

クラウドファンディングを活用した 「岡山ふるさと投資応援事業」

取組事例集



白菊酒造
上山棚田応援ファンド
岡山の地酒
白菊酒造ファンド
白菊酒造株式会社



幻の酒米「雄町米」
室町酒造ファンド
室町酒造株式会社

古民家の
お菓子工房ファンド
有限会社くま



出製陶
備前焼ファンド
出製陶



吉備の国
板野酒造場ファンド2016
有限会社板野酒造場



倉敷酒津の
とら醤油ファンド
とら醤油株式会社

岡山湯原温泉
ペット同伴旅館作り
ファンド
有限会社トラベルシリウス



安心素材の
倉敷おからクッキー
ファンド
有限会社もとや



くだもの王国岡山
フレッシュタルト
ファンド
株式会社スタイル



岡山発
和のとろける焼きショコラ
ファンド
わかな合資会社

発行
岡山県中小企業団体中央会
ものづくり・連携支援課
〒700-0817
岡山県岡山市北区弓之町4番19-202号
TEL 086-224-2245

はじめに

平成26年10月、内閣府を事務局に、地域資源の活用やブランド化など、地域活性化に資する取り組みを支えるクラウドファンディング等の手法を用いた小口投資の普及・促進を目的として、「ふるさと投資」連絡会議が設立されました。「ふるさと投資」とは、地域資源の活用やブランド化など、地方創生等の地域活性化に資する取り組みを支えるさまざまな事業に対するクラウドファンディング等の手法を用いた小口投資であって、地域の自治体等の活動と調和が図られたものをいいます。

岡山県と岡山県中小企業団体中央会においても、平成27年度より、投資型クラウドファンディングの仕組みを活用し、県内地域の中小企業・小規模事業者の資金調達から販路開拓までをトータルにサポートする事業として「岡山ふるさと投資応援事業」を実施致しました。当事業は、地域で頑張るふるさとの応援・成長に貢献する岡山県内の事業者の取り組みを発掘・選定し、地域が誇るオンリーワンの取り組みとして広く県内外に情報発信すると共に、潜在顧客の開拓、小口投資を活用した資金調達、販路開拓等の各種支援を行う事業です。

この冊子では、当事業を通じて、第二種金融商品取引業者によりファンド組成された、平成27年度から平成29年度の実施事業者の取り組みを紹介しています。投資型クラウドファンディングを用いた資金調達により、全国の方々を対象としたファン作り、販路開拓を行った事例など、がんばる岡山県内の事業者の取り組みをご覧ください。

2018年1月吉日

岡山県中小企業団体中央会

目次

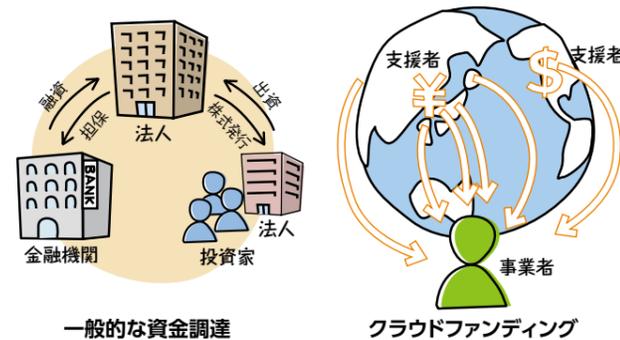
クラウドファンディングについて	4
・クラウドファンディングとは	
・クラウドファンディングの歴史	
・クラウドファンディングの種類	
・クラウドファンディングの仕組み	
寄付型クラウドファンディング	
購入型クラウドファンディング	
投資型クラウドファンディング	
取組事例	
■白菊酒造株式会社	8
白菊酒造 上山棚田応援ファンド	
岡山の地酒 白菊酒造ファンド	
■室町酒造株式会社	10
幻の酒米「雄町米」室町酒造ファンド	
■有限会社くま	12
古民家のお菓子工房ファンド	
■出製陶	14
出製陶 備前焼ファンド	
■有限会社板野酒造場	16
吉備の国 板野酒造場ファンド2016	
■とら醤油株式会社	18
倉敷酒津のとら醤油ファンド	
■有限会社トラベルシリウス	20
岡山湯原温泉 ペット同伴旅館作りファンド	
■有限会社もとや	22
安心素材の倉敷おからクッキーファンド	
■株式会社スタイル	24
くだもの王国岡山フレッシュタルトファンド	
■わかな合資会社	26
岡山発 和のとろける焼きショコラファンド	

クラウドファンディングとは

近年注目されている「クラウドファンディング (crowd funding)」とは、「群衆 (crowd)」と「資金調達 (funding)」をあわせた造語です。個人や企業、その他の機関が、インターネットを介して、個人から少額の資金を調達する仕組みであると考えられています。

一般的な資金調達には、金融機関からの融資や、株式発行等の方法があります。金融機関からの融資の場合、出資とは異なる「借入」のため、経営者の自由度がありますが、利子と返済義務が生じます。また、株式発行の場合は、株主が持つ議決権により、経営の自主性が保てなくなるといった場合があります。

一方で、クラウドファンディングは、事業実施者の顔が見えやすく、事業の賛同を得る事で、一般個人から少額の資金提供を受けることが可能です。実施事業の賛同が得られない等、必ずしも資金調達が出来るとは限りませんが、実施する事業が全国の人々から共感を得られれば、大きな販路開拓に繋がる等、融資や株式発行とは違ったメリット・デメリットが存在します。

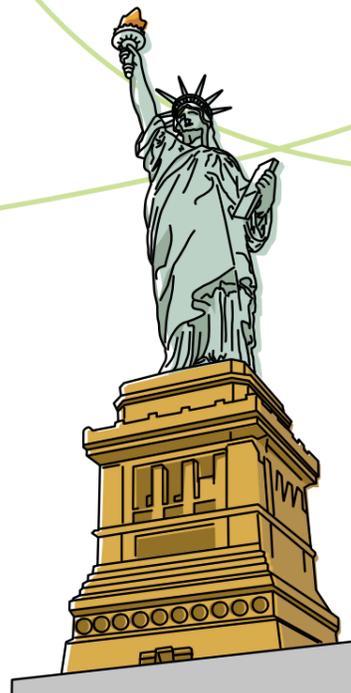


クラウドファンディングの歴史



クラウドファンディングの仕組みは、古くから多くのエピソードが存在しています。17世紀初頭、書籍編集者が寄付によって書籍代を集め、見返りとして書籍に寄付者名を掲載する権利を提供したことが、考え方の元となったと言われているエピソードや、19世紀後半にはアメリカ合衆国にある「自由の女神」を乗せる台座の建設資金を募るべく、新聞出版社が新聞でアメリカの大衆に寄付を募ったというエピソードがあります。自由の女神の台座建設では、多くの人々から1ドル以下の少額を集め、6ヶ月間で約10万ドルが集まりました。

このように、クラウドファンディングのような資金調達の考え方は古くから存在していますが、日本において知名度が上昇したのは2011年。東日本大震災復興支援のための資金調達を目的として、クラウドファンディング利用者が増えた事が挙げられます。2014年5月には、金融商品取引法改正による規制緩和により、投資型クラウドファンディング市場の活性化が期待され始めました。市場は成長の一途を辿っており、今後も拡大する事が予想されます。

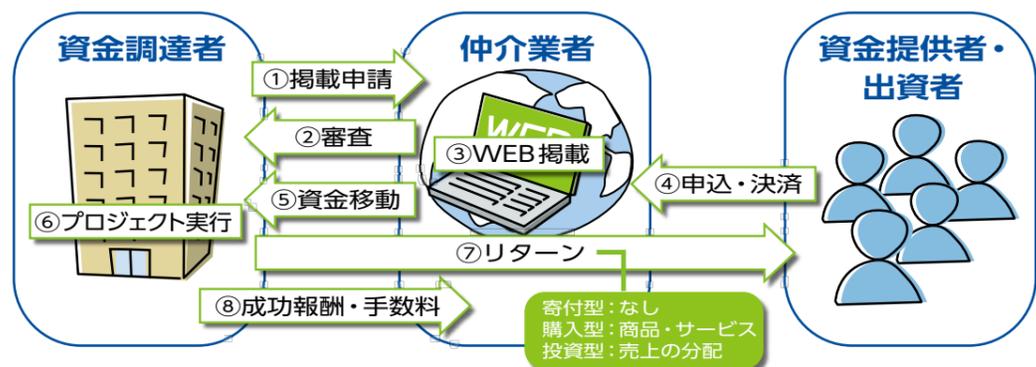


クラウドファンディングの種類

クラウドファンディングはリターン (資金調達者から資金提供者への返礼) によっていくつかの種類に分類されています。また、クラウドファンディングは種類によって内容が異なり、メリット・デメリットが存在します。様々な資金調達と比較し、一番合っている資金調達手法を選択する事が賢明と言えるでしょう。

