

元氣企業に迫る！

EMMAのおやつ

安心院産の食材を使用した
「おやつ」の対面・移動販売

フルーツサンドをはじめ、揚げパンやプリン、ぶどうジュースなどを製造・販売する『EMMAのおやつ』。里の駅『小の岩の庄』に隣接した店舗を拠点に、移動販売もおこなっている。

ふわふわのパンに、生クリームとシャインマスカットやいちごを挟んだフルーツサンドが看板メニューの『EMMAのおやつ』は、平成31年（2019年）2月に創業。安心院で生まれ育った宮川尚美さんが、雑貨店を営んでいた実家で幼い頃から手伝いをしながら培った明るく人懐っこい気風と、もともと好きだったお菓子づくりの腕を生かして営む店だ。店舗は里の駅『小の岩の庄』のすぐ隣にあり、きなこやシナモンをまぶした揚げたてのパンに、アイスやあんこなどをトッピングできる揚げパン、なめらかな食感のプリン、季節によっては台湾かき氷やぶどうジュースなどを提供。商品は『小の岩の庄』や『JA大分ふれあい市場』、『まほ

ろば菟狭物産館』でも購入でき、依頼があれば中津や福岡などの商業施設やイベント会場で移動販売をおこなうこともある。

開業当時は市外から訪れる観光客が客の多くを占めていたが、翌年からコロナの影響でその数が激減。そこで宇佐両院商工会に相談したところ、「小規模事業者持続化補助金」の活用を提案され、申請を決めた。「移動販売事業に着手することで、EMMAのおやつを県内各地に広げる」をテーマに、補助金を導入して取り組んだのは、パッケージデザインの改良による商品力強化と、移動販売車の環境整備、宣伝強化。車内に荷物収納のためのインナーラックと、



商品の製造・販売をおこなう代表の宮川尚美さん。店名はお孫さんの名前からつけたそう。

車外の天井にルーフキャリア、発電機と冷蔵ケース、車載対応冷蔵庫を設置し、車に貼るステッカーと店頭幕も作成した。

「実は商工会にはちょっとお固いイメージがあって、敬遠していたんです。でも実際は担当者の方がとても気さくで、ちょくちょく寄ってくれたり本当によくしてくれる」と宮川さん。移動販売に力を入れたり、安心院産のブドウを

使ったジュースのメニュー追加を提案してくれたのも「自分では気づけなかったこと。今ではすっかり頼りにしています」と、商工会の存在の大きさを語る。

9月半ばから販売予定のブドウジュースは、地元の『すなちゃん農園』でとれたてのベリーA100パーセントの、濃厚なぶどうジュース。フルーツサンドに使うシャインマスカットやイチゴと同じく、地元農家の方

の協力があってこそ提供できるメニューだ。キッチンカーを営むご主人や、大分市内で人気のケーキ店を展開する息子さんの協力と応援も、宮川さんにとって大きな支え。商工会と農家のみなさん、家族のためにも「コロナ前の状況になるよう、頑張ります！」と意気込む、宮川さんの明るい笑顔にも元気をもらえる『EMMAのおやつ』に、ぜひ立ち寄ってみてほしい。



宇佐両院商工会の支援のもと、補助金制度を活用してステッカーや店頭幕を作成した。



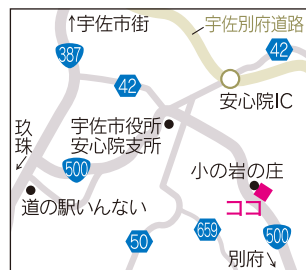
1. 氷が溶けてちょうどいいくらい濃厚な『ベリーAぶどうジュース』450円。
2. 度々立ち寄る商工会の担当者に試飲・試食してもらいアドバイスを受けることも。
3. 「フルーツサンド」450円、「なめらかぶりん」300円、「揚げパン」200円。
4. 車内で調理するキッチンカーとは違い、店舗で製造したものを冷凍冷蔵庫で保管し販売。



EMMAのおやつ

宇佐市安心院町戸方7-2
TEL.090-7538-3795

🕒 11:00～17:00
🍁 秋のシーズン中はなし
📅 20台



📞 宇佐両院商工会 伴走型小規模事業者支援推進事業

〒872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382

元氣企業に迫る！

株式会社 櫛野農園くしののうえん

取締役会長の櫛野正治さん(写真右)と息子で二代目の光正さん。

ゆずの生産と加工品製造で

「宇佐産のゆず」の魅力を発信

麺類やみそ汁など、いろんな料理のアクセントとして活躍する薬味・ゆずごしょうの加工と販売、ゆずの生産を手がける院内町の『櫛野農園』。昭和49年（1974年）の創業以来、こだわりのゆずごしょうをはじめとするゆずの加工品を世に送り続けてきた。

