬」
特徴	しっとりネットリ新食感のおつまみ用珍味うずら卵
発売日	2019年12月5日(木)
販売先	自社・ネットショップにて
販売価格	¥432(税別)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社モトキ 広報担当：長谷川 毅  
電話：04-2922-2696 (携帯080-4623-7541)  
FAX：2922-2360  
E-Mail：[motoki@uzuraya.com](mailto:motoki@uzuraya.com)  
HPアドレス：<https://uzuraya.com>  
住所 〒359-1143 埼玉県所沢市宮本町2-5-8

スポーツショップ モスト (飯能市)

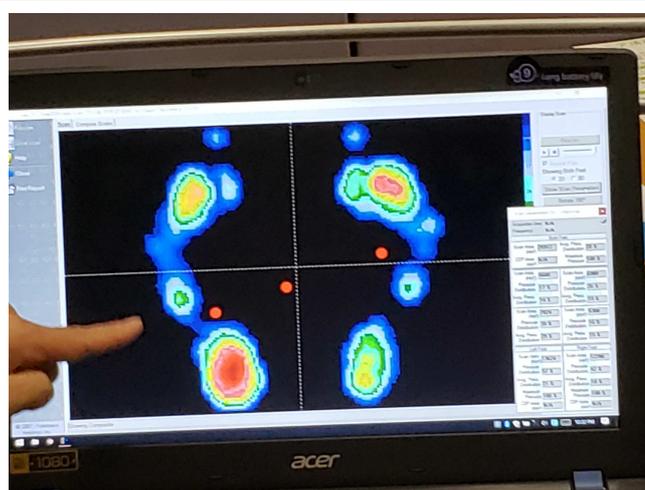
飯能市初！足病医の国アメリカから約3週間で完成！

世界でたった一つの「オーダーインソール」12月1日(日)開始

① 測定、②足の重心・バランス、③ゆがみのデータを取りオーダーで作成



■ 足の重心・バランスの測定



■ 測定結果の説明

埼玉県飯能市で昭和33年にスポーツ店を創業し、約60年を迎えたスポーツショップモストです。当初は「守讃スポーツ井上」として登山、スキーを中心に扱い、やがてスポーツ用品全般（野球、サッカー、テニス、バドミントン、卓球、陸上、バレーボール、バスケットボールなど）を販売しておりました。平成23年より野球専門店として野球用品の販売、クラブ修理などを主に行っております。このたび「いつまでも自分の足で歩く足サポート事業」を始めました。足底面圧センサーで足の圧力、重心、バランスを無料で測定しております。センサー測定により、アーチが下がっている扁平足、うおのめであっている足、外反母趾などお客様のお悩みに合ったインソールをお勧めしております。既製インソールも販売しておりますが、機能性の高いオーダーインソールを作成致します。このインソールは足首の関節を正常な角度で取った足型をアメリカフットマックス社に送り、その指示により、インソールの形、硬さ、厚さ、パットの入れ方、トップカバーの種類などお客様の症状、目的に合ったオーダーメイドのインソールが出来上がります。身体の歪みを正すインソールを使用することで膝や腰の不調の緩和が期待でき、ケガや疲労の軽減に役立ちます。お客様に合った型が提供

できるのは、“まさにこのインソール！”です。いつまでも自分の足で歩く、高いパフォーマンスでスポーツをする、力強く快適な歩行を目指していただきたいと思います。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「埼玉県西部地区および東京都多摩地域など」  
 詳細⇒10代から70代以上の幅広い世代。スポーツのパフォーマンスを上げたい方、いつまでも自分の足で歩きたいと思っている方。

2.【コンセプト】 「 価値 」×「 商品 」  
 詳細⇒足首の関節を正常な角度で安定させた自分だけのインソールを作ることによってケガや疲れを軽減させ、力強い快適な歩行を目指した商品。

3.【強み】(WONDER) 「身体が整う！」  
 詳細⇒世界に一つのインソールを作成でき、足トラブルの軽減・姿勢改善などにより心身を健康にすることが期待できる。

#### 4.【リリースのポイント3つ】



- ①足底面圧センサーを使い、10分であなたの足の特徴が分かる。
- ②約3週間で足医学の先進国アメリカからオーダーのインソールが出来上がる。
- ③運動靴、革靴、ヒールなどに対応出来る。

