



平成19年10月12日  
中部経済産業局

## 中小企業地域資源活用促進法に基づく

### 地域産業資源活用事業計画の認定について

平成19年6月29日に施行された「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律（中小企業地域資源活用促進法）」（平成19年法律第39号）第6条の規定に基づき、中小企業者から申請された「地域産業資源活用事業計画」について、本日、本法施行後初めての認定を行いましたので公表します。

今回の認定件数は、中部地域で12件（全国で総計153件）となっております。

#### 1. 事業計画の認定について

- (1) 各地域の強みである農林水産品、鉱工業品及びその生産技術、観光資源の3類型からなる地域資源を活用して新商品の開発等の事業を行う中小企業を支援するため、中小企業地域資源活用促進法が、本年5月11日に公布、同6月29日に施行されました。
- (2) 同法第4条に基づき、都道府県は国の定める基本方針に従い、地域産業の強化や新たな地域産業の創出の核となり得る地域資源を特定するとともに、当該地域資源を活用した事業を促進するための方向性や具体的施策を定める「基本構想」を作成することとされ、去る8月31日、中部地域の5県を含む47全ての都道府県から申請された基本構想について、経済産業省など関係6省の主務大臣（注1）による認定を行ったところです（中部5県では、農林水産品で240件、鉱工業品及びその生産技術で227件、観光資源で440件、総計で907件）。

（注1）主務大臣は、経済産業大臣のほか、総務大臣、財務大臣、厚生労働大臣、農林水産大臣、国土交通大臣。

(3) 中小企業者は、同法第6条に基づき、上記の基本構想や国の定める基本方針(注2)に従い、地域資源を活用した具体的な事業計画「地域産業資源活用事業計画」を作成し、各都道府県を經由して、国の認定を受けることができます。

(注2)「基本方針」は、地域産業資源活用事業計画の支援に当たっての評価基準(①地域産業資源の新たな活用の視点の提示があること、②需要開拓の可能性があること等)などを示すもので、本年7月13日に告示。

(4) 基本構想の認定以降、中小企業者から事業計画の申請を受け付けてきたところ、本日付けで、本法施行後初めての認定を行いました。認定された事業計画は全体で12件(全国153件)となっております(一覧表は別紙のとおり)。

## 2. 今後の予定

(1) 事業計画の認定を受けた中小企業者は、専門家によるアドバイスなどのほか、試作品開発や販路開拓に対する補助(注3)、設備投資減税、中小企業信用保険法の特例、政府系金融機関の低利融資による支援を受けることができます。

(注3) 事業計画の認定を受けた中小企業者は、10月15日～26日まで申請を受け付ける「地域資源活用新事業展開支援事業費補助金(地域資源活用売れる商品づくり支援補助金)」に応募することができます。

(2) また、今後、法律認定を目指す中小企業者の取組を支援するため、独立行政法人中小企業基盤整備機構中部支部及び北陸支部に設置された地域支援事務局や都道府県地域支援事務局において、引き続き、事業計画の相談受付を行っています。

※地域支援事務局及び都道府県地域支援事務局について

<http://www.chubu.meti.go.jp/keiei/sesaku/handson.htm>

(本発表資料のお問い合わせ先)

中部経済産業局 産業部 中小企業課中小企業経営支援室

担当：青木、小林、野村、川口、吉田

TEL：052-951-0521(直通)

