

和歌山県クラウドファンディング活用 支援対象プロジェクトの認定について

県では、新たな資金調達的手段として注目されている「クラウドファンディング」を活用して創業や新事業展開をめざす事業者の支援を行っています。

県内金融機関や支援機関と連携しながら実現に向けたサポートを行うほか、事業計画を県支援プロジェクトとして認定し広く発信するとともに、その後の事業展開を支援します。

認定プロジェクトの概要

* プロジェクト詳細は別紙をご参照ください

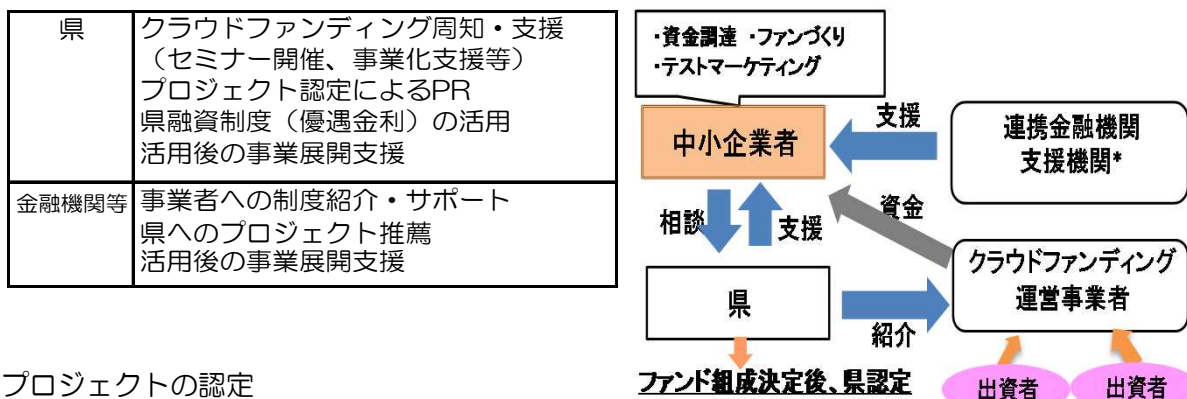
認定プロジェクト ※認定事業開始からの件数は、16件目となります。

○事業者 新宮水産株式会社（新宮市）
（連携金融機関：新宮信用金庫）

○認定プロジェクト名
「紀州勝浦の魚のプロが本気を出して商品化した、
最高に日本酒に合う西京漬けをお届け」

【県クラウドファンディング活用支援事業とは・・・】

- 支援対象：県内で創業を目指す方、県内の中小企業者等
- スキーム：県と金融機関、支援機関等との連携によるサポート体制を構築し、クラウドファンディングを活用した中小企業者等の取組を支援



- プロジェクトの認定
県内中小事業者等が取り組む新事業展開に関する取り組みで事業の継続性、発展性が見込まれるプロジェクト

* 支援機関：わかやま産業振興財団、商工会議所等



和歌山県PRキャラクター「まいちゃん」

* クラウドファンディングとは

インターネットを通じて、不特定多数から事業に必要な資金を少しずつ集める仕組み。集めた資金でプロジェクトを実行し、資金提供者へのリターン（商品、配当など）を行います。

認定プロジェクト概要

- 事業者名 新宮水産株式会社（代表取締役 堀本 篤）
新宮市佐野 2117-2
（那智勝浦町や串本町等から買い付けた鮮魚の小売店等への卸売業）



生まぐろ水揚げ日本一の南紀勝浦産
まぐろの西京漬
— 聖地 熊野の味をお届けします —



- 認定プロジェクト名 「紀州勝浦の魚のプロが本気を出して商品化した、
最高に日本酒に合う西京漬けをお届け」

＜プロジェクト内容＞

- 地元の漁港等で水揚げされ、厳選されたマグロ、カジキ、ブリを使用。醤油蔵「丸新本家（湯浅町）」の国産天然醸造「白味噌」に、「尾崎酒造（新宮市）」の「本醸造・太平洋」をブレンドし、何度も吟味を重ねることで完成した西京漬けの「素」に漬け込みました。
- 魚の目利きのプロが、魚の種類によって漬け込む時間を調整し、最大限の旨味を引き出しました。日本酒との相性もピッタリです。
- 地元金融機関「新宮信用金庫」、スターフードジャパン株式会社代表取締役「新古祐子氏」と連携した共同開発商品です。
- 今後も、熊野灘でとれた新鮮な海産物の魅力を全国に発信していきます。



- クラウドファンディングの内容（※実行者の都合により、変更される場合があります。）
クラウドファンディングサイト名 「Makuake」（運営：株式会社マクアケ）
募集目標額：50万円 募集金額：1口 5,000円～8,000円
募集期間：平成30年1月31日から平成30年3月30日まで
出資者特典：最高に日本酒に合う西京漬け（マグロ・カジキ・ブリ）
熊野灘でとれた干物セット、日本酒「本醸造・太平洋」

URL：<https://www.makuake.com/project/shinsui/>