比較基準	一般的なインソール	当店のインソール
① 素材	ポリウレタン、ポリエステルなど	EVA、ポリプロピレン、 <u>カーボン</u> 、多種の素材
② 商品の違い	既成品	完全オーダー
③ 目的	サイズ調整、クッション、消臭剤、予備	足の <u>歪み</u> を整える、補正、矯正など
④ 踏ん張り力	★★	★★★★★
⑤ 耐久性	約1年	約3~5年
⑥ 価格（税別）	約1,000円~	31,800円~



■左が当社、右が既存のインソール



■足型を取るインプレッション BOX

## 5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

この商品をはじめた理由は二つあります。

まず、当店は野球専門店です。スパイクを購入の際に外反母趾、扁平足で指や小指脇が当たっているなど問題点を抱えているお客様が多いです。

本当はもっと走れるのに、もっと打てるのに故障でできないお客様をどうにかできないかと常に思っていました。そこで、

- ・きちんと足の大きさを測り、サイズの合ったシューズを履いて頂くこと。
  - ・足の形を整える既製のインソールを入れて頂き足の当たりを少なくすること。
- をお勧めしました。さらに機能性の高いオーダーインソールを作れること知り、本来の力を発揮し、高いパフォーマンスで活躍していただきたいと導入することにしました。

次に私事ですが右の股関節の悩みをずっと持っていました。他社のオーダーインソールを作りましたが、それでもゆっくり右足を引きずるように歩いていました。「これで改善されるのか？」と半信半疑で作ったのが今回のオーダーインソールです。このインソールでさっさと地面を蹴り出して歩くのを実感しました。当たり前のことですが普通に歩けるって幸せだなあと思いました。

もしこのような思いをされている方にお伝えし軽減することができたら、そしていつまでも自分の足で歩くことができれば素晴らしいと思い、オーダーインソールを始めました。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・昭和 33 年飯能市で「守讃スポーツ井上」創業
- ・平成 5 年「スポーツショップモスト」屋号変更
- ・平成 23 年野球専門店になる
- ・平成 30 年足底面圧センサー導入
- ・平成 31 年オーダーインソールを始める

■その他（特許・表彰など）

- ・平成 28 年 12 月経営革新承認
- ・平成 30 年 4 月経営革新承認

■商品概要

商品名	世界に一つの「オーダーインソール」
特徴	飯能市初！足病医の国アメリカから約 3 週間で完成！ ①サイズ測定、 ②足の重心・バランス、 ③ゆがみのデータを取りオーダーで作成
発売日	2019 年 1 2 月 1 日（日）
販売先	スポーツショップモスト
販売価格	¥ 31,800（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

スポーツショップ モスト 広報担当：井上陽子

電話：042-972-8181 FAX：042-972-8080

E-Mail：[most-sps@muh.biglobe.ne.jp](mailto:most-sps@muh.biglobe.ne.jp)