FAX：052-951-9800

URL：<http://www.chubu.meti.go.jp/keiei/sesaku/katsuyou.htm>

石川県

中部の第1号認定「地域産業資源活用計画」

富山県



【かほく市】化合繊維物  
株式会社能任七



【金沢市】清酒  
株式会社福光屋



【金沢市】大野醤油  
株式会社ヤマト醤油味噌



【金沢市】珪藻土  
株式会社アースエンジニア  
リング

岐阜県



【高山市】飛騨の木製家具  
飛騨産業株式会社



【伊賀市】伊賀焼  
長谷製陶株式会社



【桑名市】桑名の鋳物技術  
東海鋳造株式会社

三重県

【西尾市】西尾茶(製茶)  
株式会社あいや



【富山市】薬膳  
有限会社五万石



【富山市】富山のくすり  
明治薬品株式会社



【高岡市】高岡銅器  
株式会社能作



【南砺市】かぶら寿司  
三和食品株式会社



愛知県

## 中小企業地域資源活用促進法に基づく地域産業資源事業計画の認定一覧

平成19年10月12日

NO	地域名	事業名	事業概要	地域資源 (3 類型)	法認定事業者
1	愛知県 西尾市	世界で最も厳格な残留農薬基準を持つ欧州市場へ向けた無農薬有機栽培抹茶の製造・販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西尾は生産量全国一位を誇る抹茶産地であり、伝統的な石臼挽き製法を有する。</li> <li>・欧州市場は健康や無農薬有機栽培に対する志向が非常に強く、参入が難しいため、農家と連携し、抹茶の原料である碾茶の無農薬有機栽培法を確立。欧州で最も厳格なオーガニック認定機関である I M O の認証を2002年に取得し、本事業により、本格的な欧州市場への展開を目指す。</li> </ul>	西尾茶（製茶） （産地技術）	株式会社あいや
2	岐阜県 高山市	飛騨の木材を活かす「三次元圧縮技術」と世界的工業デザイナーとの共同による家具の製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「飛騨の家具」メーカーとして80年余にわたり飛騨木工の特徴である曲木技術を駆使した家具作りに取り組んできた。</li> <li>・柔らかく、家具には適さないと言われる“杉”に注目し、曲木技術を応用した“三次元圧縮技術”を大学研究機関等の支援のもと開発、“杉”を木製家具づくりに適した素材へと変身させることに成功。</li> <li>・同時に日本の固有種で戦後大量に植林されたまま放置されている杉を有効に活用することにより、地球環境への貢献も可能。</li> </ul>	飛騨の木製家具 （産地技術）	飛騨産業株式会社
3	三重県 伊賀市	伊賀焼の特長である「呼吸する土」と呼ばれる陶土や焼成技術を活かした熱源の多様化に対応する新陶製調理器群～「温・故・値・新」シリーズ～の製造・販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伊賀焼は、古琵琶湖層粘土の耐熱、耐火、多孔質性、吸水性に優れた特長を有しており、古来、調理製陶器の産地であった。</li> <li>・本事業では、産地の原点に立ち返り、美しく、楽しい調理用陶器を追求し、多様化する熱源（ガス・IH・電子レンジ・カセットコンロ等）に対応するとともに、気軽に安全で楽しく「蒸す、焼く、煮る、燻す」の調理ができる機能性を持った製品群～「温・故・値・新」シリーズ～の製造、販売を行う。</li> </ul>	伊賀焼 （産地技術）	長谷製陶株式会社
4	三重県 桑名市	桑名の鋳物技術を活かした海外向けホーロー鋳物五徳を中心とした鋳物製品の製造販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業は富裕層を対象とした高級ガスレンジ向けの鋳物「五徳」を国内にて安定供給できる唯一の企業であったことを契機に着手。</li> <li>・強みは①粘性の低い鋳造品を大量に生産できる設備②ホーロー処理に適した表面処理技術のノウハウ③多品種少量生産が可能であり、さらに、既存品に対して約10倍の付加価値が付与できる技術を開発。</li> <li>・桑名鋳物五徳を海外だけでなく、日本への回帰も目指し取り組んでいく。</li> </ul>	桑名の鋳造技術 （産地技術）	東海鋳造株式会社
5	富山県 南砺市	「夏の大根寿し」の製造販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶら寿しとは、なれずしの一で、南砺市では藩政の頃より各家々や魚屋で作られており、正月に欠かせない食品の一つ。</li> <li>・かぶら寿し製造で培われた発酵漬物の技術を生かし、地元産の夏大根、鱒、鯖を素材に夏期の高温に耐える鮮度、風味を持った「夏の大根寿し」を開発。北陸の冬といえば「かぶら寿し」というように、夏は「大根寿し」を連想されるような存在を目指す。</li> </ul>	かぶら寿し （産地技術）	三和食品株式会社

中小企業地域資源活用促進法に基づく地域産業資源事業計画の認定一覧

平成19年10月12日

NO	地域名	事業名	事業概要	地域資源 (3 類型)	法認定事業者
6	富山県 富山市	薬膳おせち料理の事業化	<ul style="list-style-type: none"> <li>江戸時代に広まった富山の売薬の流れを受け、富山発の漢方健康料理として和食の「薬膳」が定着。</li> <li>漢方薬効素材をレシピに取り込んだ和食薬膳と魅力豊かな富山産の食材の組み合わせによるおせちの新分野を開拓。また、既存のおせちに比べ低カロリーを実現。</li> <li>鮮度や風味を損なわない冷凍調理技術、冷凍配送システムにより全国展開を可能とし、健康志向に応える「薬膳おせち」を事業化。</li> </ul>	薬膳 (産地技術)	有限会社五万石
7	富山県 富山市	世界で初めての”噛むサプリメント”である「噛み噛みサプリ」の製造販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>富山県は、「富山の薬」の伝統を基盤に全国8位の医薬品生産を誇るが、家庭配置薬、一般医薬品の生産額は減少傾向。</li> <li>高齢化の進展、健康志向の高まりの中、医薬品製造により培われた製錠技術を生かし、機能性成分の効能と噛むことによる効用を併せ持ち、義歯につきにくい世界初の錠剤型の機能性咀嚼サプリの開発に成功。</li> </ul>	富山のくすり (産地技術)	明治薬品株式会社
8	富山県 高岡市	「高岡銅器」の鑄造技術を活用した高純度錫(すず)のキッチンウェアと介護用カトラリー(スプーン、フォーク、ナイフ等金属製食器)の製造販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>永年蓄積された高岡銅器の鑄造技術を基に、高精度の鑄造を可能にするシリコーンゴム鑄造技術を新たに開発。</li> <li>従来、市場に流通していなかった高純度錫(100%)の素材特徴(変形可能、抗菌性、金属アレルギーを起こさないなど)を活かし、微細な鑄造によるデザイン性を備えた新感覚のキッチンウェア、取扱いや機能性に優れた介護用カトラリー等を開発製造し、新しい市場ニーズに応える。</li> </ul>	高岡銅器 (産地技術)	株式会社能作
9	石川県 金沢市	清酒の醗酵技術を応用した化粧品事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>「伝統は革新の連続である」という家訓のもと、酒蔵から派生する技術や副産物を活用できる道を探る。</li> <li>「酒蔵で働く人の手がキレイ」、「芸妓さんは白粉を塗る前に必ず日本酒を顔につける」にヒントを得て、米発酵から生じるアミノ酸等の成分を利用し、自然派化粧品「アミノリセ」等を商品化。</li> <li>安心・安全を求める自然派化粧品へのニーズは、今後も国内外とも高まることが見込まれ、更なるブランド化と海外展開を目指す。</li> </ul>	清酒 (産地技術)	株式会社福光屋
10	石川県 金沢市	珪藻土を活用した無灌水量型緑化システムの品質向上および販路開拓	<ul style="list-style-type: none"> <li>珪藻土は、10~100<math>\mu</math>mの微細気孔を持つ天然素材であり、全国の60%が能登地区に埋蔵されている。</li> <li>珪藻土を主原料に、二元構造の気孔構造を持つセラミックス焼結体「ハイセラ」を開発。この素材の特徴を活かした緑化基盤システム「無灌水量型緑化システム：プランツキャスト」の事業化に成功。</li> <li>従来の短所を全て解決した画期的な製品であり、環境問題における地方自治体の条例や助成制度も追い風とし、全国に向け販路を拡大。</li> </ul>	珪藻土 (産地技術)	株式会社アースエンジニアリング

