

PRESS RELEASE



やまがたの上質ないいもの。
その魅力をもっと伝えたい。
この新しいブランドマークを旗印に、
山形のいいものの魅力を伝えていきます。

令和6年7月31日

県政記者クラブ報道機関 各位

山形県産業労働部産業創造振興課

地域課題解決を通して事業創出を目指す
山形県ソーシャルイノベーション創出モデル事業
事業創出第14弾
美容と健康から地域社会の発展に貢献する
Bio Serve 株式会社

令和4年度から実施している「ソーシャルイノベーション創出モデル事業」通称：Yamagata yori-i project(以後、yori-i project)では、新規事業創出の第14弾として、自然由来の高品質な製品を提供することで美容と健康に対する意識を高め、地域の Well-being を目指す Bio Serve 株式会社の設立を支援しています。

つきましては、下記により記者発表及び開発商品である、砂糖を使わない「糎ローチョコレート」の試食を提供いたしますので、取材・報道についてよろしくお願いいたします。

記

日時：令和6年8月2日（金） 13時～15時

場所：スタートアップステーション・ジョージ山形

- 出席者：
- Bio Serve 株式会社 代表取締役 荒嶽 慎哉 氏
 - Bio Serve 株式会社 取締役 中川 愛子 氏
 - 山形大学アントレプレナーシップ教育研究センター センター長 教授 小野寺 忠司
 - 株式会社 next is east Chief Operating Officer、一般社団法人 KAiGO PRiDE 理事、
電動モビリティシステム専門職大学 准教授 小口貴幸
 - 公益財団法人やまがた産業支援機構 常務理事 我妻 悟

※ 試食は記者会見の最後に提供いたします。

■ 概要

テーマリーダーである荒嶽さんは、美容のプロフェッショナルとして、お客様の美と健康に関わってきました。その中で、新たな視点から「更なる美と健康の価値」を提供したいと考え、県内で株式会社カトルームコーポレーションを経営する橋本憲夫社長と連携し、食品からの美と健康を追求することで誰もが自分自身の最高の姿を実現できる社会を目指した「Bio Serve 株式会社」の立ち上げに至りました。

展開する商品として、米麴を使った「濃密糎シロップ」、「糎ちょこクリーム」、さらに麴ローチョコレートのパイオニアとして、「糎ローチョコレート」の開発を進めてきました。今後は、麴スイーツ・抗酸化堆肥を用いた作物の栽培を基盤とした自然由来の高品質な製品の提供を考えています。

引き続き yori-i project と連携しながら、山形県産食材の使用や県内製造業者等との連携も視野に入れながら事業を展開していく予定です。

■ 出席者



代表取締役 荒嶽 慎哉 氏

大阪府大阪市在住

2017年に大阪で美容室を開業。
2024年時点で美容室5店舗、ア
イラッシュサロン1店舗、
リラクゼーションサロン1店舗の
合計7店舗のグループを運営。
従来の美容サービス業と異なり
離職率の低いサロン経営を実践し、
他サロンの経営サポートも行う。



取締役 中川 愛子氏

山形県山形市在住

化粧品会社や食品会社を経験した後、
2014.10.24 AZ合同会社を設立。
2015年4月カトルームカラー芦花公
園店FCオープン。
2020年12月セルフエステ&自分磨きサ
ロン、meemotto（ミーモット）を
オープン。

■ Yamagata yori-i project について

yori-i project は、産学官や産業などのセクターを超えた力を結集しデータを基に取り組む課題解決手法「コレクティブ・インパクト」を軸に、多様化する地域課題の解決やそれに伴う新規創業・事業創出を活性化していくプロジェクトです。活動に共感頂いた行政・企業・個人がボードメンバーとしてプロジェクトに参画しており、その数は現在、156（個人含む）に及んでいます。

<参考 URL> <https://yori-i.org/>

担 当：産業労働部 産業創造振興課
スタートアップ推進室
室長補佐 渡邊 (023-630-2364)
報道監：産業労働部次長 奥山