HP アドレス：<https://most-sp.jp>

住所 〒 357-0038 埼玉県飯能市仲町 13-8

## レシピレシピ (入間市)

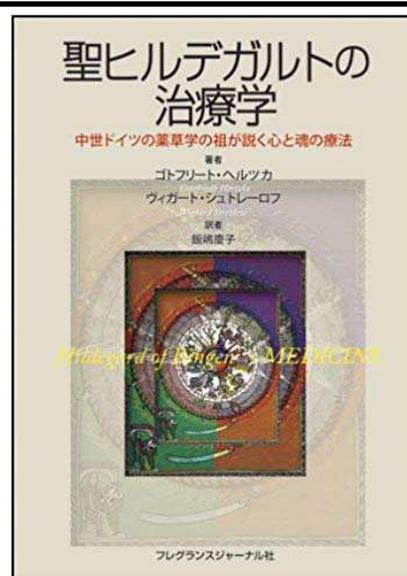
約900年前から伝わる聖ヒルデガルトのレシピを現代人の**記憶**に残す！

**「五感で味わう恵みのクッキー」11月1日(金)新発売**

古代小麦(スペルト小麦)×3種類のスパイスを使用した甘さ控えめのクッキー



【新製品】五感で味わう恵みのクッキー



【出典】聖ヒルデガルトの治療学

埼玉県入間市で平成27年12月から食べるパワースポット「レシピレシピ」を経営している(代表:水澤 靖 みずさわ やすし)と申します。当店は「心と身体が元気になる」というコンセプトのもと、本来「レシピ」という言葉の持つ①料理の作り方、②処方箋の2つの意味を体現しハーブ、スパイス、野菜などをたくさん使った料理(ビーフシチュー・ハンバーグ・オムライス・パスタ・薬膳カレー等)をお店で提供しております。当店のこだわりとして、口から入るもの(特にハーブ・スパイスなど)が心と身体に影響を与えるということにフォーカスした結果、約900年前の修道女ヒルデガルトが残したレシピについて書かれた書籍「聖ヒルデガルトの治療学」を元に現代にあわせて、古代小麦(スペルト小麦)と3種類のスパイスを使用し約2年前から試行錯誤を繰り返して、この度、新たに「五感で味わう恵みのクッキー」と命名し店内およびネット販売(予定)を行います。

食べるパワースポット「レシピレシピ」ならではの五感（見た目・香り・食感・味・記憶）を使って食べて頂きたい恵みのクッキーです。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願い致します。

### 1.【顧客ターゲット】「主に30代から60代の女性」

詳細⇒心や身体に興味がある方、聖ヒルデガルトに興味のある方

### 2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒約900年前から伝わる聖ヒルデガルトのレシピを再現！

### 3.【強み】（WONDER）「記憶に残る食べ物」

詳細⇒ハーブとスパイスなどを用いて当店ならではの五感（見た目・香り・食感・味・記憶）に働きかける料理やクッキー作りを目指している

### 4.【リリースのポイント】

※一般的なクッキーとの違い

比較基準	一般的なクッキー	当店のクッキー
① 主な原材料	小麦粉・油脂・砂糖など	古代小麦・スパイス・ 油脂・砂糖など
② 作り方	機械などでの大量生産	一つ一つ手作り
③ 健康への配慮	★★	★★★★★
④ 添加物	有り	無し
⑤ 価格（5個入り）	500円～700円 程度	500円（税込）

### 5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

このスパイスクッキーを食べることで、五感を活性化させ、約900年前に思いをめぐらせると共に、未来の子供たちにも、記憶に残るクッキーとして語り継いで頂きたいと願っております。

<以下、参考資料>

■代表者の主な経歴



- ・1987年11月～ 東京会館・プリンスホテル系シェフを師事し  
フレンチ・イタリアン・洋食・ホスピタリティを学ぶ。
- ・1993年2月～ 東京都郊外の世界の料理を提供するレストランで  
料理長を務める。
- ・1999年4月～ 東京都郊外でレストラン及び調剤薬局を経営、その他  
コンサルタント（飲食店及び社会福祉法人の立上げ等）
- ・2015年12月～ 埼玉県入間市ジョンソントウンにレシピレシピを開業。

■資格その他（特許・表彰など）

- ・経営革新計画承認（2018年 3月）
- ・心理カウンセラー

■商品概要

商品名	「五感で味わう恵みのクッキー」
特徴	約900年前から伝わる <u>聖ヒルデガルト</u> のレシピを現代人の記憶に残す。古代小麦（スペルト小麦）×3種類のスパイスを使用した甘さ控えめのクッキー
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	店頭およびネット販売（予定）
販売価格	¥500（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

レシピレシピ 広報担当：水澤 靖  
 電 話 ： 04-2937-3960  
 携 帯 ： 090-3690-8760  
 F A X ： 04-2937-3960  
 E-mail： [mail@recipe2.jp](mailto:mail@recipe2.jp)  
 HP アドレス： <https://www.facebook.com/recipe2/jp/>  
 住 所 ： 〒358-0002 埼玉県入間市東町 1-6-1

ともね  
朋音キックボクシングジム (飯能市)

元キックボクシング日本チャンピオン×**看護師<sup>2</sup>**×予防医療診断士による健康管理

キックボクシング+『健康コース **W**』による健康管理12月3日スタート

厳選された24項目の問診・体組成・腹囲測定から心身共に健康をサポート！



■『健康コースW』イメージ画像



■キックボクシングの様子

埼玉県飯能市で、平成29年8月からキックボクシングジムを運営している、朋音(ともね)キックボクシングジム代表の木村敬明(きむら たかあき)と申します。当ジムはキックボクシングを用いて科学的根拠に基づいた指導を行い、子供から高齢の方まで幅広く御利用していただいております。