中小企業地域資源活用促進法に基づく地域産業資源事業計画の認定一覧

平成19年10月12日

NO	地域名	事業名	事業概要	地域資源 (3 類型)	法認定事業者
11	石川県 金沢市	ノンシュガー・ノンアルコール飲料「玄米あまざけ」の販路開拓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ LOHASブームやマクロビオティックの理解が進む中、玄米を原料とした商品づくりに着目。伝統的な大野醤油・味噌の「麴づくり」の技術を応用して、米糍と玄米を原料としたGABA（γ-アミノ酪酸）、ビタミン、糖分を豊富に含有する「玄米あまざけ」を開発。</li> <li>・ 従来の白甘酒と違い、健康への意識が高い消費者向けの通年商品として販売が可能。また、オーガニック原料を使用した「オーガニック玄米あまざけ」の商品化も検討、海外への販路拡大をも目指す。</li> </ul>	大野醤油 (産地技術)	株式会社ヤマト醤油味噌
12	石川県 かほく市	微細な害虫の侵入を防ぎながら、通気性と強度を確保した農業用ネットの事業展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 石川県の化合繊維物は、百数十年の歴史を有する日本屈指の産地。</li> <li>・ 独自の織物製造技術を活かし、異種のモノフィラメントによるメッシュ織物の農業用ネットを開発。</li> <li>・ 微細な害虫の侵入を防止できる目合い0.3ミリのメッシュであり、通気性、強度を兼ね備えた防虫ネットとして、トマト等のビニールハウス作物に多大な被害をもたらす害虫から作物を防御することが可能。無農薬作物の育成も可能となり、農業関係者のニーズは高い。</li> </ul>	化合繊維物 (産地技術)	株式会社能任七

<b>3類型</b>	鉱工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-001
<b>地域資源名</b>	西尾茶(製茶)	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	愛知県西尾市	<b>所管省庁</b>	経済産業省、農林水産省

## 事業名:世界で最も厳格な残留農薬基準を持つ欧州市場へ向けた無農薬有機栽培抹茶の製造・販売事業

会社名:株式会社あいや

所在地:愛知県西尾市上町15

連絡先:TEL:0563-56-2233

H P : <http://www.matcha.co.jp>

FAX:0563-56-2257

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・西尾は生産量全国一位を誇る抹茶産地であり、伝統的な石臼挽き製法を有する。当社は石臼挽きを完全自動化し、業界に先駆け、厳しい品質管理体制を整備し、品質を数値化してきた。
- ・抹茶を食材として活用、製菓、飲料などの食品原料市場へ参入しており、茶道以外の新市場を開拓して世界に向けて抹茶を発信している。
- ・欧州市場は健康や無農薬有機栽培に対する志向が非常に強く、参入が難しい。当社は、旧下山村の農家と連携し、抹茶の原料である碾茶の無農薬有機栽培法を確立し、欧州で最も厳格なオーガニック認定機関であるIMOの認証を2002年に取得、本事業により、本格的な欧州市場への展開を目指す。



### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・当社は、抹茶業界では初めて日・米・欧のオーガニック認証を取得し、原料の碾茶栽培から抹茶加工まで一貫して厳格な品質管理の下で生産。わが国オーガニック抹茶製造の先端的企業である。

#### ◆市場性

- ・抹茶は近年、海外においてもアイスクリーム、菓子、飲料、麺類等に幅広く活用されている。欧州では健康志向とともに「和」への理解・共感が深まり、今後において、食品素材分野での抹茶の活用範囲拡大が見込まれる。

#### ◆販路

- ・米国では既に大手製菓メーカーとの取引があり、欧州でも食品加工用抹茶市場を中心として事業展開していく。
- ・欧州最大の有機栽培展示会Bio Fachへの出展、現地法人による販売を通じて市場を拡大する。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・厳選された原料調達に不可欠な無農薬有機栽培碾茶農家、岡崎の花崗岩加工業者と連携を深め、三河地域の資源を用いて西尾の抹茶を世界へ展開していく。

