

埼玉リーディングカンパニーと共に創る「食」のビジネスアイデアコンテストの実施 および受賞者の決定について

りそなグループの埼玉りそな銀行(社長 福岡 聡)と地域デザインラボさいたま(社長 園田 孝文、以下「ラボたま」)は、2025年3月1日(土)に産業創出の拠点であるりそな コエドテラスにて、「食」をテーマとしたビジネスアイデアコンテストを実施しました。2024年12月より募集したビジネスアイデア31件のうち書類審査を通過した8組のファイナリストがプレゼンテーションを行い、6組の受賞者を決定しました。

本コンテストは、産業創出支援を通じた地域経済の活性化を目的として、「食」をテーマに埼玉をフィールドとした独創的なビジネスアイデアを法人や個人事業主、学生を含む個人から募集しました。応募いただいたビジネスアイデアについては、引き続き共創パートナーや「Resona Kawagoe Base+」会員、後援機関等との共創により、事業化に向けたアドバイスなどでサポートします。

【ファイナリスト一覧】

賞名	企業名・チーム名	氏名	プラン内容
最優秀賞 (賞金 30 万円)	Smoke-i-freet	辻 健太郎	醤油粕を用いた燻製材のアップサイクルビジネス
優秀賞 (賞金 10 万円)	(株)スキルディッシュ	井潟 百之威	「飲食料品製造業」と「外食業」の食品 2 分野を専門とした特定技能外国人材の採用プラットフォームで雇用のミスマッチを防ぐ
大和リース賞 (賞金 10 万円)	ときふる (十文字学園女子大学 食品開発学科)	渡辺 章夫	ときがわ町特産福みかんを使用しアイスクリーム、ジュース、菓子を製造。残った絞汁残渣から機能性食品や機能性化粧品原料の創製を目指す
オーディエンス賞 (賞金 5 万円)	高砂製菓(株)	佐野 幸輝	馬糞由来の堆肥を使用してつくられた米を米菓に仕上げ、売り上げの 3%をときがわホースケアガーデンに寄付をする
地方創生賞 (賞金 5 万円)	Sushi Making 101	山田 香代子	歴史的な建造物の古民家等を利用した寿司づくり体験教室の運営、オプションとして埼玉県の地酒の飲み比べを販売
クリエイティブ賞 (賞金 5 万円)	SATSOIL	三田 琳太郎	農地ファンドや公的機関を主要顧客として、衛星データを活用した農地評価・モニタリングサービスの提供
	HAMAMOKOplanning	濱名 智子	廃棄予定の農作物を使用したサプリメント、化粧品の展開
	鳩山あんず栽培加工組合	小早川 麻里	廃棄されているあんず未熟果を活用したドリンクやドレッシング等の新商品開発

当日の様子は下記の二次元コードからご視聴いただけます。
(配信委託先であるテレビ埼玉の公式 Youtube チャンネルに遷移します)





<2025年3月1日(土)表彰式の様子>