この度は、健康が気になるけどどうしてよいか分からない30代以上の男女の方を対象にキックボクシングとあわせて当ジムがサービス提供前と提供後の成果を管理する『健康コースW』を12月3日(火)より新たにご提供することになりました。このサービスの特徴は、キックボクシングとは別にオプションとして代表や予防医療診断士を中心に日本予防医療協会が提唱している「Dr.セルフチェック」というものを参考にして、当ジム独自のシステム「健康コースW」として提供します。具体的には、問診(生活習慣や心理面など)や体組成計・腹囲測定などから総合的に判断し、会員様自身が健康と向き合っているような丁寧かつ分かりやすいアドバイスやサポートを行っていくものです。

また地域の医療機関との協力体制がとれるため、希望者には定期的な採血を提案することも可能であります。地域の皆様にいつまでも健康で楽しい人生を送り続けていただきたいという思いから、このサービスを提供させていただきました。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

### 1.【顧客ターゲット】「飯能市・入間市・日高市・青梅市・秩父市など」

詳細⇒健康が気になるけどどうしてよいか分からない30代以上の男女

### 2.【コンセプト】 「 価値 」×「 サービス 」

詳細⇒会員様自身が健康と向き合えるように、専門的な知識を持って丁寧かつ分かりやすくアドバイスやサポートを行っていく

### 3.【強み】(WONDER) 「W」4つの意味

- ・代表は「元日本チャンピオン×看護師」のダブル(W)
- ・代表の右腕「予防医療診断士×看護師」のダブル(W)
- ・更に二人は「夫婦」でダブル(W)
- ・最後に当ジムに参加された方は、「健康×笑顔」でダブル(W)

### 4.【リリースのポイント】

※キックボクシングのみのコースと健康コースW付きの違いについて

比較基準	キックボクシングのみ	健康コースW付
利用頻度(目安)	週1~2回	週2回以上
内容	キックボクシングなどの運動(45分程度)	カウンセリング(15分) +運動(45分)
成果の確認	自身で成果を確認する	筋肉量・基礎代謝など数値的な部分の提供(アドバイス)
健康への安心感	★★★	★★★★★
費用	6,000円~10,000円/月	左記の価格+3,000円/月

## 5.【このサービスをはじめた理由】または【目標&夢】

最近、「当ジム利用により、これまで健康診断で指摘されていた数値が改善された。医者からも今していることを継続して下さい、と太鼓判を押されたから今後も利用していきたい。」といった内容の報告をいただくことが増えてきています。これらの報告から私たちが提供しているものは間違っていないと確信をしています。そして、健康は気になるがどうしてよいかわからない方は多いのではないかという疑問が湧いてきました。当ジムとしても予防医療という考えのもと『健康コースW』を提供していくことで、身体が元気であることで心も豊かになり健康寿命が延びるだけでなく、地域貢献さらには日本全体の医療費の削減に貢献できるのではないかと考えております。また、健康コースの普及は介護予防の一助にもなると考えております。

＜以下、参考資料＞



### ■代表者の経歴

2008年 初代スーパーフェザー級王座獲得(3度防衛)

2012年 現役引退

2017年 看護師資格取得

同年7月 個人事業として「朋音キックボクシングジム」を開業し現在に至る。

### ■その他 (特許・表彰など)

・2019年10月24日 経営革新計画承認

### ■概要

名称	『健康コース W』
特徴	元キックボクシング日本チャンピオン× <a href="#">看護師</a> <sup>2</sup> ×予防医療診断士による健康管理
開始日	2019年12月3日(火)
提供先	朋音キックボクシングジム飯能本部・秩父支部
費用	¥3,000/月 (税別)

### ＜資料に関してのお問合せ先＞

朋音社 朋音キックボクシングジム 飯能本部 広報担当：木村敬明

電話：042-978-8403 FAX：042-978-8437

E-Mail：[kimutaka2006@yahoo.co.jp](mailto:kimutaka2006@yahoo.co.jp)

HPアドレス：[www.takaakick.com](http://www.takaakick.com)

住所：〒357-0038 埼玉県飯能市仲町3-7 1F

和菓子 宝月<sup>ほうげつ</sup> (所沢市)

所沢新名物！しっとりふんわりもちり里芋を生地に練り込んだ新食感どら焼き  
「所沢どら焼き“里のアロマ”」狭山茶あん11月1日リニューアル  
狭山茶あんのほろ苦感が更に約2割アップすることで狭山茶本来の味を楽しめる