<b>3類型</b>	鋳工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-002
<b>地域資源名</b>	飛驒の木製家具	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	岐阜県高山市、飛驒市	<b>所管省庁</b>	経済産業省

**事業名：飛驒の木材を活かす「三次元圧縮技術」と世界的工業デザイナーとの共同による家具の製造・販売**

会社名：飛驒産業株式会社

所在地：岐阜県高山市名田町1丁目82-1

連絡先：TEL：0577-32-1001  
FAX：0577-34-9185

H P：http://www.kitutuki.co.jp

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・飛驒産業(株)は、木工メーカーとして80年余にわたり「飛驒の家具」の特徴である曲木技術を駆使した家具作りに取り組んできた。
- ・柔らかく、一般的に家具には適さないと言われる“杉”に注目し、曲木技術を応用した“三次元圧縮技術”を大学研究機関等の支援のもとに開発し、“杉”を木製家具づくりに適した素材へと変身させることに成功した。
- ・同時に日本の固有種で戦後大量に植林されたまま放置されている杉を有効に活用することにより、地球環境への貢献も可能となる。
- ・岡田社長がイタリア工業デザイン界の巨匠エンツォ・マーリと出会い、彼のデザイン哲学に大きく共感、杉という和の素材で世界に向けた日本発の家具をぜひ開発して欲しいと依頼、「HIDA」シリーズが誕生した。



【杉材の圧縮サンプル(左から原板、30%圧縮、50%圧縮、70%圧縮)】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・高い木工加工技術(曲木技術・圧縮加工技術)。
- ・業界では長期の10年保証、トヨタ生産方式導入による生産性の向上。

#### ◆市場性

- ・家具市場全体が縮小傾向にあるものの、木製家具、特に脚物家具分野の販売量は堅調に推移。
- ・価格以上にデザインや品質などの“こだわり”を重視するミドルエイジから団塊の世代の高所得者層に対する市場が見込まれる。

#### ◆販路

- ・既存基幹店(表参道ヒルズ)での取り組みに加え、卸売・百貨店(東急ハンズ等)への展開を行うと共に、平成19年5月開催の世界5大家具見本市の1つであるニューヨークICFF2007への出展を機に海外展開も考慮。



【座面を3D圧縮加工→人間工学的観点による理想的な座の姿勢が可能】

【“HIDAブランドのロゴ”】



【ICFF2007 で高い評価を得る】



【表参道ヒルズ店】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・本事業で使用する材料(飛驒の杉)の確保は、飛驒・高山森林組合等と安定供給体制を構築
- ・当社の技術顧問に岐阜大学教授を招聘すると共に、岐阜県立生活技術研究所の支援を受け、評価試験等を行っている。



<b>3類型</b>	鈹工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-003
<b>地域資源名</b>	伊賀焼	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	三重県名張市、伊賀市	<b>所管省庁</b>	経済産業省

**事業名: 伊賀焼の特長である「呼吸する土」と呼ばれる陶土や焼成技術を活かした熱源の多様化に対応する新陶製調理器群～「温・故・値・新」シリーズ～の製造・販売事業**

会社名: 長谷製陶株式会社

所在地: 三重県伊賀市丸柱569

連絡先: TEL: 0595-44-1511  
FAX: 0595-44-1001

H P: <http://www.igamono.co.jp>

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・伊賀焼は、古琵琶湖層の粘土の特徴により耐熱、耐火、多孔質性、吸水性に優れた特長を有しており、古来、陶製調理器の産地であったが、海外産普及等により、他の産地同様停滞縮小傾向にあった。
- ・現会長(7代目当主)は、市況が低迷する中で、産地の原点に立ち返り、「作り手こそ、真の使い手であれ！」の考えのもと「用・美・楽」をコンセプトに使いやすく、美しく、楽しい調理用陶器を追求し、「生活の場で使ってもらえる陶器」を作ることに邁進。
- ・本事業では、多様化する熱源(ガス・IH・電子レンジ・カセットコンロ等)に対応するとともに、気軽に安全で楽しく「蒸す、焼く、煮る、燻す」の調理ができる機能性を持った製品群～「温・故・値・新」シリーズ～の製造、販売を行う。  
(「温・故・値・新」...古きよきものをあたたためて、新しい価値を創造する...)



【7代目当主】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・「温・故・値・新」をコンセプトとして、伊賀焼の特徴「呼吸する土」を最大限に活かした10種類の新たな商品群。
- ・会長自らの家族との食卓の団欒を出発点とした利用者視点を重視し、ライフスタイルに沿った熱源への対応。

#### ◆市場性

- ・通販会社、購入者からの声やガス機器メーカーとの連携によるニーズに応える商品開発。
- ・比較的高額商品であるが、一部が損壊しても使えるようパーツの別売りなどアフターサービス面での対応を充実。
- ・オール電化など拡がりをみせる熱源市場に対応。

