

電動工具などの藤原商会

サウナの体験型ショールーム開設

低温で多湿のフィンランド式普及へ

電動工具など販売の藤原商会（西区商工センター4-7-21、藤原篤史社長）は11月11日、本社を全面改装し1階にサウナの体験型ショールーム「ハルビア広島西」を開いた。インドア用のルームサウナや樟（たる）の形状をしたアウトドア用「パレルサウナ」などを展示。主に工務店やハウスメーカー、商業施設などに向け、同業者と差別化を図る。プラスワン、商材として提案する。



サウナ・スパ市場でシェアトップのハルビア（フィンランド）製器具を扱うハルビアジャパンと代理店契約を結んだ。売り場面積100平方メートルに体験スペースほか、サウナヒーターなどを用意。温度が高く、湿度が低い一般的な日本の「ドライサウナ」と違い、サウナストーンに水をかけて蒸気を発生させる「ロウリュ」を楽しむ、やや低温で多湿のフィンランド式を取り扱う。価格は幅950×奥行き965×高さ2060の1人用

インドアタイプで160万円、3人用のアウトドアタイプで221万円ほか。初年度売り上げ目標は5000万円。12月17日には同社製品を導入したサウナ施設「ヒキスタージェイジングサウナ」（中区猫屋町）設計者でサボリスデザインオフィス谷尻誠社長を招いたイベントを計画する。

ショールームの開設を機に、これまで1階にあった本社オフィスは2階に移した。現在は隣接する倉庫をリニューアル中で、職人向け電動工具などの体験型ショールームとする計画。25年3月初旬のオープンを目指す。藤原社長は「私もサウナが好きで、視察を兼ねて本場フィンランドにも出掛けたほど。そこでは家族や友達とリラクセスしながらサウナに入る文化が『世界一幸福な国』とも言われる要因の一つだと実感。一般家庭でも気軽に入れるサウナを広め、広島のエールビーイングを後押しする一助としたい」と話した。

NEW COMPANY

新設会社

Surge Connect (合同)  
(サージコネット)  
飲食店広報支援サービスなど

- 〔所在地〕 中区中町2-22
- 〔資本金〕 100万円
- 〔設立〕 2024.8.13
- 〔役員〕 (代)高岡誠矢

市内で飲食店や美容サロンなどを営む代表が、広島県の観光・グルメ情報などを発信し、インスタグラムアカウント「うめグルメ」、「広島グルメらんちさん」を運営し計36万人にフォロワーされるインフルエンサー2人と共同で設立。飲食店の広報支援、インフルエンサーの紹介やマネジメント、自社での飲食店経営などを行う。広報支援は共同代表のノウハウを生かし、地図アプリ内の検索

宿泊・婚礼・宴会

ご予約受付中!

ふれあう心、集う顔、とぎめきのホテル

三次グランドホテル

〒728-0014 広島県三次市十日市南1丁目10-1  
☎(0824)63-3111 FAX(0824)63-3327

エンジン最適化サービスを提供。店舗ページに寄せられた全てのレビューへの適切な返信や、週2回のPR投稿を月額3万3000円で代行して印象アップや上位表示を促す。県内30店で導入実績があり、1年で100店を目指す。インフルエンサー紹介では共同代表以外に5人のライプ配信者が所属。主にSNS運用の知識が少ない店舗へ低予算での広報戦略を提案する。また自社で10月29日にスイーツ専門夜カフェ「&(アランド)」を中区流川町5-12に開いた。初年度は全事業合わせて売上高5000万円が目標。(従)0人、8月決算。(銀)住信SBインターネット。(電)080-8445-0321。

和食店のエムエイチ  
冷凍食品をオンライン発売

東広島市内で和食店「華(こころ)」などを経営するエムエイチ(同市西条町、宮岡睦尚社長)は11月11日、同市産食材を中心に使う冷凍食品ブランド「KIKOU(喜幸)」を立ち上げ、オンラインストアを開いた。弁当や一品料理などを鮮度が保ちやすい特殊な機械で冷凍する。例えば農産、魚類養殖などを手掛ける勝梅園(黒瀬町)が自然に近い環境で1年半かけて育てたクロウナギを使う「うなぎわっぱめし」(3240円)、送料別)は、自家製タレと紀州備長炭でじっくり焼き上げた蒲焼きを同市産ヒノヒカリに乗せて提供。そのほか、安芸津町で水揚げしたタコや東広島こい地鶏を使う炊き込みご飯(1620円)など10数種を展開する。宮岡社長は「師匠の名前を冠するブランド。健康を促す料理であれ」という教えを守り、無農薬・減農薬食材のほか、わっぱも天然木を使うなどこだわった」と話す。https://www.unagi-kikou.com/



unagi-kikou.com/