	寄付型	購入型	投資型
特徴	<p>被災地支援や環境保全、社会問題解決等を目的とした、インターネットを通じて寄付を行う仕組みである。</p> <p>■資金提供者側</p> <ul style="list-style-type: none"> 資金調達者からは、集まった資金使途の活動報告が行われ、進捗状況が確認出来る。 資金提供者への金銭的・物質的リターンが無い。 私的な不正利用を目的とした場合もあるため、見極めが必要。 <p>■資金調達者側</p> <ul style="list-style-type: none"> 活動報告として、ニュースレターやメールの送付を行う場合が多い。 	<p>資金提供者から前払いで集めた資金を元手に商品開発やサービスに着手する受注生産方式である。</p> <p>■資金提供者側</p> <ul style="list-style-type: none"> 金銭的リターンは無いが、完成した商品やサービスが提供される。 プロジェクトが成功するとは限らないため、失敗によりリターンが受けられない場合もある。 <p>■資金調達者側</p> <ul style="list-style-type: none"> テストマーケティングとして、企画した商品が市場にどれくらいの反響を及ぼすか確認する場合にも用いられる。 	<p>個人が小口で事業へ投資する手法である。資金調達者の実施事業の売上が、資金出資者への分配原資となる。</p> <p>■資金出資者側</p> <ul style="list-style-type: none"> 資金出資者は、対象事業の売上に応じた分配金が支払われる。別途特典として、商品やサービスのリターンを受けることもある。 出資金の元本が割れる可能性がある。 契約期間は解約ができない。 <p>■資金調達者側</p> <ul style="list-style-type: none"> 匿名組合のスキームを用いているため、経営の自主性が保たれる。 調達額は比較的大きく、事業の運転資金や設備購入などの資金に活用される。 元本保証がない。
資金提供者へのリターン	無し	商品・サービス	事業から得られる金銭
活用事例	被災地支援、環境保全、社会問題解決等	新商品開発、開業資金、マーケティング等	設備購入資金、原材料購入、宣伝広告費等の運転資金等

クラウドファンディングの仕組み



寄付型クラウドファンディング

概要

寄付型クラウドファンディングは、NPO法人や非営利団体等が主体となり、難病患者支援や被災地支援、また環境問題への課題解決等、社会問題に向けて取り組むことに対する資金確保に用いられます。金銭的リターンは一切無く、インターネット上で行われる募金に対する寄付行為そのものを指します。一口あたりが少額な出資に対応しており、社会的意義が大きく、インターネットを通じて社会の発展に貢献できるという魅力があります。



寄付型クラウドファンディングでは、資金提供者は事業の進捗状況をネット上で確認する事が可能です。そのため、資金提供後のお金の使われ方について知る事が出来ます。

メリットやデメリット

資金提供者に経済的なリスクが無い一方、過剰な返礼を受けた場合、確定申告時に寄付金控除は受けられない可能性があります。また、仲介事業者や資金調達者が私的な不正利用を行っていた場合に、期待していた活動がなされない場合もあります。

購入型クラウドファンディング

概要

購入型クラウドファンディングは、個人や法人等が主体となり、商品開発・サービス提供等様々な事業に対して用いられます。ジャンルは多岐にわたり、音楽や書籍、ゲームといった商品開発の他、アーティストが実施するイベントの先行予約や限定品販売、他にも「テストマーケティング」として取り組まれるものまで、汎用的に活用されています。



調達する資金が目標金額分集まって初めて実施される「資金調達達成時実行型」と、目標金額関係無く必ず実施される「実行確約型」と大きく2つに分かれ、受注生産のように、プロジェクト成功後に商品・サービスの提供が行われます。

第二種金融商品取り扱いが不要なため、日本ではクラウドファンディング仲介事業者が一番多く取り扱われています。

メリットやデメリット

多くの共感を得る事により資金調達が達成されますが、こういった商品やサービスに人気があるのかといったマーケティングにも繋がります。結果的に資金調達者は、市場調査や広告宣伝等のコスト削減を実現する事ができます。

資金提供者側は、まだ世の中に出回っていない魅力的な商品・サービスに巡り合える可能性がある一方で、プロジェクトが途中終了した場合には、商品・サービスが受け取れない可能性もあります。提供した資金が戻ってこない場合もありますので、必ず期待している結果とならない場合もあるという認識の上で、資金提供を行う必要があります。

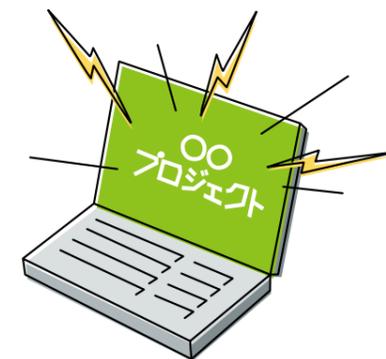
投資型クラウドファンディング

概要

投資型クラウドファンディングは、寄付型・購入型クラウドファンディングの性質とは異なり、資金出資に対する返礼は、商品やサービスではなく、金銭となります。プロジェクトごとに期間を定め、資金調達した費用を回収し、事業の売上から資金出資者へ分配という形で返礼します。

資金用途は酒造や食品加工、音楽制作等多様で、購入型・寄付型クラウドファンディングと比較すると、1プロジェクトあたりの募集金額は規模が比較的に大きくなる傾向があり、一口の金額も数万円規模となります。

資金出資者に対して、資金調達者の自社商品等の特典を送る場合も多く、特典を楽しみに投資する資金出資者も多く見られます。



メリットやデメリット

投資型クラウドファンディングでは、資金出資者が投資を行うにあたり、資金調達者に生じた利益を分配する「匿名組合契約」という契約が結ばれます。その名の通り「投資」にあたりますが、匿名組合契約では、投資側は小口の投資が可能であること・出資額を超えた損失を負担する責任が無いという特徴が挙げられます。資金出資側の観点以外にも、資金調達側は、ベンチャーキャピタル等からの投資と異なり、株式を割当ててことはないために、経営の自主性が保たれるという点や年に一度の分配となるため返済義務は毎月発生しないという点が挙げられます。一方で、事業の不振や失敗等により、元本割れが生じる場合があります。

なお、匿名組合契約を用いた小口投資ファンドの組成・運営の仲介業務を行うには、第二種金融商品取引業者として金融商品取引法に基づき国の登録を受ける必要があります。

岡山県中央会では、投資型クラウドファンディングを用いて、「ふるさと投資応援事業」を実施しております。仲介事業者である第二種金融商品取引業者「ミュージックセキュリティーズ株式会社」と協力し、魅力的な岡山県内の事業者の発掘・選定を行いました。投資型クラウドファンディングにおけるファンド組成手数料の補助、本パンフレット作成を始め、各事業者ごとのリーフレットや、岡山県中央会へのWEB掲載等の支援を行っております。

平成27年度 **白菊酒造 上山棚田応援ファンド**
 平成28年度 **岡山の地酒 白菊酒造ファンド**
 平成29年度

白菊酒造株式会社

岡山県高梁市にある白菊酒造では、地元の米、地元の仕込み水、伝統の備中杜氏の技にこだわり酒造りを行っています。使用するすべての酒米を岡山県産とする新コンセプトの酒造りに挑戦し、岡山県産の「雄町」「山田錦」「朝日」の酒造好適米を対象とした優良米の確保によって酒質の向上を目指しています。

事業内容



上山棚田の山田錦をつかった酒造り (第一弾ファンド)

岡山県美作市上山(うえやま)地区は、奈良時代から形成されはじめたといわれ、大規模な8,300枚もの棚田がある農村地帯です。かつては美しい田園風景が広がっていましたが、昭和40年頃から高齢化と担い手の減少により、棚田の大部分が荒廃し、そのほとんどが耕作放棄地となりました。そのような中、NPO法人(英田上山棚田団)が中心となり上山棚田の復活を目指して活動をはじめ、現在では20名の方が上山地区に移住し、全棚田の25%が復活しています。

