

起業等スタートアップ支援補助金を活用して

(土庄町商工会)

～小豆島の海水を使用した天日塩～ 製塩業の創業



会社説明



弊社は令和7年5月に土庄町で開業した製塩所で、小豆島の海水を使用した天日塩を製造しております。
弊社の天日塩は原材料に小豆島のミネラル豊富な海水を使用しているだけでなく、製造方法にもこだわりを持っています。
弊社で製造する天日塩は土器に海水を入れて天日干しをしており、一般的な内側にビニールシートを貼った木箱に海水を入れて作る製造方法と比べて、不純物が溶け込みにくい体に優しい製法で作られています。

現在では天日塩、満月の塩、新月の塩の3種類の天日塩を製造しており、種類によって塩味の強さや口に入れたときの余韻等が異なっており、様々な味をお楽しみいただけます。

事業課題

小豆島で天日塩を作ろうと決心して以来、製塩業を営む事業者さんのもとへ足を運び、天日塩の作り方や必要な機材等について学び、塩づくりの準備を着々と進めてまいりました。しかしながら、開業に関しては必要な手続きや利用できる制度等どういったものがあるのか分からず、自力での開業は難しいと感じておりました。

そこで、開業に関する相談を出来る場所はないか調べたところ土庄町商工会にたどり着き、ご相談に至りました。

起業等スタートアップ支援補助金の活用

京都で長年全体の仕事に従事し、患者の「健康」について考える中で、生活習慣改善に一番重要なのは「食」であることに気づき、普段の食事に使われている『塩』の製造に携わりたいと考えるようになり、かつて塩づくりが盛んであった

小豆島への移住を決意しました。
開業に向けて自己資金をある程度確保していましたが、必要な資金を全て賄うことは難しいことから補助金の利用を検討し、土庄町商工会へ相談したところ、かがわ産業支援財団の『起業等スタートアップ支援補助金』をご紹介いただきました。

申請に向けて、指導員の方に事業計画の立て方についてご指導いただきながら、売上計画や仕入計画、販促方法等について検討し、何度も計画書をブラッシュアップすることになったこともでき、無事、計画書を作成することが出来ました。

その後、無事に採択され、引き続き土庄町商工会の支援を受けながら、必要な設備の購入やパッケージの作成、営業活動、SNSでの情報発信等、創業の準備を整え、令和7年11月16日に販売を開始しました。

今後の展望

販売開始以来、複数の島内の小売店様や飲食店様に弊社の天日塩をお取り扱いいただいております。
今後はお客様の健康や小豆島のブランド力向上の一助となるよう、天日塩と小豆島の特産品を組み合わせた加工品の開発にも取り組むたいと考えております。



土庄町商工会
経営指導員 高尾 優花

代表者は『天日塩の製造を通して、お客様の健康改善やかつて塩づくりが盛んであった小豆島の塩の島としての復古を実現したい』という強い想いを持たれています。
今回の補助金を活用した天日塩の製造に必要な設備の導入は、製造環境の整備だけでなく、事業計画の策定や経理や税務、労務等の指導も行うことで事業の実現可能性をより高めることとなり、代表者の想いを実現するための大きな後押しになったと感じています。
今後も代表者の想いに寄り添いながら、補助金だけでなく様々なご支援をさせて頂き、ともに成長していけるよう伴走支援を続けたいと思います。



店舗情報

小豆島製塩所 ENSOU

住所 小豆郡土庄町小部甲364-4

営業時間 9:00～18:00

定休日 不定休

S N S https://www.instagram.com/shodoshima_seienjo_ensou/