初代の櫛野正治さんはもともとJAの職員。養蚕や農業を手がけたのち、一村一品運動がきっかけでゆずの生産を始めた。とはいえゆずは、よく実がなる「表年」とそうでない「裏年」を繰り返す性質があるため、収益が不安定。それを解消するために着眼したのが、祖母がよく手づくりしていたゆずごしょうだった。同社のゆずごしょうの原料は、ゆずと唐辛子は自社農園や地元の契約農家で育ったものを、塩は九州の海水塩を使用。黄ゆずよりも風味や香りがよい青ゆずの皮と辛みの弱い唐辛子を別々に塩漬けし、御影石の石臼で混ぜ合わせたのち一年間熟成させて作り上げている。ほかにも果汁やドレッシングなど、ゆずを使った加工品を製造し、

各商品のかぼすバージョンも続々とラインアップに加わった。

現在は息子の光正さんが二代目として事業を切り盛り。3年前はコロナの影響で売り上げが落ち込んだことから、「令和2年度大分県ものづくり中小企業コロナ危機対応事業再興補助金」を活用し、OEMの受注が可能な体制を構築するための設備投資に踏み切った。導入したのは、1日の処理量が300キロだったところを600キロにできる、ゆずの皮を細断するカットミキサー、充填速度が従来の倍になる充填機クリームブレッサーとチューブ型製品の包装に使用するハンドシーラー。この3つの新たな機械により、処理能力の大幅な向

上を実現させた。「補助金申請や展示会参加を支援してくれた宇佐両院商工会さんとは先代からの長い付き合い。経営や商談会のやり方、資金調達など自分たちにはない専門知識でしっかり支えてくれる、頼りになる存在です」と光正さん。家族や社員と力を合わせ、変わりゆく状況に対応しながら、事業のさらなる展開を目指しているが、同時に取り組むべき課題があると

いう。地域で増え続けている、廃園になったゆず園の復活だ。院内町の特産品として盛んに生産されてきたゆずだが、近年は高齢化により生産者の数が激減。その状況は県外からは一切仕入れず、地元産のゆずにこだわった加工品製造をおこなう同社にとって、原料を安定的に確保する、という課題の前に立ちふさがる大きな壁だ。原料確保はもちろん、担い手の育成や雇用の拡大を実現していきたいと、同

社は現在、廃園再生・管理に力を注いでいる。5年前に工場を建て替え、売店も設けたが十分に活用できていない状態が続いているため、新たに補助金を活用して看板作成などの周知活動、給食や見学を通じて小・中学生にゆずを知ってもらう取り組みにも意欲的だ。宇佐市のゆず生産を、ゆずのある食文化を守り、次世代へとつなげる『櫛野農園』の挑戦は、これからも続いていく。



1. 香りや風味を逃さないよう、熱が通りにくい御影石の石臼を使って混ぜ合わせる。
2. 1日に600キロ処理することができるカットミキサーを新たに導入。
3. 商工会の支援を受け、補助金を活用して導入した充填機クリームブレッサー。



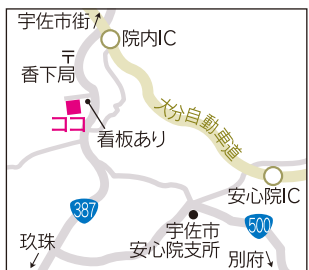
1. 主力商品の「ゆずごしょう」をはじめ、ゆず七味やドレッシングなども製造。
2. チキン南蛮のソースや卵かけご飯など、いろんな料理のアクセントになるゆずごしょう。
3. 箱詰めやラベル貼りは手作業でおこなっている。
4. 工場に併設した売店。ドライブがてら気軽に立ち寄って買い物を楽しんで。



櫛野農園

宇佐市院内町櫛野661-4
TEL.0978-42-5650

図 9:00～17:00
休 土・日曜
印 5台



〒872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382

問 宇佐両院商工会 伴走型小規模事業者支援推進事業

元氣企業に迫る！

由布院 その田



店主の園田 勝也さん。
父から受け継いだシイタケ山が近いことも理由で
安心院に店を構えた。



「秋の園遊会コース」27,500円(税込)

職人の情熱と真心がつくりだす 「特別な時間」を味わえる店

湯布院に生まれ育ち、高級旅館で20年腕をふるった店主が、縁あって安心院に構えた『由布院その田』。料理人としての豊富な経験・貴重な体験を土台に、地元の旬の食材を使用した和食を提供している。