この上山棚田のある美作市一帯は、山田錦の栽培適地としても50年の歴史がある地域です。白菊酒造ではこれまで、山田錦は他県産に頼らざるを得なかったことから、この上山棚田の山田錦を使うことで岡山県産の山田錦での酒造りに挑戦します。上山棚田での山田錦栽培支援に取り組むことで、白菊酒造で扱う全ての酒米を岡山県産とし、これまでにないコンセプトの酒造りを目指していきます。

岡山県産米で高品質のお酒を作り、中山間地域の農業を活性化 (第二・三弾ファンド)

第二・三弾ファンドのプロジェクトは、岡山県産原材料米(雄町米、山田錦、朝日米)を主な対象にし「優良な原料米を確保し品質の向上を目指す挑戦」です。岡山県はその温暖な気候と豊富な三大河川の水が育む、兵庫県と並ぶ酒米の生産地になります。特に岡山県産が全国の全生産量の92%を占める「雄町」はまさしく岡山特産の酒米と言えます。また「山田錦」も全国生産量第2位を誇っております。他にも、朝日、アケボノ、アキヒカリ等といった酒造りに使用できる良いお米が生産されています。

白菊酒造では、酒造りに最適な品種の雄町米、山田錦という岡山県産の原材料米を主に使用した酒造りを行っています。両品種はともに酒造りに最適な品種ではありますが、栽培が難しいこともあり年ごとの品質のばらつきや、収量の変化や価格の上下動などの現状があります。原材料米の品質は酒造りに直結するため、白菊酒造は本ファンドの資金を活用してより優良で高品質な雄町米、山田錦、朝日米を購入することで、「オール・フロム・オカヤマ」のより高品質な酒造りを目指してまいります。

白菊酒造の高品質な製品を全国に継続的に販売していくことで、岡山県を酒の産地のみならず、優れた米の産地として発信していくことを目的としています。



代表者メッセージ



いま日本の中山間地域はこれまでにない大きな変化が押し寄せています。それは限界集落や消滅可能性地域などと予測されていたものの、社会情勢の急激な変化によりますます厳しい流れとなって押し寄せています。

私どもは備中地域の酒蔵として常に高品質の日本酒を醸造し、皆様へお届けすることを130年間に亘り続けて参りました。今を生きるわれわれは、これからは、同じ環境の地域の中で明るい展望をつくりつつある者が連携し、シナジーを共有して多くの才能ある支援者の方々とともに、中山間地域の魅力を再構成して明るい未来展望を創出してゆきたいと願っております。

今回のこの取り組みが、地域の酒蔵が酒造りだけから、地域共生へ向けてシナジーを発揮する酒蔵へと変容する一歩となります。

皆様のあたたかいご支援ご指導を頂きますよう心よりお願い申し上げます。

ファンド概要・結果

	第一弾ファンド	第二弾ファンド	第三弾ファンド
調達金額	7,200,000円(240口) 申し込み上限口数: 33口	9,450,000円(315口) 申し込み上限口数: 33口	
1口金額	31,710円/口 (内訳: 出資金30,000円 取扱手数料1,710円)	32,400円/口 (内訳: 出資金30,000円 取扱手数料2,400円)	31,500円/口 (内訳: 出資金30,000円 取扱手数料1,500円)
資金使途	酒米代6,500,000円 資材及び備品費500,000円 予備費200,000円	原材料費(酒米代、資材費等)9,000,000円、予備費 450,000円	
ファンド対象事業	日本酒の製造・販売事業		

投資家の声

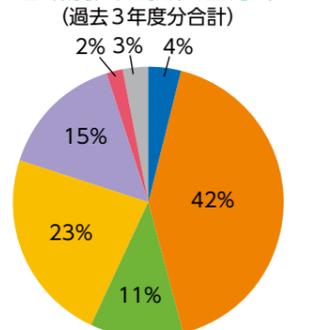
第一弾棚田応援ファンドより

- 岡山出身です。雄町米使用酒はよく目にしますが、同米の岡山酒見ないですね。ぜひ広めてください。
- 酒造りの切り口から棚田再生の一助になろう、というお志が素晴らしいです。一口ですがご協力致します

第二・三弾ファンドより

- 膨らみがあるのにキレもある綺麗な酒造りと感じ、愛飲しています。本取り組みにも期待しています。
- 上山棚田応援ファンドから3回目の連続応援です。白菊おちょこも楽しみです。

地域別資金提供者分布 (過去3年度分合計)



年代別資金提供者分布 (過去3年度分合計)

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20~29歳	1%	0%
30~39歳	14%	2%
40~49歳	25%	4%
50~59歳	24%	5%
60~69歳	18%	3%
70~79歳	3%	0%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	85%	15%

投資家特典

1口につき、岡山特産酒米使用の新酒生酒を送付。(送料・税込み5,000円相当) 白菊酒造オリジナルおちょこ付き。



企業情報

企業名: 白菊酒造株式会社
 所在地: 〒716-0101 岡山県高梁市成羽町下日名163-1
 代表者: 代表取締役 渡邊秀造
 TEL: 0866-42-3132 FAX: 0866-42-2165
 WEBサイト: <http://www.shiragiku.com/>





平成27年度

幻の酒米「雄町米」室町酒造ファンド

室町酒造株式会社

岡山県赤磐市にある室町酒造は、日本で唯一の原型品種である「雄町米」を使用した酒造りを行っています。本ファンドでは、「雄町米」の購入に資金を使い、「雄町米」でできた日本酒（6銘柄）を造っています。元禄元年に創業、330年の歴史のある室町酒造では、酒米の「雄町米」と水に徹底的にこだわって酒造りを行っています。

事業内容

「雄町米」へのこだわり

室町酒造では、地元備前の酒米である「雄町米」を使って酒造りを行っています。

「雄町米」とは、酒米として広く知られている山田錦・五百万石などの親米にも当たる、大変貴重な品種です。明治から昭和にかけて酒造好適米として全国に供給され、当時は「雄町米」を使用せずに酒の品評会で上位入賞することは不可能とまで言われていました。しかし、「雄町米」は化学肥料を嫌い、栽培にも手間がかかるため、農業が近代化されると共に生産量が減り、現在では「幻の酒米」と呼ばれています。



室町酒造は、この「雄町米」に惚れ込み、「雄町米」を使うことで他の酒蔵との差別化を図っています。「雄町米」の味は、実にふくよかで、しっかりとしたボディのある旨味が特徴。そして精米、洗米、醸造などの加減ひとつでどんな酒にも化けます。扱いにくいと言えば扱いにくい。そのため「やんちゃ」と言われるのですが、これほど魅力的な米は他にはありません。



また室町酒造では、岡山市瀬戸町で契約栽培農家を増やし、生産者と共に最良の雄町米作りの研究を行うことで、最高の雄町米を安定的に確保しています。

雄町の冷泉へのこだわり

日本の名水百選にも選ばれている「雄町の冷泉」は、岡山県三大河川の一つである旭川の伏流水が湧き出したものです。古くから岡山市雄町の地で湧き出ており、池田藩の御用水として有名でした。清水所に掘られた井戸はかつて「殿様井戸」とも呼ばれ、明治半ば頃まで世襲の水奉行が厳重に管理し、庶民の口にはめったに入らなかったほど、大切にされてきました。



深みのある柔らかい口あたりが特徴で、酒造りに適した軟水です。室町酒造では、酒造りに欠かすことのできないこの「雄町の冷泉」を、仕込み時期には日に何回も汲み上げに出向いています。

代表者メッセージ



酒造りは、お米と水が大切なことは皆さんもご存知のとおりですが、岡山県には最高の酒米と中国山脈から絶えることなく湧いて流れる3大河川とその伏流水があり、万葉集にも「吉備の旨酒」と歌われています。弊社では、脈々と受け継がれてきた酒造りの伝統を守りつつ、地元酒蔵として地元のお米とお水を用いた酒造りを当然のこととし、受け継がれてきた食文化の中で、その地域ならではの味を醸し出し、地域の食文化に根差したお酒造りに取り組んでおります。