#### ◆販路

- ・直販、通販、ギフト市場に加え、ガス機器メーカー等との共同販売の拡大、有名百貨店でのキッチン売り場への売り場改革。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・産地の活性化と量産化に向け、産地の同業者に技術指導を行い、一部を生産委託。また、三重県科学技術振興センター窯業研究室、三重県等と連携して実験データを積み上げ実用化を図る。



【ヒット商品かまどさん】



【電子レンジ対応炊飯土鍋『陶珍かまど』】

<b>3類型</b>	鋳工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-004
<b>地域資源名</b>	桑名の鋳物	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	三重県四日市市、桑名市、いなべ市、東員町、朝日町、川越町	<b>所管省庁</b>	経済産業省

**事業名：桑名の鋳物技術を生かした海外向けホーロー鋳物五徳を中心とした鋳物製品の製造販売事業**

会社名：東海鋳造株式会社

所在地：三重県桑名市西別所880

連絡先：TEL：0594-21-3311  
FAX：0594-23-5407

H P：http://www.tokai-chuzo.co.jp

### 事業概要(新たな活用の視点)

・本事業はガス機器製造メーカー(ハーマンプロ)が富裕層を対象とした高級ガスレンジ向けの鋳物「五徳」を中国からの輸入対応から国内にて安定調達する必要に迫られ、全国の鋳物製造企業20数社に当たった中で、技術、ノウハウ、製造設備の面から、当社のみが引き受けられたことを契機に着手するものである。

・当社の持つ強みは①粘性の低い鋳造品を大量に生産できる設備を保有  
②ホーロー処理に適応した鋳物を創り出す表面処理技術のノウハウを保有  
③小物自動化ライン複数保有し、多品種少量生産が可能、であり、更に生産構築に当たり、設計実施、品質向上策・コストダウン策・納入価格につき、共同で取り組んできたことで、当社既存品に対し完成商品に大幅(約10倍)な付加価値が付与できる技術—ホーロー仕上げに、適した鋳物五徳製造技術—の開発ができた。

・今後も改善に取り組み、桑名鋳物五徳を海外だけでなく、全てが金属プレス製品に変わってしまった日本への回帰も目指し取り組んでいく。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

・日本の鋳物製造会社20数社の中からホーロー仕上げに対応出来る企業として指名されている。

#### ◆市場性

・事業商品はガスコンロを構成する重要な部品でありガスコンロの動向がそのまま五徳の市場。2006年香港市場へのガスコンロ輸出は03年比103.6%。ハーマンプロの香港市場での販売目標は08年11000台(目標シェア19.3)。

#### ◆販路

・ガス器具製造メーカーを通じ販売

### 地域資源における関係事業者との連携

・地場産業桑名鋳物の復興に向け、三重県鋳物工業協同組合、輸出用ガスコンロ製造会社、桑名周辺にある可鍛鋳鉄関連企業、三重県科学技術振興センター金属研究室、三重県等と連携の下、開発、生産性の向上めざし取り組みを進めていく。



<b>3類型</b>	鋳工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-005
<b>地域資源名</b>	かぶら寿し	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	富山県砺波市、南砺市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名：「夏の大根寿し」の製造販売

会社名：三和食品株式会社

所在地：富山県南砺市遊部川原15-2

連絡先：TEL：0763-52-2848

H P：http://www.kabura.co.jp

FAX：0763-52-0295

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・かぶら寿しとは、なれずしの一種で、南砺市では藩政の頃より各家々や魚屋で作られており、正月に欠かせない食品の一つである。
- ・かぶら寿し製造で培われた発酵漬物の技術を生かし、地元産の夏大根、鰯、鯖を素材に夏期の高温に耐える鮮度、風味を持った「夏の大根寿し」を開発。北陸の冬といえば「かぶら寿し」というように、夏は「大根寿し」を連想されるような存在を目指す。
- ・長く、魚屋のかぶら寿し屋として販売を行ってきたが、冬期は増収となるものの利益率が低下していることから、年間を通した稼働体制の確立と効率化により収益の拡大、安定的な利益確保を図り、今後の営業の柱として育てる。



【生産(漬け込み)風景】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・乳酸菌と酵母菌のバランスによる味・風味・品質を安定させる独自の技術により、夏期に十分通用する鮮度、風味を確保。その優れた技術により、既存の大根寿しでは困難であった、安定した品質での量産供給体制を確立。
- ・また、既存の大根寿しに対し、大根に挟み込む魚素材を練ではなく鰯・鯖を使う事により夏向きの大根寿しの新たな食味を開拓、冬期のかぶら寿しの夏期版として、より幅広い市場が期待できる。

#### ◆市場性

- ・従来、夏期の発酵漬物はその種類も少なく、また、夏の地域名産も少ないことから、冬期のかぶら寿し顧客の夏需要をコアに新規開拓の市場が期待できる。

#### ◆販路

- ・既存販路、顧客を核に、中元ギフトや8月の帰省客の土産需要を見込むと共に、業務用販売、一般自家需要を拡大する。



【夏の大根寿し】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・地域農業団体(北陸営農、となみ野農協等)と地域大根の供給、地産地消の促進に向け連携を進める。

<b>3類型</b>	鉱工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-006
<b>地域資源名</b>	薬膳	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	富山県富山市、射水市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名：「薬膳おせち料理」の事業化

