

2020年11月18日

No. 20-297

株式会社 伊予銀行

クラウドファンディング48号「身体に優しい昔ながらのおせちを届けたい」を応援！

株式会社伊予銀行（頭取 三好 賢治）は、創業140周年記念事業「クラウドファンディングを活用した創業・地域活性化事業」の第48号プロジェクトが開始されましたので、下記のとおりお知らせいたします。

今回のプロジェクトは、松村 隆司様（愛媛県松山市）が、無添加で保存料や化学調味料を使わない、身体に優しいおせち料理を作るプロジェクトです。

なお、今回の募集金額である30万円を達成した場合には、READYFOR株式会社様（東京都千代田区）と提携した創業140周年記念事業の一環で、成約手数料の1/2相当額（上限25万円）を補助いたします。

記

プロジェクト概要

項目	内容
事業者	松村 隆司（店名：おうちごはん てんさいとう）
プロジェクト名	身体に優しい昔ながらのおせちを届けたい
募集期間	2020年11月16日（月）～2020年12月15日（火）
募集金額	300,000円
プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> ・期待ある新しい年の初めに口にする料理だからこそ、美味しく身体に優しい安心安全なものを味わって欲しいとの思いから、保存料や化学調味料を使わない無添加の「昔ながらのおせち料理」を作るプロジェクトです。 ・支援頂いた資金は、おせち料理の容器や食材費、今後の運営資金に利用します。 ・リターンには、プロジェクトで作成する「おせち料理」や、お店で使える「商品券」等を準備しています。
取扱者	READYFOR株式会社
お申込方法	クラウドファンディングサービス「READYFOR」よりお申込み プロジェクトURL： https://readyfor.jp/projects/tensaitou2

事業者概要

項目	内容
事業者名	松村 隆司（店名：おうちごはん てんさいとう）
所在	愛媛県松山市大手町1-10-6
特徴等	<ul style="list-style-type: none"> ・松山市大手町駅の近くで、無添加・無農薬の食材を使った家庭料理のお店を運営しており、店名の「てんさいとう」は、お腹に優しい砂糖の一種です。 ・ご飯は無農薬玄米を発芽させ小豆を混ぜて炊いた後に3日間以上寝かせる「発芽熟成玄米」、1日に必要な野菜の3分の1以上がとれる「具だくさん味噌汁」を中心に、肉・魚・小鉢などをバランスよく織り交ぜた定食を提供しています。

以上