私の持論ですが、地酒とは地元のお米と水で仕込んで始めて地酒を言うのではと思っております。今後は、やんちゃな雄町米と向き合って酒造りを行うことで、地元農家さんの手助けとなり、更には弊社のお酒を世に出すことにより、生産者のモチベーションを上げ、ひいては「瀬戸雄町」等のブランド化に繋がればと願っております。弊社は大きな蔵元ではありません。今ある設備の中で最大限努力し、更なる研究を重ね、多くの「オマチスト」をつくる為に社員一丸となって頑張りますので、どうぞよろしくお願い致します。

ファンド概要・結果

調達金額	14,700,000円（490口） 申し込み上限口数：33口
1口金額	31,710円/口（内訳：出資金30,000円 取扱手数料1,710円）
資金使途	原料米の購入（雄町米玄米）14,000,000円 予備費 700,000円
ファンド対象事業	雄町米を使用した日本酒の製造・販売事業

投資家の声

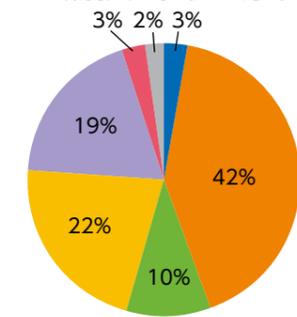
- 酒造りの姿勢に感銘を受けました。出資させていただきます。
- 雄町米の存在自体をこのファンドで知りました。どのような日本酒なのか楽しみにしています。
- 貴社のファンです。日本橋三越や、岡山駅前高島屋でも購入しました。

投資家特典

室町酒造の「ファンド限定お楽しみセット」
（送料・税込み6,000円相当）を1口につき1セット、期間中に1回送付。
「ファンド限定お楽しみセット」の内容
・特別仕様酒 瀬戸雄町しほりたて無濾過生原酒 720ml 1本
・岡山県児島製デニムの前掛け（非売品）
・雄町米の酒粕：1kg



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20～29歳	1%	0%
30～39歳	14%	2%
40～49歳	23%	3%
50～59歳	22%	4%
60～69歳	21%	4%
70～79歳	3%	1%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	85%	15%

企業情報

企業名：室町酒造株式会社
所在地：〒709-0835 岡山県赤磐市西中1342-1
代表者：代表取締役 花房 満
TEL：086-955-0029 FAX：086-955-6887
WEBサイト：<http://www.sakuramuromachi.co.jp/>





平成27年度 古民家のお菓子工房ファンド

有限会社くま

岡山県倉敷市にある有限会社くまは、江戸時代に建てられた町家や古民家を改装し、町家カフェを営んでいます。ファンドの資金を使い、新たに同地区の古民家である商家「旧原田邸」を改装し、菓子工房に生まれ変わらせました。

事業内容

年間6万人が訪れる人気の町家カフェ

岡山県倉敷市、美観地区にある「三宅商店」は、江戸時代後期に建てられた町家で、戦前は日用雑貨・荒物屋として営まれていました。有限会社くまは、現代に入り空き家となってしまっていたこの「三宅商店」を改装し、2004年に町家カフェをオープンしました。「三宅商店」の名称はそのままにし、昔ながらの建物や歴史も大切に空間が人気を呼び、今では年間6万人が来店する人気カフェとなっています。



地元の食材を使ったオリジナル商品を展開

有限会社くまでは、「三宅商店」と同じように町家や古民家を再生した飲食店を合計3店運営しています。それぞれの飲食店のパフェやケーキのトッピングで使用しているジャムを商品化し、「三宅商店カフェ工房」ブランドとして各店舗とオンラインストアで販売しています。



倉敷の商家「旧原田邸」を菓子工房に再生

今回、本ファンドの資金を使い、「水辺のカフェ 三宅商店 酒津」から徒歩圏内にある倉敷市の商家「旧原田邸」の長屋門を菓子工房へと改装します。

倉敷市の商家「旧原田邸」は、大正から昭和にかけて活躍した日本を代表するテニス選手である原田武一の生家です。明治23年頃に建てられ、約130年の歴史がありますが、維持修繕費の負担が大きく、取り壊す予定となっていました。そのような中、有限会社くまは、土地と建物を取得し、地元の食材を使った食品を製造するお菓子工房へと生まれ変わらせます。



また、この菓子工房では、これまで食べられるにも関わらず捨てられていた摘果桃を使い、ピクルスやジャム、ゼリー等、を製造し販売していきます。

代表者メッセージ



みなさん、こんにちは。代表の辻信行です。
倉敷で私は「辻さん」ではなく、「三宅さん」「林さん」と呼ばれています。それは私が、倉敷美観地区の町家喫茶「三宅商店」の店主であり、衣食住の生活デザインマーケット「林源十郎商店」の代表であることからです。かつて、日用雑貨・荒物屋だった「三宅商店」をカフェに、1657年創業、菓種業を営んできた「林源十郎商店」をものづくりの複合商業施設に。いずれも建家だけでなく屋号もそのまま受け継ぎました。
実は今回のプロジェクト、みなさんに「原田さん」になって頂くプロジェクトです。手間暇やおせっかいな思いやりが必要ですが、地域社会の宝を、今を生きる人が支え、次世代に繋ぐ仕事です。倉敷市酒津の「旧原田邸」の長屋門を再生し、ジャムや焼き菓子を作る工房にします。

旧原田邸は、代々続く商家。その先代の当主、原田武一さんは、戦前に世界で活躍されたテニスプレイヤーでパリオリンピック、ウィンブルドンなどの4大会に何度も出場し、世界ランク7位になっています。デビスカップでは、当時世界ランク1位のラコステにも勝利しています。

私は「三宅さん」「林さん」と呼ばれることを誇りに思います。三宅の人間でも林の人間でもありませんが、地域に於いても日本に於いても大切なものを次世代に「継ぐ」地域社会人としての仕事をさせてもらってるんだと。

みなさん、「原田さん」として、「継ぐ」プロジェクトぜひ一緒に！

ファンド概要・結果

調達金額	10,500,000円 (350口) 申し込み上限口数: 33口
1口金額	31,710円/口 (内訳: 出資金30,000円 取扱手数料1,710円)
資金使途	ジャム工房内装費 10,000,000円 予備費 500,000円
ファンド対象事業	旧原田邸を改装した工房にて製造したすべての製品(ジャム、ピクルス等)を販売する事業及び工房にて行う小売販売・飲食提供サービス事業

投資家の声

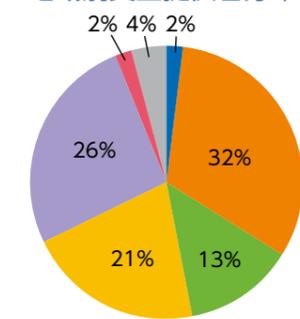
- 以前倉敷に住んでいたとき、友達と行ってました！応援しますので、頑張ってください！
- 古民家カフェはとても倉敷らしい、倉敷にあってほしい空間だと思います。
- 古民家が壊されずに済む事に寄与できるのは嬉しいです。

投資家特典

- ①「ジャムと焼き菓子の詰め合わせセット」と「甘酒・ピクルス・ジャムの詰め合わせセット」(合計 送料・税込8,000円相当)
- ②商品券10,000円分



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20~29歳	0%	0%
30~39歳	13%	6%
40~49歳	22%	7%
50~59歳	12%	10%
60~69歳	18%	5%
70~79歳	5%	2%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	71%	29%

企業情報

企業名: 有限会社くま
所在地: 〒710-0801 岡山県倉敷市酒津 2226
代表者: 代表取締役 辻 信行
TEL: 086-435-0280 FAX: 086-435-0290
WEBサイト: <http://m-cafekobo.com/>





平成27年度

出製陶 備前焼ファンド

出製陶

人間国宝の(故)山本陶秀を祖父に、岡山県重要無形文化財保持者である山本出を父にもつ、山本周作、領作兄弟が制作する斬新なスタイルの備前焼。備前の粘土に顔料を練り合わせることで重いイメージの備前焼に色彩が加わり、洗練され、カジュアルな器が完成しました。備前焼の持つ土のぬくもりと温かさを残しつつ、新しい感性を持った器創りに挑戦しています。

事業内容

父から受け継いだ備前焼の伝統と技術

山本周作、領作兄弟の父である、岡山県重要無形文化財保持者の陶芸家、山本出(やまもといずる)は、備前焼の可能性を求めて学生時代に彫塑(ちょうそ)を学び、その後、兄弟の祖父である人間国宝(故)山本陶秀に師事し陶芸の道に入りました。