■商品名：所沢どら焼き‘里のアロマ’狭山茶あん



■所沢産の里いも

埼玉県所沢市で和菓子屋を営んでいる和菓子 宝月（広報担当：大地 健太 おおち けんた）と申します。当店は季節の和菓子（練切り、お饅頭、おはぎ、大福など）やお赤飯やお正月用のお餅などを中心に販売しております。

約2年前に所沢名産の高級里芋を生地に練り込んだ、しっとり、ふんわり、もちりとした食感のどら焼き『所沢どら焼き‘里のアロマ’』を発売しており、あんこは、定番のつぶあん、狭山茶あん、ピーナッツあん、季節限定の広島シモンあん、桂木ゆずあんの5種類を販売しております。今回は、狭山茶のお茶の味をさらに濃厚にした狭山茶あんをリニューアル。2019年11月1日（金）より販売することになりました。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1.【顧客ターゲット】 「市内の20~70代の男性、女性」

詳細⇒所沢のお土産として、幅広い年代の方に贈答品として

## 2.【コンセプト】 「価値」×「商品」

詳細⇒狭山茶あんのほろ苦感を約2割アップさせることで、狭山茶本来の味をどら焼きで楽しんで頂く。

## 3.【強み】(WONDER) 「創業から約50年」

詳細⇒祖父から孫へ引続がれた伝統の味（先代はどらやきを開発し、孫は里芋を入れた新食感のどらやきを開発した）

## 4.【リリースのポイント3つ】所沢どら焼き商品の特徵

①しっとりふんわりもちり食感：所沢どら焼きは、全国的にもブランド価値が高い所沢産の里芋を、どら焼きの生地に練り込んだ商品です。通常のものとは比べてしっとり、ふんわりもちりした食感が魅力です。

②ほんのりした甘味：里芋がもつ飽きのこない甘味が口の中にほんのり広がり、砂糖のしつこい甘さが残りません。特に所沢産の里芋は他県の里芋よりも粘りと甘味が強く、その効果がより強く感じられます。

③里芋は健康食材：カロリーが低く、整腸作用や美肌効果、老化防止効果が期待されており、小豆にはポリフェノールも豊富なので、他のどら焼きと比べると栄養バランスが良いどら焼きと言えます。今後も「身体にやさしいどら焼き」を目指します。

## 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】



50年近く続いた店をたたもうと考えていた矢先、このどら焼きを絶やしてはいけないと、孫が継ごうと一大決心。祖父に弟子入りし、孫が所沢どら焼きを開発。そして、「所沢どら焼き‘里のアロマ’」として所沢ブランド特産品に認定されました。所沢生まれ、所沢育ちの2代目。

今後は農家さんとのつながりを大切にしながら、所沢を代表するお土産にしていきたい、そんな思いから誕生した商品です。

<以下、参考資料>

■会社の沿革



- 昭和44年 10月 創業（埼玉県志木市）  
創業者：大地 勝治 おおち かつじ  
※佐渡のもち米を使ってお正月のお餅を製造  
※お祝い事の紅白まんじゅう など  
※創業以来、どら焼きや季節の和菓子を販売  
（新潟県佐渡市出身 現在83歳）
- 平成29年 4月 二代目 健太が弟子入り  
※里芋を使った「所沢どら焼き“里のアロマ”」を開発

■その他（特許・表彰など）

- 「所沢ブランド特産品」所沢市認定商品
- 経営革新計画承認予定（2019年10月）

■商品概要

商品名	「所沢どら焼き“里のアロマ”」
特徴	所沢産高級里芋を生地に練り込んだ新食感どら焼き
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	本店、西武所沢店、食の駅所沢店、ホームズ所沢店、 2020年よりサクラタウン（予定）
販売価格	各種¥200（税込）1箱6個入り¥1,500（税込） 販売先店舗により異なります。

<資料に関してのお問合せ先>

和菓子 宝月 広報担当：大地健太  
電話：04(2943)0032（携帯：090(4434)3011）  
FAX：04(2943)0032  
E-Mail：[whougetu@gmail.com](mailto:whougetu@gmail.com)  
HPアドレス：<https://hougetsu-tokorozawa.jimdo.com>  
住所：〒359-0045 埼玉県所沢市美原町1-2924-24

