

TOPICS

## 医工連携を進める『滋賀健康創生』特区を金融面でサポート

1月29日、『滋賀健康創生』特区への参画事業者を金融面で支援する「金融サポート・ネットワーク」の構成メンバーが嘉田滋賀県知事を訪問し、支援内容などを報告しました。

『滋賀健康創生』特区では、血液検査装置をはじめとした「医療・健康管理機器の開発・事業化」と、生活習慣病の改善等に向けた「健康支援サービス事業の推進」を通じて、地域経済の持続的発展と県民がいきいきと健康に暮らす社会の実現を目指します。

同ネットワークは、滋賀県が内閣府より指定を受けた「地域の“ものづくり力”を活かした『滋賀健康創生』特区」の取り組みを金融面からサポートするもので、昨年11月、滋賀県内に本支店を持つ13の金融機関で組織・設立されました。今後、事業者が特区を推進する事業に必要な資金をネットワー

クの会員金融機関から借り入れる場合、5年間にわたり最大年0.7%の利子補給が受けられる予定です。

当行はネットワークの会長行に就任しており、西川常務が支援の枠組みや対象となる事業などについて説明し、「サポートの役割を果たし、地域活性化に貢献していきたい」と述べました。



金融サポート・ネットワークのロゴマークとともに、左から、西川常務、嘉田知事、植西営業統轄部地域振興室長

### イチ押し! pick up

## 株式会社近江三方庵

### 地元滋賀の食材をふんだんに使った「大福」3種類

近江商人の教え「三方よし」を社名に取り入れた、朝生和菓子製造の株式会社近江三方庵。その精神を大切に、手軽に和菓子を味わってもらえるようにと、懐かしい味を提供している。また技術力も高く評価され、昨年の全国菓子大博覧会では、竹の香りが特長の「でっちようかん」で技術優秀賞を受賞した。

そんな近江三方庵で評判なのが、地元滋賀の食材をふんだんに使った「大福」3種類。なかでも近江八幡市の浅小井農園オリジナルの

朝恋トマトを使った「朝恋トマト大福」が好評だ。トマト丸ごとひとつを白餡で包み、餅には環境こだわり米の滋賀羽二重糯を使用、さらにトマトピューレを生地に練り込んだ、もちもちの大福なのだ。

ほかにも野洲産のブルーベリーが生地と餡の間に丸々入っている「ブルーベリー大福」、地元大中産の甘酸っぱいいちごどと、白餡に練乳を混ぜて炊き上げたミルク餡の相性が抜群の「練乳いちご大福」と、新鮮な素材を生かした品ぞろえだ。

#### 会社DATA

- 本社 / 近江八幡市出町429-10
  - 設立 / 2007年
  - 代表 / 飯塚 信之
  - 従業員数 / 6名
  - 事業内容 / 朝生和菓子製造・販売
  - 問い合わせ先 / TEL: 0748-33-3006
  - URL / <http://kw-net.co.jp/sanpouan/>
- 直販店(本社内) 営業時間10:00~17:00、不定休