素材である「土」の新しい可能性を追求し、独自の個性ある作陶法を打ち出し、「叩込」そして「土」の色調を独創的に表現する「出彩」(しゅっさい)を確立させました。



その後、フランス・ブルゴーニュで出会った「土」を入手し探求を続け、斬新なフォルムの造形により、「積上」(つみあげ)を確立。受け継がれてきた備前焼を根底に、山本出の確立した独自の手法を駆使しながら、新しい風を吹き込んだ一人として、現在も活躍する陶芸家です。

現代のスタイルを融合させた陶芸家兄弟

山本周作と山本領作は父親が確立した技法を受け継ぎ、備前の土に顔料を練り合わせて作り出した色土を用いて、カジュアルで洗練された新しい備前焼の制作に取り組んでいます。重々しくなりがちな備前焼に色土で色彩を加え、また華やかな装飾や奇抜な形ではなく、あくまで食を引き立たせるために、シンプルで目を引くデザインをコンセプトとしています。



代表者メッセージ



私の生まれ故郷備前市は備前焼が主な産業の町です。小さい頃は多くの作家が当地へ集い、通りは買物客で賑わっていました。しかし時代の流れとともに焼物は下火に向かい、町の活気も小さくなりました。私は、備前焼の伝統に新しい魅力を加え、もう一度、備前焼の良さを広く知ってもらい、町にかつての活気を取り戻したいと考えています。その思いから現代の生活スタイルに合った器の制作を始めました。備前焼をより身近に皆様にお使いいただけるよう、暮らしの器を中心に数多くの品を取り揃えております。また、潜在顧客の掘り出しの一助とすべく、新しいPR手段であるクラウドファンディングに取り組みました。

シンプルで若々しい感性のもと創られた器は、和洋中を問わずどんな料理にも合わせることができ、普段使いとしても最適です。器から伝わる土のぬくもりと温かさを皆さまにお届けできれば幸いです。

ファンド概要・結果

調達金額	2,100,000円(105口) 申し込み上限口数:50口
1口金額	21,140円/口(内訳:出資金20,000円 取扱手数料1,140円)
資金使途	設備資金(土練機 棚板等)600,000円、運転資金(顔料・粘土)1,400,000円、予備費 100,000円
ファンド対象事業	「出製陶」ブランドの作陶・販売事業

投資家の声

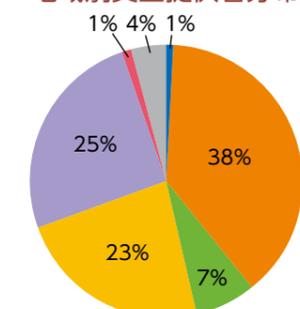
- 斬新で、明るく、見て、使ってワクワクする作品です。健闘をお祈りします!
- 本物を見てみたい。日本の伝統を守って下さい。
- 備前焼と地元の復興に期待しています。

投資家特典

1口あたり、出製陶のカップを期間中に1回送付(送料・税込、5,000円相当)



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20~29歳	3%	0%
30~39歳	11%	1%
40~49歳	34%	1%
50~59歳	15%	7%
60~69歳	23%	3%
70~79歳	1%	0%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	88%	12%

企業情報

営業者名: 出製陶
所在地: 〒705-0001 岡山県備前市伊部931-2
代表者: 山本 周作
TEL: 0869-64-4789 FAX: 0869-64-0820
WEBサイト: <http://izuru-seitou.com/>





平成28年度 吉備の国 板野酒造場ファンド2016

有限会社板野酒造場

桃太郎伝説の伝わる「備前一宮」にある板野酒造場は「あけぼの米」や「雄町米」などを使用し、酒造りを行っています。岡山でも有数のきき酒能力を武器に、日本酒に関連する豊富な商品ラインアップを展開しています。本ファンドでは、酒米を原料とした「飲むヨーグルト」製造設備に資金を使いました。

事業内容

酒通にも「おっ」と思わせる自信作

変化こそ常。消費者のアルコール離れが進み、アルコール飲料の需要が限界に近づきつつある中で、板野酒造場は新たにノンアルコール需要を取り組むべく、豊富な新商品を開発してきました。

海外に新たな市場を求め酒造会社が多い中、地域コミュニティを大切にしてきた板野酒造場は、未成年やアルコールの苦手な方も含めた国内の新たな市場開拓を目指します。

板野酒造場が新たに挑戦するのは、10年以上前から温めてきた企画である、酒米を使った「飲むヨーグルト」です。

日本酒では生もとと言って、乳酸菌を繁殖させてから酵母を増やす造り方が昔からありました。その乳酸菌をうまく活用できないかと思い、数年前から研究を続けています。

お酒を造るとき、大きいタンクに仕込む前に小さいタンクへ「モト」(酒母ともいう)を造ります。これをその



まま飲むとすっきりとした甘酸っぱさがあり、非常においしいです。この仕込んで数日たった酒母を使用し、酒蔵でしか味わえなかった濃厚な味を「ヨーグルト」として商品化を目指します。

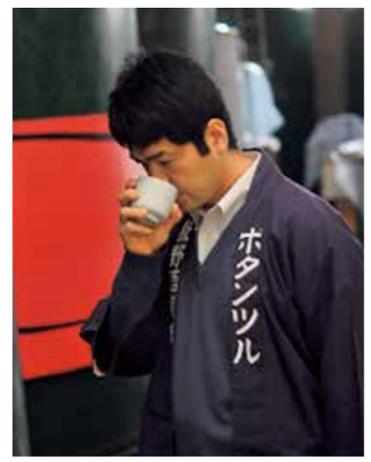
酒米を乳酸菌発酵させるため、牛乳アレルギーを持つ方でも安心して飲んでいただけるヨーグルトです。

原料には岡山県産の「あけぼの」を使用。飯米でありながら、酒米用としても多く用いられている岡山を代表する米を使用します。「あけぼの」は安定的に供給され、米質が柔らかく、低精米でも発酵するという特徴があるため、酒蔵スイーツに最適です。



お米本来の甘みを引き出し、酒母由来の甘酸っぱさを加えた、大人好みのすっきりとした後味の「飲むヨーグルト」をぜひみなさまにお楽しみいただきたいと思います。

代表者メッセージ



板野酒造場は岡山県岡山市の西「備前一宮」で酒造りをしています。

桃太郎伝説の元になった吉備津彦神社、吉備津神社や古墳などの見られる、歴史ある土地です。万葉集にも「吉備の酒・・・」と詠われ、万葉の時代から名醸地として名をはせた吉備の国の中心地です。

酒造りは、多くの工程があり、その一つ一つを大切にお酒を造ってまいりました。酒造り期間中、造り酒屋は納豆や、ヨーグルト等の発酵食品の飲食は禁止。そのため仕込み中、どうしても便秘気味になります。そんな時、「昔から造り酒屋でも乳酸菌を使っているじゃないか。」と「ハッ」と気づきました。「生もと」です。仕込み中モトを造っているときに、味見をすると、甘酸っぱくて非常においしいのです。そんなわたくしの実体験もあり、甘酒ヨーグルトの研究開発に乗り出しました。

板野酒造場の日本酒と酒蔵の新しい味わいスイーツを研究開発し、多くのお客様へお届けしたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

ファンド概要・結果

調達金額	5,240,000円(262口) 申し込み上限口数: 50口
1口金額	21,600円/口(内訳: 出資金20,000円 取扱手数料1,600円)
資金使途	設備購入費用・原材料仕入代5,000,000円 予備費240,000円
ファンド対象事業	日本酒等の製造・販売事業

投資家の声

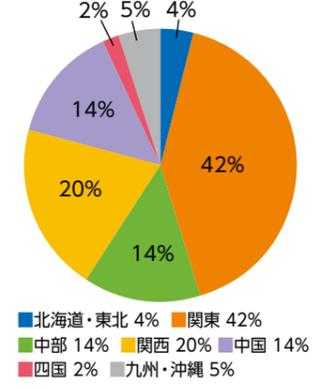
- 新規事業へのチャレンジに興味を持ちました。楽しみにしています。
- 日本酒ファンとして応援します。
- 多くの人に喜ばれる良いお酒を醸してください！

