

# 3

## 西伊豆の素晴らしさを 伊豆の扉から

(株)西伊豆プロジェクト  
代表

メンバー

や ぎし よう じ はら ぐち ゆう すけ  
矢岸 洋二さん・原口 友輔さん

原口



矢岸

拠点である  
「PORTE-IZ」は  
開放的ウッドデッキ



社長の矢岸洋二氏は、1967年西伊豆町の生まれ。高校卒業後は地元を離れ、貿易輸入商社に20年、ハワイの食品メーカーに10年勤め、諸外国との貿易業務に従事。

その仕事が一段落したタイミングで、生まれ育った西伊豆町の衰退を感じ取り、自然を中心とした西伊豆の素晴らしいポテンシャルを広く発信し、訪れた人々を笑顔にしたい、感動を届けたい…との思いにより、2020年に(株)西伊豆プロジェクトを設立。

今、西伊豆プロジェクトのもとには、様々なキャリアを持つ、「西伊豆への思い」を共有する同志が集っています。

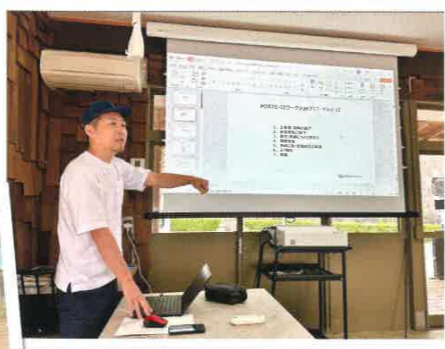
メンバーの一人である原口友輔氏は、2000年長崎県の生まれ。大学卒業までを生まれ故郷の長崎で過ごし、人口流出が激しい長崎を何とかしたいと、地元企業でコミュニティマネージャーを務めながら、都市部とを繋ぎ、関係人口を増やす取り組みをしてきました。

しかし、23年もの間、長崎から出ることがなかったこともあり、そこを出て、違った土地で新たな取り組みをしたいと今年3月に西伊豆町に移住。海、山、ジビエなど、西伊豆町が生まれ故郷の

長崎に似ている事もあり、住んでみての違和感はなく、自分が持てる力の全てを発揮して西伊豆町の底上げをしていきたい…と力を込めます。

この度、西伊豆の絶景が見える場所に設立された、コワーキング & カフェ「PORTE-IZ」は、伊豆の扉…という

意味があるそうです。今後は、シェフの卵たちなどを招き、西伊豆の食材を使った料理イベントなども企画する予定だとか。西伊豆プロジェクトという名前ではありますが、伊豆全域を視野に、今後は行政区を超えた事業もしていきたいとの事です。



会議設備も整っていて  
イベントには最適な場所



Please follow me!



Instagram



ホームページ

(株)西伊豆  
プロジェクト

〒410-3515  
静岡県賀茂郡西伊豆町  
田子2634-18 PORTE-IZ  
TEL.0558-36-3977

# 4

## 包丁の極みを目指して ～新潟県知事賞を受賞!

(株)Yui 社長、包丁アドバイザー

わた なべ のり こ  
渡邊 典子さん



新潟県知事賞受賞を  
岡部南伊豆町長に  
報告

1987年、栃木県のお生まれ。大学卒業後、東京の専門学校職員、ホームページ制作会社など勤めますが、様々な縁が重なり、2014年から、南伊豆町にあるレストランに住み込みで働くようになります。調理に携わる中、シェフが使っていた「片刃の洋包丁の刃離れ」に感動。しかし、その包丁が廃番になってしまふ事を知り、自ら150丁もの家庭用包丁を集め個人的に研究を始めます。そして、その思いを形にしたいと、各地の包丁メーカーに問い合わせし、対応してくれた岐阜県の企業との共同開発も行いました。

その後、2022年からは洋包丁と和包丁の長所を合わせ持つ「PROCEED」の販売をスタート。薄切りした時に刃に食材が付きにくい「刃離れの良さ」が最大の特徴で、普及のため、物産展に参加、実演販売や包丁の使い方教室なども積極的に開催しました。

2022年は、事業を法人化、個人的にも縁あって結婚…と、節目の年となります。

今年3月には、新潟県で開催された「ジャパン・ツバメ・



イベントでの実演体験も

インダストリアルデザイナーコンクール2024」に県外から唯一出品し、見事に新潟県知事賞を受賞。大きなステップとなりました。

また、包丁の優秀性を示すため、野菜を切る TikTok 動画を公開したところ1800万再生、インスタで2000万再生(いずれも取材時の数字)を記録。

海外からの問い合わせも多く、今後は輸出業も視野に入れていると話します。

先日は、用意した60丁の包丁が2日間で完売したとか。

渡邊さんは「実際に包丁を使って頂く体験をして頂ければ、この包丁の素晴らしさを知って頂けると思います。」と胸を張ります。今後がとも楽しみな企業です。

Please follow me!



ホームページ



Instagram

(株) Yui

〒415-0531  
静岡県賀茂郡南伊豆町伊浜2132-19  
TEL.050-3613-2311  
MAIL.n.watanabe@katabayui.com



売れ行き好調

「PROCEED」