



株式会社中日メディアブレーン

特別顧問・NAKAGAWA SAORI

中川 砂織さん

社会課題に向き合い、
地域を未来へ繋ぐ

社会性のある
事業を展開し、
読者と地域を繋ぐ

当社は、中日新聞の販売店を運営していた先代の江口敬一氏が、社会課題を身近に感じられる情報紙の発行を思い立ち、1998年に中村区で創業しました。1999年に名古屋市が出した「こみ非常事態宣言」をきっかけに、「環境」をテーマとした情報紙『Risa』が中日新聞社に採用され、20年以上にわたってエコに関する様々な話題を伝えてきました。現在でも中日新聞社、中日新聞販売店の全面的な協力のもと毎月約43万部が名古屋

市内内の各家庭に配布されています。私自身は、大学卒業後に名古屋市内のデザイン事務所に就職し、そこで中日新聞関連の情報紙の取材・編集を担当するなかで、当社の創業社長と出会い、一緒に仕事をするうちに会社の理念に惹かれ、転職を決意しました。取締役を経て、2020年に代表に就任、2022年からは後任の福井達人氏に代表を引き継ぎ、特別顧問として新規事業の推進に力を入れています。

創業以来、出版事業においては商業目的を主軸とせず、社会的なテーマに特化したソーシャルペーパーのみを発行しています。無尽蔵に広告を掲載するのではな

く、1企業、1メディアとしての社会的責任を持って、読者の生活やより良い社会の実現のために有意義な情報発信をする媒体にこそ、需要があると考えています。また、ペーパーメディアから派生した次の戦略として、読者を中心としたコミュニティ構築を図っており、シニアの社会参画を促す団体「ローズ倶楽部」やSDGsをテーマとした交流団体「なごエコ(Nagoya Eco Club)」を運営しています。フリーペーパーという独自のメディアを持つ強みと、20年間中日新聞社で採用されてきた実績をもとに社会的信用を勝ち取り、各団体を運営しています。

地域活性化のため
新しい事業へ挑戦

新規事業として、地産地消のオリジナル日本酒の企画・販売に取り組んでいます。日本酒は、米や酵母の掛け合わせでオリジナルのお酒が作れるという特徴があり、農業も醸造文化もある愛知の地域資源を活かすには最適な商品であると考えました。そこで地元のみ農家と作り手(酒蔵)、飲み手(消費者)の3者が一緒になって開発を進め、今年の4月からオリジナルの日本酒ブランドを発売しました。

第1弾では、愛知の酒造好適米「夢吟香(ゆめぎんが)」と知多の水を使い、知多の酒蔵「丸一酒造」で醸造した日本酒を販売しています。全国で酒蔵が減少していることや、日本酒離れが進んでいる現状から、醸造文化のサステイナブルに願いを込め

て、「知多ぶる」と命名しました。今後の展望としては、若者や女性にむけたPRやイベントを行ない、自分の地域のお酒に誇りを持つてほしいと考えています。そして単発的な購入で終わってしまうのではなく、地域への興味関心を呼び起こし、継続的な繋がりが生まれるきっかけになれば嬉しいです。

地域社会のために
できること

今後も社会課題と向き合い、地域社会を未来に繋ぐサポートをしていきたいです。まずは「ローズ倶楽部」や「なごエコ」をはじめとしたコミュニティの拡大を通じて、皆が安心して暮らせる環境づくりをサポートしていきたいと考えています。シニア向けのイベント企画など、ご協力いただける企業様がいれば、ぜひお声がけいただければと思います。

1企業にできることは小さなことかもしれませんが、いくつか小さな円が大きな輪となり、ポジティブな循環が生まれることを目指して、これからも邁進していきます。

Column

愛用のアイテム紹介 /

フリクションの4色ペンと週間パチカルタイプのスケジュール帳



移動時間も含め細かくスケジュールを組むため、パチカルタイプのスケジュール帳を使用し、内容ごとに色分けして予定を記入しています。仕事もプライベートも充実させるために欠かせないアイテムのひとつです。

Company Data | 会社概要



(株)中日メディアブレーン
 [創業] 1998年
 [所在地] 名古屋市中区栄2-11-30
 セントラルビル5F
 [TEL] 052-232-3500
 [URL] https://www.media-brain.co.jp
 [事業内容] 情報誌の編集企画、デザイン制作、会員制クラブの運営



環境情報紙『Risa(リサ)』や子育て世代向けの情報紙『Lau(らう)』などのフリーペーパーやウェブマガジンを発行しています(写真左下)。シニア向けの団体「ローズ倶楽部」では、年間300回以上のイベントを開催し、生きがい探しのお手伝いをするともに地域社会への貢献を促しています(写真上)。2023年に販売を開始した「知多ぶる」は地元の素材にこだわり、複数の酵母の掛け合わせやワイン酵母の四段仕込みなど、新感覚の日本酒となっています(写真右下)。