投資家特典

1口につき、あけぼの無濾過生原酒720mlを1本と新商品「飲むヨーグルト」(4,000円相当)をファンド期間中1回送付



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20～29歳	3%	0%
30～39歳	11%	4%
40～49歳	26%	4%
50～59歳	25%	6%
60～69歳	16%	3%
70～79歳	1%	0%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	83%	17%

企業情報

企業名: 有限会社板野酒造場
 所在地: 〒701-1211 岡山市北区一宮35番地
 代表者: 代表取締役 板野 雄一郎
 TEL: 086-284-1161 FAX: 086-284-2387
 WEBサイト: <http://www.ginpoo.co.jp/>



平成28年度

倉敷酒津のとら醤油ファン

とら醤油株式会社

岡山県倉敷市酒津で醤油等の製造・販売業を営む「とら醤油」は、万延元年(1860年)創業の中国地方で醤油販売量トップを誇る老舗醤油屋です。平成21年に現七代目が代表に就任以降、伝統を守りつつ、岡山県産野菜を使用した調味料の開発を進めるなど、地域に貢献しつつ新たな商品開発に積極的にチャレンジしています。本ファンドでは、業務の効率化を図るための設備費に資金を使いました。

事業内容

岡山の恵まれた気候条件と150年の技が生み出した極上の醤油

とら醤油の創業地である倉敷市酒津は、岡山三大河川の一つ、高梁川に小田川が合流した位置にあります。とら醤油では、河川がもたらす豊かな伏流水、備中平野に産する良質の大豆・小麦・瀬戸内海の塩など、地元産の原材料にこだわりつつ、他の地域からも品質の維持に適する厳選した原材料をもとにしょうゆ造りを行っています。

天然諸味で約一年半、温醸もろみで約8ヶ月、発酵熟成させた芳醇な醤油は、あらゆる料理の名引き立て役として長い間、多くの方に支持されてきています。

とら醤油が大切にしている言葉の一つに「たかが醤油、されど醤油」という言葉があります。150年の歴史の中で育まれた製造工程はNK缶入から製麹(せいきく)、仕込み、温度管理、圧搾、火入れ、瓶詰に至るまで、厳格に決められており、どの作業にも無駄がありません。製造工程の一部をご紹介します。

その中でも特徴的なものとして、数十項目にも及ぶ独自の「手順書」があります。そこには、「その工程を終えて次の工程に持っていくときに、最後に

人間の目と手で確認すべきポイント」が列挙されています。製品の品質を最後に決めるのは、アナログな人間の経験と感覚であるという考えのもとに、感覚的になりがちなチェック項目を長年の経験をもとに可能な限り言語化した、とら醤油独自の手順書です。製造工程への妥協のないこだわりが、品質の高さを保証しています。



- ①工程1: NK缶
- ②工程2: 製麹
- ③工程3: 諸味
- ④工程4: 圧搾
- ⑤工程5: 火入れ

代表者メッセージ



醤油の洗瓶器を購入した理由は、生産効率を向上させるためです。現在稼働している洗瓶器では、1時間当たり350本にとどまるところ、ファンドの資金を活用して購入する新しいタイプは1時間当たり1000本の洗瓶が可能になります。洗瓶が効率的にできれば、より衛生的な管理ができるようになり、売上の増加のために必要な品質の向上につなげることになります。醤油は地域の食文化の基礎となる調味料。受け継いだ伝統の味を守りつつ、新たな味覚も追求していきたいと思っています。伝統的な醤油に加えて、黄ニラやパクチー等の県産野菜の風味を生かした調味料の開発も行い、新たな取り組みにチャレンジし続けます。是非、ご支援の程宜しくお願い致します。

ファンド概要・結果

調達金額	3,100,000円(155口) 申し込み上限口数: 50口
1口金額	21,600円/口(内訳: 出資金20,000円 取扱手数料1,600円)
資金使途	機器購入費(瓶詰洗浄機器等)3,000,000円 予備費 100,000円
ファンド対象事業	調味料の製造・販売事業

投資家の声

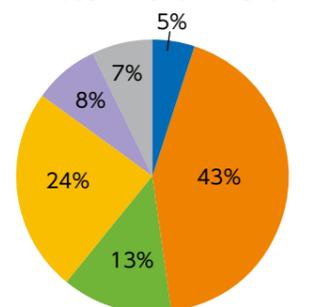
- 醤油は日本の誇り。とら醤油様のチャレンジを応援します。
- 調理・食事の両方で醤油は愛用しているので、貴社の醤油を楽しみにしています。
- 応援しています。ぜひ頑張ってください。

投資家特典

1口につき、投資家限定とら醤油セットと倉敷産デニムバッグを送付(送料税込 6,000円相当)



地域別資金提供者分布



■北海道・東北 5% ■関東 43%
■中部 13% ■関西 24% ■中国 8%
■四国 0% ■九州・沖縄 7%

年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20~29歳	3%	0%
30~39歳	16%	4%
40~49歳	34%	5%
50~59歳	18%	3%
60~69歳	13%	2%
70~79歳	1%	0%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	85%	15%

企業情報

企業名: とら醤油株式会社
所在地: 〒710-0801 岡山県倉敷市酒津2362番地
代表者: 代表取締役 三宅 正記
TEL: 086-422-0233 FAX: 086-422-0238
WEBサイト: <http://tora-shoyu.com/>



平成28年度

岡山湯原温泉 ペット同伴旅館作りファンド

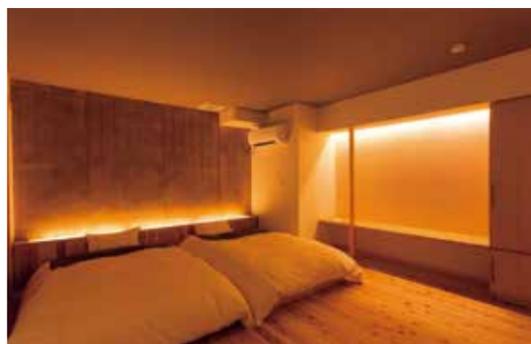
有限会社トラベルシリウス

ペットと一緒に旅館へ泊まることの難しい現在において、岡山県真庭市に位置する「湯原国際観光ホテル菊之湯」にて、「ペットも大切な家族」という想いのもと、小・中型犬だけでなく、大型犬や猫など他のペットでも同じ部屋と一緒に泊まりたい、そんな飼い主の方の夢の旅を叶える温泉旅館づくりを目指すファンドです。

事業内容

西の横綱にランクされる名湯 中国地方の温泉のトップランナー「湯原国際観光ホテル菊之湯」

トラベルシリウスが運営する「湯原国際観光ホテル菊之湯」は、岡山県北の真庭市、湯原温泉郷にあります。



湯原温泉郷は「露天風呂番付」で西の横綱にランクされる名湯で、目の前を流れる旭川を眺めながら温泉に浸かることができるかけ流し温泉「砂湯」は、宿から歩いてすぐの所にあります。

平成18年の開業以来、地元の山海料理の数々が堪能できる宿として、スタッフのアットホームなおもてなしを大切に営業してきました。また、過去には天皇陛下もご宿泊された由緒あるホテルでもあります。この「湯原国際観光ホテル菊之湯」を運営するトラベルシリウスは、昭和53年に開業。岡山県湯原で一軒の旅館からスタートしました。

以来40年近くに渡り中国エリアを中心に、「宿泊温泉事業」を事業の柱として、「旅行バス事業」、公園やスポーツ施設運営を行う「観光交流事業」など、計20を超える施設、事業を運営しています。

ペットと一緒に過ごす温泉旅をすべてのペットオーナーへ

トラベルシリウスは創業以来、家族における旅の在り方を考え、時代とともに変わる家族のカタチに向き合ってきました。

「ペットも大切な家族の一員」そう考えるからこそ、大型犬も含めたペットたちと同じ部屋でくつろぎながら一緒に思う存分、家族旅を楽しんで頂きたい。「すべての家族へ温泉旅を」を掲げるトラベルシリウスにとって「ペットと過ごす温泉旅」を、お客様に楽しんでいただけるようになるという課題は、とても重要なものです。