会社名：有限会社五万石

所在地：富山県富山市新桜町2-1

連絡先：TEL：076-431-5529  
FAX：076-442-9712

H P：http://www.gomangoku.co.jp

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・江戸時代に広まった富山の売薬の流れを受け、富山発の漢方健康料理として和食の「薬膳」が定着した。
- ・地域産業資源である薬膳の効用を生かし、おせち料理に活用、かつ、鮮度や風味を損なうことなく提供する冷凍調理技術、冷凍配送システムにより全国展開を可能とし、時代ニーズとしての健康志向に応える「薬膳おせち」を開発製造。
- ・現状のおせちは、生おせちが主流であり、商品供給力に限界があることから、冷凍とすることにより供給力を大幅に改善し、十分な需要に応える。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・時代の食のトレンドに対応し、漢方薬効素材をレシピに取り込んだ和食薬膳と魅力豊かな富山産の食材の組み合わせによるおせちの新分野を開拓。また、既存のおせちに比べ低カロリーを実現。
- ・冷凍技術により食材の品質を保ち、出荷までの保管期間も長くできることから生産供給力が高く、幅広い全国需要に対応。

#### ◆市場性

- ・セットおせちの市場は年々拡大しており、市場性は極めて高い。
- ・健康志向の時代トレンドに対応しており、新しい顧客ニーズを期待できる。

#### ◆販路

- ・既存の百貨店、GMS、コンビニ等による主要販路を核に、新たな企業取引先や通信販売による更なる販路拡大を行う。



【薬膳おせち】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・地域食材の供給に係わる取引業者との連携の他、富山大学とは商品の改良面で連携し、衛生管理面では富山食品研究所と連携する。

<b>3類型</b>	鈹工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-007
<b>地域資源名</b>	富山のくすり	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	富山県富山市、高岡市、射水市、滑川市、上市町	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

## 事業名：世界で初めての「噛むサプリメント」である「噛み噛みサプリ」の製造販売

会社名：明治薬品株式会社

所在地：富山県富山市三郷6番地

連絡先：TEL：076-478-1110

H P：http://www.mejiyakuhin.co.jp

FAX：076-478-5773

### 事業概要(新たな活用の視点)

・富山県は、「富山の薬」の伝統を基盤に全国8位の医薬品生産を誇る地域であるが、家庭配置薬、一般医薬品の生産額は減少傾向。受託製造の医療用は伸張している反面、加工賃の収益性は低下。

・高齢化の進展、健康志向の高まりの中、サプリメント・口腔ケアに着目、医薬品製造により培われた製錠技術を生かし、機能性成分の効能と噛むことによる効用を併せ持ち、かつ、義歯につきにくい世界初の錠剤型の機能性咀嚼サプリの開発に成功。今後の企業収益に貢献する事業の柱とすることを目指す。



【噛み噛みサプリ】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

・世界で初めての「噛む効用とサプリ効能」の相乗機能性食品として、機能性ガム、サプリメント業界に新しい需要を開拓する。

・従来のガムベースではできなかった多様な機能性素材の配合が可能であり、また、義歯につきにくい新しい錠剤型の特性により、口腔ケア領域に需要を拡大。

#### ◆市場性

・唾液分泌が少なく、口が渇く口腔乾燥症の患者は全国で800万人、予備軍は3000万人といわれ、今後、益々口腔ケアが重視される状況にあり、市場性は極めて高い。また、ガムに比し生分解性であり、廃棄後、自然に還る環境に優しい本製品はこれからの市場が求める製品といえる。

#### ◆販路

・製品の特性を最大限に発揮する口腔ケア歯科医ルートをコアの販路とし、年度を追って口腔ケア一般市場、健康サプリ市場への製品投入を計画。



【商品の中身①】

### 地域資源における関係事業者との連携

・新規の機能成分の活用や機能性データの蓄積に向け、地元の富山大学、富山県立大学と連携、製品の改善を進める。



【商品の中身②】

3類型	鋳工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-008
地域資源名	高岡銅器	認定日	平成19年10月12日
地域	富山県高岡市	所管省庁	経済産業省

**事業名：「高岡銅器」の鑄造技術を活用した高純度錫(すず)のキッチンウェアと介護用カトラリー(スプーン、フォーク、ナイフ等金属製食器)の製造販売**

会社名：株式会社能作

所在地：富山県高岡市戸出栄町46-1

連絡先：TEL：0766-63-5080

H P：http://www.nousaku.co.jp

FAX：0766-63-5510

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・伝統産業である高岡銅器は1990年の375億円の販売額をピークに、現在の販売額はピークの40%に満たない。ライフスタイルの変化、消費者ニーズの多様化に対応しきれていないのがその原因である。
- ・永年蓄積された高岡銅器の鑄造技術を基に、シリコンゴム鑄造技術を新たに開発。従来、市場に流通していなかった高純度錫(100%)の素材特徴を活かすとともに、デザイン性を備えた新感覚のキッチンウェア、取扱い機能性に優れた介護用カトラリー等を開発製造し、新しい市場ニーズに応える。



【テーブルウェア】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

- ・新たに開発したシリコンゴム鑄型による鑄造技術により、高純度錫の微細なデザインを可能にし、幅広い商品開発を実現。
- ・高純度錫(100%)が持つ特性(変形可能、抗菌性、金属アレルギーを起こさないなど)が新しい需要を開拓。

