

# 合同会社島の元気研究所

沖縄県島尻郡伊是名村

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

「地産地創」 地域に産まれる大切な資源を  
地域自らの力で創意工夫し、新しい時代を  
創造していく

- 「ナンバーワンからオンリーワンへ」のコンセプトの下、少量多品種で稀少価値の高い商品を販売
- 島米を活用した商品開発、「古民家再生プロジェクト」として宿泊施設としての古民家の活用
- 少量多品種、高付加価値商品を展開する小離島のビジネスモデル

## 企業基本情報

所在地	沖縄県島尻郡伊是名村字勢理客1542
電話/FAX	0980-50-7330/0980-50-7330
URL	www.shimanogenki.com
代表者	代表社員 納戸 義彦
設立	2013年
資本金	200万円
従業員数	3人



## 会社概要

1500人が暮らす小規模離島において、地域の資源（島米）を活用し、自らの身の丈に即し、少量多品種の生産コンセプトで斬新で物語性のあるアイデア商品を次々に発表、販売している。消費者との顔が見える関係のマーケティングの中心に据え、新たなローカルマーケティングを展開している。主力商品の「太陽麺」は2013年度県産業まつりにて県知事賞受賞、新商品の「玄米アイス」は2016年度の離島フェアの優良特産品の特別賞受賞予定。



太陽食堂（調理販売）と併設製麺所

## 革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

### ▶▶▶ 少量多品種で稀少価値の高い商品を販売

「伊是名島＝米粉」というイメージ定着を目指し、関連する加工商品の開発を行ってきた。「ナンバーワンからオンリーワンへ」のコンセプトの下、大量生産、価格競争を目指すのではなく、少量、他品種で新しいアイデアのローカル商品をこだわりのセレクトショップ等で販売することで、高付加価値、稀少価値を付けて差別化を図っており、伊是名島の米粉の加工商品としてブランド化しつつある。また、小麦粉を使用しないアレルギー対応食としての付加価値もある。



移動販売車

### ▶▶▶ 島米を活用した加工食品の開発、宿泊施設としての古民家の活用

島内の人口減少に危機感を感じており、島おこし、雇用創出を強く意識した取組を積極的に展開している。

従来、安値で売買または廃棄されてきた島内の規格外の米を原材料とし、島内で最終加工まで手掛けられる商品を製造、販売することで、地元農家の収入が安定し、地元の加工業者が付加価値を生むことができる仕組みを構築している。

また、島内の古民家を宿泊施設として活用しようとする「古民家再生プロジェクト」を手掛けており、古民家の修復に取り組んでいる。



自家製麺の米麺

### ▶▶▶ 小離島のビジネスモデルの模範を示す

地域の未利用資源を有効活用することで地元農家の経営の安定が図れ、地元の業者が最終加工まで行い、付加価値を生むことができる仕組みは、島内に利益をもたらすものである。また、少量多品種で稀少性、オリジナリティの高い商品群は、身の丈に合い、他社の大量生産、低価格商品とは一線を画すもので、小離島のビジネスモデルとして模範的である。



事業コンセプト