そこでトラベルシリウスは、全国的にも希少である大型犬と同伴宿泊可能な旅館を目指し、別邸YUYA（ゆや）を2016年12月に開業しました。

別邸YUYAは、「湯原国際観光ホテル菊之湯」の2階フロアの全面をペット同伴で宿泊可能とする新しいコンセプトの宿としてリノベーションし、現在客室3室でお客様を迎え入れ始めたところです。オープンしたばかりでようやく「空間」が揃い、必要最小限の環境が整ったところで、まだ改装が出来ていない客室もあります。そのため本ファンドでは、お客様により快適に過ごして頂くため、そしてよりたくさんのペットオーナーの皆様にご利用頂けるようにするため、さらなる施設とサービスの拡充を目指すための資金調達を行います。



代表者メッセージ



私たちは、創業から一貫して「どのようにすればお客様のお役に立てるのか」ということを大切にしてきました。

世界最古のホテルは、この日本にあり、その歴史は1300年を数えます。そのホテルは「温泉旅館」です。1300年の時代の変化がある中で、この産業は時代時代にあった役割を果たしてきました。湯治、旅籠、旅館と、その時代に求められるニーズに応えつつ、その根源にある文化を守り続けてきました。そして今、観光産業は、大きな変革の時を迎えようとしています。

「旅」は人生における物語の大きな役割を果たします。その旅に誰と一緒に行くのか？という事はとても大切であり、その大切な人と過ごす時間に温泉旅館という、いわばコミュニケーションを深める最高の場所にしていくことが、私たちが提供すべきサービスだと考えています。

「すべての家族に温泉旅を」を実現するために、この湯原温泉ペット同伴ファンドは大きな挑戦への一歩となります。皆さまと共に、旅と温泉文化を後世に残し、皆さまをその素晴らしい旅と温泉文化へお招きしたいと思います。何卒ご支援の程宜しくお願い致します。

ファンド概要・結果

調達金額	5,260,000円(263口) 申し込み上限口数:50口
1口金額	21,600円/口(内訳:出資金20,000円 取扱手数料1,600円)
資金使途	YUYA(湯原国際観光ホテル2階)の改装費用5,000,000円 予備費260,000円
ファンド対象事業	宿泊事業

投資家の声

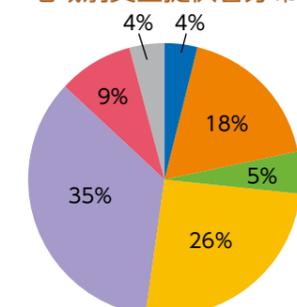
- 温泉地の活性化はインバウンド観光に伴い地方創生の重要なキーだと思えます。応援しています。
- ぜひペットと泊まれる高級感のあるお宿を探していました！頑張ってください！！
- ペットと旅行しています。現在犬連れで宿に114泊しました。もっと増えてほしい。

投資家特典

1口につき、YUYAで味わっていただいている地酒「御前酒」冷酒3本に、「オリジナル樽の升」&「湯原温泉入浴剤」5包セットの「ご当地ほろ酔い温泉セット」(送料税込3,000円相当)を送付。さらに一口につき、1.ご家族の旅・記念日旅行特典、2.ご家族の旅・料理グレードアップ特典、3.ご家族の旅・同伴ペット特典、4.ご家族の旅・応援特典、5.ご家族の旅・アクセス特典すべてがご利用可能



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20～29歳	5%	0%
30～39歳	12%	2%
40～49歳	19%	4%
50～59歳	26%	4%
60～69歳	21%	2%
70～79歳	4%	2%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	88%	12%

企業情報

企業名: 有限会社トラベルシリウス
所在地: 〒717-0402 岡山県真庭市湯原温泉 387番地の1
代表者: 代表取締役 池田 博昭
TEL: 0867-62-2951 FAX: 0867-62-2255
WEBサイト: <http://www.travel-sirius.jp/>



平成29年度

安心素材の 倉敷おからクッキーファンド

有限会社もとや

100%国産大豆の新鮮「生おから」を使用した「倉敷おからクッキー」。岡山県産の米粉と小麦粉、鹿児島県産の粗糖を使用。着色料や防腐剤などを一切加えず、小さなお子様にも安心の無添加で製造、生産量の拡大を応援する本ファンドで、生産能力強化を目指します。

事業内容

もとやのこだわりポイント

①食感の良さ

生おから等素材にこだわり、サクサクしているがしっとりなめらかな食感を大切に、定番商品に関しては67%のリピート率を誇ります。もとやでは、国産生おからと小麦粉を使用し独自の配合で生産しています。一般的なおからクッキーでは、粉末おからを固めて味をつけているものが多く、食感やのどごしが変わってきます。もとやでは、美味しさを犠牲にすることなく、健康を意識した商品づくりを行っています。

②安心素材

重要な原材料のおからは、100%国産大豆の新鮮「生おから」を地元豆腐店から毎朝仕入れていきます。岡山県産の米粉と小麦粉、鹿児島県産の粗糖を使用。着色料や防腐剤などを一切加えず、小さなお子様にも安心の無添加で製造しています。

③豊富な種類

「倉敷おからクッキー」は味や硬さを変え、全20種類以上販売しています。健康、美容に良い観点から、新商品を開発し続けバリエーションが豊富になりました。

もとやの今後の課題

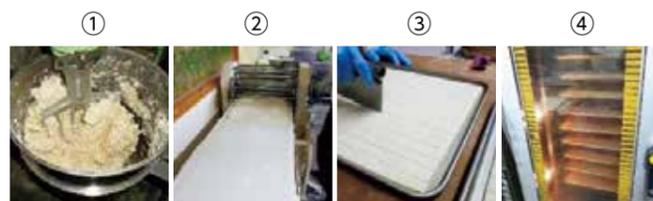
これまで順調に販売量を増やしておりますが、さらなる引き合いに応え、「倉敷おからクッキー」を全国に届けるために自社工場の生産能力を拡充します。

■生産工程

- ①ミキシング工程…材料をミキサーで練り生地をつくる
- ②伸ばし工程…生地をパイローラーで伸ばす
- ③カット工程…生おからは繊維質で規格品のカット機は使用できず、手作業で行っているため作業効率が悪い。
- ④焼き工程…生おからのため、焼く時間に1時間30分ほど要する。

今回、③のカット工程および④の焼き工程に設備を導入し、作業効率を上げ生産量の増加を図ります。

既存取引先である百貨店やネットショップでの販売を強化するだけでなく、新たに全国のスポーツジム、スイミングスクールなどの食品商材として注目を集めています。



代表者メッセージ



弊社、母体は婦人服の販売ですが、平成12年にパソコン事業部を立ち上げ、通信のインフラをお客様に提供していくことを目的にパソコンの販売・サポートをしてまいりました。次の事業の柱として、自社の経営資源を振り返り、ダイエット食品の店舗販売とネット販売を志向しました。

その当時、楽天市場でのダイエットクッキーと称し、おからクッキーが大変人気でした。弊社も製造・販売ができないかと模索し、知人のパン屋に製造を委託、自社婦人服販売店舗と楽天市場で販売を開始。「倉敷おからクッキー」という商標登録をし、また、他社にマネのできない、「生おから」を使ったクッキーを製造したところから、販売量が増え、おからクッキー事業は順調に伸びてきています。

「美」や「健康」というキーワードをもとに全国の数多くの方々から求められていると感じています。今後、弊社の「倉敷おからクッキー」を全国の方々へ提供していくために、本ファンドの資金で自社工場の製造能力を上げ、さらに常にお客様のニーズに対応した商品開発を続け、皆様の期待に応えていきたいと思っております。

ファンド概要・結果

調達金額	3,140,000円 (157口) 申し込み上限口数：50口
1口金額	21,000円/口 (内訳：出資金20,000円 取扱手数料1,000円)
資金使途	設備費用3,000,000円 予備費140,000円
ファンド対象事業	焼き菓子の製造・販売事業

投資家の声

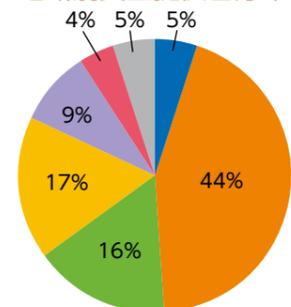
- 自然素材の体に優しい食材に興味があり、応援します。
- 私自身おからクッキー大好きなので応援します！
- 同じ倉敷市の住民として応援をさせていただきます。頑張ってください。

投資家特典

一口につき倉敷おからクッキーを会計期間中2回に分けて送付
(合計4,000円相当/送料・税込)