◆市場性

- ・高純度錫(100%)の製品開発を行なっているのは世界的にも当社だけであり、その製品の特性から従来製品に代わる新たな市場は幅広く、有望である。
- ・福祉・介護用品(高齢化の進展)の市場は今後、更に拡大する。

◆販路

- ・直販、通販、見本市への参加に加え、百貨店、セレクトショップ等で販路を開拓。



【介護用カトラリー】

**地域資源における関係事業者との連携**

- ・需要の拡大に対応し、地域の同業者に生産技術を開放、生産委託を行ない、地域への波及効果を目指す。

<b>3類型</b>	鉱工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-009
<b>地域資源名</b>	清酒	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	石川県金沢市、七尾市、小松市、輪島市、珠洲市、加賀市、羽咋市、白山市、能美市、野々市町、津幡町、宝達志水町、中能登町、穴水町、能登町	<b>所管省庁</b>	経済産業省

## 事業名：清酒の醗酵技術を応用した化粧品事業

会社名：株式会社福光屋

所在地：石川県金沢市石引二丁目8-3

連絡先：TEL：076-223-1161  
FAX：076-223-1172

H P：http://www.fukumitsuya.co.jp

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・当社は「伝統は革新の連続である」という家訓のもと、酒蔵としてそこから派生する技術や副産物を常に有効活用できる道を探ってきた。
- ・「酒蔵で働く人の手がキレイ」、「芸妓さんは白粉を塗る前に必ず日本酒を顔につける」ということにヒントを得て、コメ発酵液の技術開発により、「アミノリセ」「フレナバ」の化粧品ブランドを形成するに至った。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・安全・安心の自然派化粧品の「アミノリセ」は乾燥肌・敏感肌の30～50代をターゲット。「フレナバ」は肌に疲れを感じる人に適しており、フランス・ロワレ県とのコラボによるオーガニック認定等の差別化商品にまで発展させることを目指している。
- ・保湿効果は他化粧水と比べても高い。

#### ◆市場性

- ・LOHASに代表されるように、健康的で地球にやさしいものへのシフトが消費傾向としてみられる。いわゆる安全・安心を求める声の中での自然派化粧品のニーズはますます高まっている。
- ・化粧品全体の市場規模は2兆3,049億円(2005年)で前年比1.2%の増。この内通販化粧品は1,512億円で4.7%の増。自然派化粧品は本製品の販売対象とする通販市場を中心に売上を伸ばしている。

#### ◆販路

- ・Webプロモーションの実施により、現在好調な通信販売でさらなる拡販を図る。
- ・地元金沢市内に平成19年11月直営店を開設し、「カナザビューティ」を新たな観光資源として全国に発信する。
- ・LOHAS関連の展示会に参加し商品をPRする。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・地域資源を原材料としている事業ゆえに、金沢大学との協同研究を継続する一方、NPO法人北陸ライフケアクラスター研究会の理事としてリーダーシップを発揮している。



【アミノリセ】



【フレナバ】

<b>3類型</b>	鈹工業品	<b>通巻番号</b>	4-19-010
<b>地域資源名</b>	珪藻土	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	石川県金沢市、七尾市、輪島市、珠洲市、羽咋市、かほく市、白山市、能美市、津幡町、志賀町、宝達志水町	<b>所管省庁</b>	経済産業省

## 事業名：珪藻土を活用した無灌水型緑化システムの品質向上および販路開拓

会社名：株式会社アースエンジニアリング

所在地：金沢市鞍月2丁目2番地  
(石川県繊維会館2F)

連絡先：TEL：076-268-6424

H P：http://www.earth-eec.co.jp/

FAX：076-266-8255

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・珪藻土は、10～100 $\mu$ mの微細気孔を持つ天然素材であり、全国の60%が能登地区に埋蔵されている。現在、耐火煉瓦、しちりん、住宅壁材などに利用されているが、大きな市場展開には至っていない。
- ・当社は、平成13年から能登地区に工場進出し、地域資源である珪藻土の特徴を活かしたリサイクル製品の研究に着手し、平成16年に二元構造の気孔構造を持つセラミックス焼結体「ハイセラ」の製造に成功した。その後、この素材の特徴を活かした緑化基盤システムの開発について複数の企業から申し入れがあり、平成18年「無灌水緑化システム：プランツキャスト」の開発に成功し、直販による販売とフィールドテストを実施している。



【施工事例：成田空港第2ターミナル】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・従来システムの短所である①灌水、②施工日数、③劣化、④断熱性などを全て解決したものであり、価格も割安となっている。

#### ◆市場性

- ・近年の環境問題における条例の施行や助成制度の状況から、平成16年で240億円の市場が、平成20年には750億円市場と見込まれており、年30%の増が予測されている。
- ・首都圏50%、近畿圏20%、中京圏10%、他20%の見込みである。

#### ◆販路

- ・首都圏は代理店契約済であるが、近畿圏、中京圏や他地域の代理店を開拓する。
- ・環境分野での展示会「NEW環境展」などやホームページでのPR活動を実施し認知度を高める。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・製品改良(取付金物の改良等)は、地元企業との連携体制を構築する。
- ・植栽場については、生産力の強化のため、地域の業者への生産委託関係を構築する。