「湯布院は故郷であり、長年料理人として腕を磨いた場所。自分にとって大切な町に思いを込めて、店名に入れました」と店主の園田勝也さん。政財界をはじめ多くの有名人も足を運ぶ『亀の井別荘』で料理長を務めたのち、2019年、父親の故郷の安心院で独立開業を果たした。コンセプトは「特別な人と、特別な時間を過ごせる飲食店」。その願い通り、観光客や地域住民が法事や記念日、歓送迎会など節目となる大切な機会に、この店に訪れているという。

ランチタイムは「黒毛和牛丼」2200円(税込)や「天婦羅御膳」1650円(税込)、「天ぷらとサバの棒ずしセット」2310円(税込)・

要予約)を提供し好評だが、魚料理を食べたいという客のリクエストに応え、秋から新たに「のどぐろの煮付け御膳」もメニューに加わった。ふんわりしたのどぐろの身と、魚のおいしさを上品に引き出した味付けは、目を閉じてじっくり味わいたくなるほど繊細だ。夜は完全予約制で、「お任せ会席」6600円(税込)やステーキ、すき焼き、すっぽんやぶぐ、予算と要望に応じたコースを提供。贈り物でいただいたり、記念日のためにとっておいたりした特別なお酒を持ち込んで、そのお酒に合わせた料理をつくってもらえる「ペアリング」にも対応している。

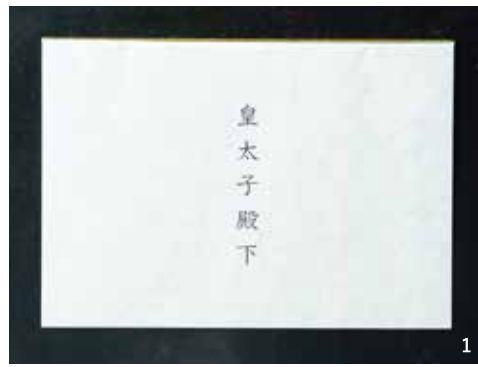
昨年は新たな取り組みとして、「秋の園遊会コース」の試食会を実施。このコースは、2010年11月に開催された「第30回記念大分国際車いすマラソン大会」で皇太子殿下(現 天皇陛下)が行幸啓された折に、当時の職場の亀の井別荘で供された献立を、安心院産の食材を使って極力再現したものだ。皇太子殿下より、『おいしくいただきました』と温かいお言葉

をかけていただいた思い出深いメニュー。その時の感動を伝えたいと企画したイベントは大好評で、今年11月も二日間限定で開催。メディアにも取り上げられ、話題となった。「ぜひ味わってみたい」との声も多く、今後は「春の園遊会コース」も開催する予定だ。この新事業は、創業当時から補助金の活用からささいな困りごとまで対応してくれた、宇佐両院商工会の支援のもと「経営革

新計画」の承認を受け実現へとつながった。「食べることは生きること。生きることが地域につながり、さらにその先に広がっていくことを願って、活動が続いているんです」という園田さんは、子ども食堂も毎月2回実施。真の職人としての使命感と矜持を背負いながら、これからも地域のために料理を通してできることを考え、実践し続けていくのだろう。



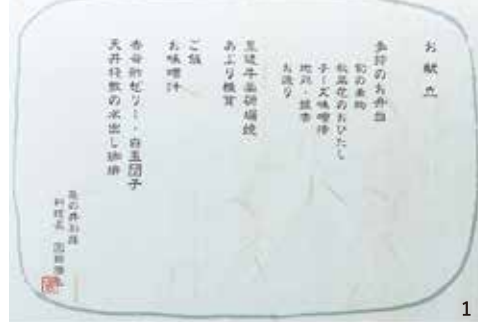
2



1



3



1



4

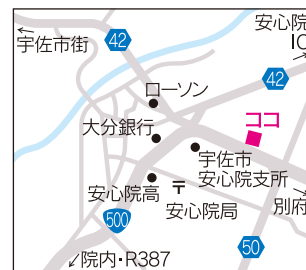
- 2010年当時の皇太子殿下が実際に供された献立。
- 宮中晩餐会等において用いられる日本酒や焼酎も取りそろえている。
- 近くの『安心葡萄酒工房』でつくられた安心院ワインと和食のマリアージュも楽しめる。
- 「のどぐろの煮付け御膳」3850円～(税込・仕入れ状況により価格に変動あり)。



由布院 その田

宇佐市安心院町木裳353
TEL.0978-44-2677

■ 11:30~14:00(ラストオーダー13:30)、
18:00~22:00 ※前日までの要予約
■ 不定休
(第二日曜は「子ども食堂」のため休み)
■ 5台 カード使用/可



問 宇佐両院商工会 伴走型小規模事業者支援推進事業

〒872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382