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20～29歳	1%	1%
30～39歳	19%	5%
40～49歳	22%	4%
50～59歳	19%	9%
60～69歳	12%	6%
70～79歳	1%	1%
80歳以上	0%	0%
その他	2%	0%
合計	85%	25%

企業情報

企業名：有限会社もとや
所在地：〒711-0921 岡山県倉敷市児島駅前2-27 パティオ
代表者：代表取締役 福本 眞一郎
TEL：086-472-0032 FAX：086-472-9759
WEBサイト：<http://www.motoya.biz/>



平成29年度

くだもの王国岡山 フレッシュタルトファン্ড

株式会社スタイル

岡山唯一のタルトに特化した専門店スタイルが、蒜山ジャージー牛乳を使用したクリームや白桃、ピオーネ、足守メロンや早雲蜜芋など岡山産の旬の食材を用いた主力商品ミニタルトの冷凍販売による販路拡大を行います。本ファンドの資金は、ミニタルトの生産量および販売量の拡大にかかる費用に使用します。

事業内容

「STYLE」独自のミニタルト

蒜山ジャージー牛乳を使用したクリームや白桃、ピオーネ、足守メロンや早雲蜜芋など岡山産の旬の食材を用いた直径4.7cmミニタルトです。タルトは独自の製法でコーティングをしており、時間が経ってもサクサクとした食感があるよう、こだわっています。一般的なタルトに使用されるダイヤモンド生地(アーモンドクリーム)ではなく、ジャージークリームをたっぷり詰めることで、しつこさがなくたくさん食べられる工夫がされています。



くだもの王国岡山

長い年月をかけて試行錯誤を繰り返しながら培った栽培技術とともに「くだもの王国」として名高く、特に清水白桃、マスカット、ピオーネについては生産量、品質とも全国一であり、海外でも岡山ブランドとして高く評価されています。

ステップアップへの課題

順調に成長しているスタイルですが、今後のさらなるステップアップのため、以下の課題を掲げています。

- タルトを冷凍状態で販売することで、よりたくさんの方に提供すること。
- 販売量の増加に対応できる生産体制を整えること。

そのため、現在冷凍販売のための厳重な品質検査を専門機関で実施しております。

また、第二厨房を稼働させる準備をしています。

ファンド資金は、これらの課題を解決するために必要な冷凍庫購入費や原材料費、宣伝広告費等に使用させていただきます。



代表者メッセージ



毎日でも食べたい!! 何個でも食べれる!! そう思っていたけように、クリームや製法にこだわっています。温暖な気候の岡山は食材の宝庫です。特にフルーツは特産が多い。こうした美味しい食材を多くの方に手軽に食べてもらいたいと願いミニタルトを考案しました。

直径4.7cmのミニタルトは全国でも類似品がありません。蒜山ジャージー牛乳を使用したクリームや主に岡山産の旬のフルーツであるピオーネ、足守メロンや早雲蜜芋などを用いています。岡山にはあまり知られていない美味しい食材がまだまだあります。今後も岡山産の食材を中心に商品アイテムを増やし、隠れた食材も掘り起こし、多くの方に食べてもらいたいと考えています。

ファンド概要・結果

調達金額	6,300,000円(315口) 申し込み上限口数: 50口
1口金額	21,000円/口(内訳: 出資金20,000円 取扱手数料1,000円)
資金使途	設備購入費及び原材料及び広告宣伝費等6,000,000円 予備費300,000円
ファンド対象事業	洋菓子の製造及び販売事業

投資家の声

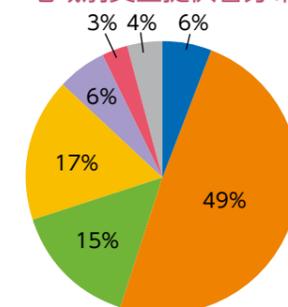
- 美味しいタルトの製造を増やして、ぜひ全国の人に届けてあげてください!
- 子どもを含め家族全員タルトが好きで、妻の実家も近いのでぜひ事業を頑張ってください。
- 地域の特色を生かした製品作りを期待しています。

投資家特典

1口につきタルトセット3,000円相当(送料・税込)を会計期間中に1回送付。



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20~29歳	2%	0%
30~39歳	19%	4%
40~49歳	20%	8%
50~59歳	19%	8%
60~69歳	11%	4%
70~79歳	2%	1%
80歳以上	0%	0%
その他	0%	0%
合計	74%	26%

企業情報

企業名: 株式会社スタイル
所在地: 〒700-0867 岡山市北区岡町6-9
代表者: 代表取締役 三宅 昭士
TEL: 086-221-5177 FAX: 086-221-5177
WEBサイト: <http://freshtart-style.sakura.ne.jp/>



平成29年度

岡山発 和のとろける 焼きショコラファン

わかな合資会社

わかな合資会社の売れ筋商品「鏡野ほろり」。岡山津山産小麦「ふくほのか」とベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用し、焼きたての焼きショコラです。本ファンでは「和モダン」をテーマに岡山県産のほうじ茶・緑茶・ショウガ・黒豆きな粉等を取り入れた和フレーバーの鏡野ほろりを開発します。

事業内容

安心安全なお菓子づくりを続ける

わかなでは、創業以来岡山の原材料を活用した生産者の顔が見える安心安全なお菓子づくりを行ってきました。これからもその方針は変わりません。使用する小麦粉や大豆は、津山市等の県北部で盛んに生産されており、岡山県の地域産業資源に認定されています。岡山県外にわかなのスイーツを広めることで、①一次生産者の所得向上、②魅力ある農業への就農者増加、③若者や高齢者の雇用の確保につながります。

わかなでは長期的に、地元産の安心安全な原材料を活用したお菓子づくりを継続することを課題としています。



岡山県津山地域では「ふくほのか」と「せときらら」が合わせて約124haで作付けされています。地元の小麦を使ったお菓子やパンなどの加工品も販売され、地産地消と農商工連携が進んでいます。岡山県には江戸時代からお茶の栽培が行われている美作市海田(かいた)地区があります。トップクラスの品質を誇り、県内外で海田茶として幅広い年齢層に親しまれています。

わかなでは、海田産の緑茶・ほうじ茶を新製品に取り入れる予定で試作を進めています。



代表者メッセージ



食品に安心や安全が求められる中で、地域産の小麦・野菜・果物等、生産者の顔が見える食材が重要視されています。首都圏では先進的なスイーツが人気な中、地域産の材料を使っていることや、地域産の材料の素晴らしさがなかなか届いていません。その現状を変えるべく、岡山の素晴らしさを広く周知し、鏡野町並びに岡山県の発展の一助となればと考えています。

販売先の声や評価を生産者のみなさんと一緒に聞き、農家の方たちのつくる野菜・果物等がどれほど価値のあるものなのかを知ってもらう事で、より、自分の仕事に誇りを持っていただければとも思っています。

ファン概要・結果

調達金額	1,560,000円(78口) 申し込み上限口数：50口
1口金額	21,000円/口(内訳：出資金20,000円 取扱手数料1,000円)
資金使途	デザイン費、パッケージ資材代、市場調査費用等1,500,000円 予備費60,000円
ファン対象事業	和洋菓子製品の生産販売事業

投資家の声

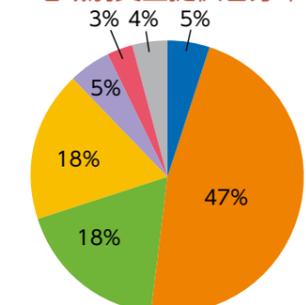
- 応援しています。
- 茶道をして居るので是非抹茶と戴きたいと思って居ます。
- 和のとろける焼きショコラづくり、頑張ってください。

投資家特典

1口につきわかなこだわりの焼き菓子セット3,000円相当(送料/税込)を会計期間中1回送付。



地域別資金提供者分布



年代別資金提供者分布

年代	男性	女性
19歳以下	0%	0%
20~29歳	3%	0%
30~39歳	26%	3%
40~49歳	26%	8%
50~59歳	18%	5%
60~69歳	7%	3%
70~79歳	0%	1%
80歳以上	0%	0%
その他	1%	0%
合計	80%	20%

企業情報

企業名：わかな合資会社
所在地：〒708-0332 岡山県苫田郡鏡野町吉原695番地の2
代表者：代表社員 大塚 嘉之
TEL：0868-54-3721 FAX：0868-54-3623
WEBサイト：<http://www.wakana-kagamino.jp/>