【無灌水型緑化基盤】



【完成】



3類型	鈹工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-011
地域資源名	大野醤油	認定日	平成19年10月12日
地域	石川県金沢市、白山市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：ノンシュガー・ノンアルコール飲料「玄米あまざけ」の販路開拓

会社名：株式会社ヤマト醤油味噌

所在地：金沢市大野町4丁目イ170

連絡先：TEL：076-268-1248

H P：http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/

FAX：076-268-1242

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・近年のLOHASブームやマクロビオティックの理解が進む状況から、玄米を原料とした商品づくりには良い機会と捉えた。
- ・「あまざけ」は俳句では夏の季語であり、史実によれば、江戸時代には夏バテ防止のための健康飲料として飲まれていた。
- ・そこで、伝統的な大野醤油・味噌の「麴づくり」の技術を応用して、米糲と玄米を原料としたアミノ酸の多いノンシュガー・ノンアルコール飲料「玄米あまざけ」500mlペットボトル入を開発。直近の販売実績は年間で6,000本であり、販路開拓中。
- ・お客さまからは、「夏バテしなくなった。」「ミルク・豆乳などと割って飲んでいる。美味しい。」「食事の30分前に飲むとど力食いしなくなった。」などの声が届いている。



【玄米あまざけ】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・酒蔵業者の「甘酒」は澱粉糖化酵素のみであるのに対し、本商品は味噌用糲の麴菌を使っていることから、たんぱく質分解酵素もあって、アミノ酸の量が多い。
- ・当社の「玄米あまざけ」のみ、GABA(γ-アミノ酪酸)が100gあたり11mgも自然に生成される。また、醤油の殺菌・ボトル詰技術により、濃縮せずに保存性の長い(常温6ヶ月)ストレート商品を作ることができた。

#### ◆市場性

- ・健康食品市場(安全・安心)が拡大中であり、玄米・五穀米などの人気が高く生産量が増えている。
- ・これまでは狭い市場だったが、今日ではデパ地下、駅地下だけではなく、フィットネス業界、エステ業界などに差別化の目玉として販売されている。
- ・「玄米あまざけ」はビタミン・糖分・アミノ酸などの養分が多く、従来の白甘酒(冬期のみ)と違って、通年商品として販売できる。

#### ◆販路

- ・キーとなるスーパーの販路開拓を行い、店頭での試食販売やデモンストレーションを継続して消費者に訴求する。
- ・国内外の展示会にも積極的に出展する。一方「オーガニック玄米あまざけ」を開発し、将来は国内外の更なる販路拡大を目指す。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・大野醤油協同組合からは、品質管理と麴づくりの技術指導を受けている。
- ・石川県立大学のいしかわ大学連携インキュベータに入居し、谷口教授と共に開発・研究中。

<b>3類型</b>	鋳工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	4-19-012
<b>地域資源名</b>	化合繊維物	<b>認定日</b>	平成19年10月12日
<b>地域</b>	石川県金沢市、七尾市、小松市、輪島市、珠洲市、加賀市、羽咋市、かほく市、白山市、能美市、川北町、野々市町、津幡町、内灘町、宝達志水町、志賀町、中能登町、穴水町、能登町	<b>所管省庁</b>	経済産業省

**事業名: 微細な害虫の侵入を防ぎながら、通気性と強度を確保した農業用ネットの事業展開**

会社名: 株式会社能任七

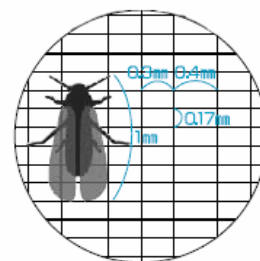
所在地: 石川県かほく市遠塚二-20

連絡先: TEL: 076-285-0117

FAX: 076-285-2472

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・石川県の化合繊維物は、百数十年の歴史を有する我が国屈指の産地であるが、近年、中国等での繊維生産が進む中、多くの工場が撤退、廃業を余儀なくされている。当産地は、原糸の支給を受けて賃加工を行う事業形態が主であるが、今後は自立した製造販売に移行し、業績を伸ばす課題がある。
- ・本商品は、商社から開発依頼を受けて開発したもので、現在、耐久性検証のためのフィールドテストを実施中である。
- ・特徴は、微細な害虫の侵入を防止できる微細メッシュで、かつ通気性が高いことである。



【本製品の目合い】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・新商品のコンセプトは、微細な害虫がビニールハウス作物に多大な被害を与えていることから、無農薬で被害を防ぐことができる商品として開発したものである。
- ・競合製品では、目合い、強度、通気性に問題があるため、当社に依頼があったもので、新商品は、耐久性検証のためのフィールドテスト3年目に入り、農家から「お墨付き」を得ている。

#### ◆市場性

- ・農業用ネットの年間の総需要数は約587万mあり、また、無農薬の作物のニーズの拡大が見込まれるので十分な市場性がある。

#### ◆販路

- ・農業用資材メーカーを通じて、園芸農家に販売を予定。

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・石川県工業試験場、(財)日本繊維製品試験センターと評価試験に関し協力。
- ・産地の事業者に対し技術供与を行い、外注先として育成中。



【虫を通さず通風】