

平成20年9月24日
中部経済産業局

中部の「地域産業資源活用事業計画」 平成20年度第2回認定について

中部経済産業局では、平成19年6月に施行された、「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」について、中部地域における平成20年度第2回の認定として、本日、9件の認定を行いました。

1. 中部経済産業局では、平成19年度から、中小企業支援策の重要な柱の一つとして「中小企業地域資源活用プログラム」による支援を促進しております。
2. 本事業は、産地の技術、農林水産品、観光資源といった地域の特徴ある産業資源を活用して、中小企業者が創意工夫によって域外市場を狙った新商品、新サービスの開発・事業化を目指しており、この度、平成20年度第2回として9件の地域産業発展の核となる新事業を認定しました。
3. 中部経済産業局では、平成19年度に48件の認定を行っております。平成20年度は第1回認定8件と、今回の認定9件をあわせて17件認定しました(今回の認定により、法施行後、当局認定件数は65件となります)。
4. 中小企業基盤整備機構に設置・運営を委託している中部地域活性化支援事務局(中部・北陸)では、日々、地域資源活用に係る事業者からの相談を受け、専門家がブラッシュアップを行っており、これを踏まえ、当局においては、今後とも外部委員により構成される評価委員会の評価を踏まえて、より事業性・市場性の高いビジネスプランを随時認定していきます。

(お問い合わせ先)

中部経済産業局 産業部 経営支援課

担当：豊島、小林、野村、川口、大羽、長谷川

電話：052-951-0521(直通)

FAX：052-951-9800

中部の「地域産業資源活用事業計画」
平成20年度 第2回認定

石川県

【かほく市】細幅織物
吉田司株式会社



富山県

【氷見市】ブリ
マルカサフーズ株式会社



岐阜県

【恵那市】恵那栗
株式会社恵那川上屋



【富山市】富山のくすり
第一薬品工業株式会社



三重県

【亀山市】亀山のローソク
株式会社アシベ工芸



【南伊勢町】
伊勢志摩の干物
漁火食品株式会社
奥村水産株式会社



愛知県

【瀬戸市】瀬戸焼
有限会社高松園製陶所



【岡崎市】三河の反毛・
和紡績糸
有限会社ファナビス



【常滑市】佐布里の梅、
愛知の清酒
澤田酒造株式会社



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20年9月24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 瀬戸市 | 蓄熱性と放熱性を利用した瀬戸焼製のノートパソコン冷却台を中心とする商品群の製造販売 | <ul style="list-style-type: none"> ・同社では、瀬戸の粘りある粘土でしか成型が難しい「透かし」の製造過程で培った瀬戸焼の技術を活用し、本物の「瀬戸」の磁器で作ったノートパソコン用の冷却台等のオフィスグッズの開発に成功した。その特長は、金属製の冷却台に比べて、静電気が発生しない、錆び・腐食が発生しない、ファンが付いていないので電力が不要で無音など多々あるが、磁器という環境に優しい性質を活かし、手触り感、色合いなどにより事務的で無機質になりがちなPC周りの空間に「使い心地」という使い手がホッとする一瞬を創出することが狙いでもある。また、ギフト向けに桐箱入りの商品もあり、パソコン通販ショップだけの販売ではなく、これから増加が見込まれるパソコン初心者の高齢者向けのギフト商品としても販路拡大を目標に入れている。 ・販路として、有名ソフトウェア会社が運営するネットショップでの販売を始めており、受注に結びついている。さらに雑貨・インテリア関係店舗への販路拡大を計画している。 | 瀬戸焼 (磁工業品) | 有限会社高松園製陶所 |
| 2 | 愛知県 常滑市 | 江戸時代の製法を再現し知多の清酒「白老」と「佐布里の梅」を原材料とした梅酒の製造販売 | <ul style="list-style-type: none"> ・地域資源である「佐布里の梅」と「愛知の清酒」の取り合わせによる「こだわりの梅酒」を製造販売する事業。 ・澤田酒造が製造する古来の技法を取り入れたこだわりの清酒を使用し、江戸時代の書物「本朝食鑑」にある日本酒の古酒を使った梅酒作りレシピにのっとり、ワラ灰によるあく抜きを始めとして、忠実に「昔造り」の梅酒作りに取り組む。 ・地域資源である「佐布里の梅」を用いた梅酒の製造は、当社のみでの取り組み。こだわりの製法による純米古酒を用い、江戸時代の伝統製法に基づいた本格的こだわりの梅酒により、他地域の梅酒に対する優位性を事業の強みとする。 ・昨年10月に試作した梅酒3,000Lを販売したところ、地元高級旅館からの一括受注のほか、マスコミ等で評判となり、1ヶ月弱で完売した実績あり。飲食店や旅館を始め百貨店にも販路の開拓を図る。 | 佐布里の梅 (農林水産物) 愛知の清酒 (磁工業品) | 澤田酒造株式会社 |
| 3 | 愛知県 岡崎市 | 三河のガラ紡(和紡績糸)に柿渋染めを施したバッグや衣類を中心とした商品群の製造販売 | <ul style="list-style-type: none"> ・三河地区の「ガラ紡(和紡績糸)」は、生産量が減少しているものの、日本独自の紡績技術により紡がれた綿糸であり、その綿布を使用した商品は手作り風に仕上がるなどの独特の特徴を持っている。 ・同社は、ガラ紡を使用した綿布に天然柿渋染めを施すことで、自然の風合いを持ち、かつ、従来のガラ紡布の弱点であった強度を向上させた生地を開発に成功した。 ・本商品はバッグ・帽子・衣類など生活用品が中心であり、天然素材を使用した、自然な風合いを持つ、こだわりの商品である。 ・今後、天然素材にこだわる層をターゲットとして、エコロジー関連の展示会出展や天然素材のみを扱う通信販売サイト、ギャラリーショップなどを活用して販路を拡大していく。 | 三河の反毛、 和紡績糸 (磁工業品) | 有限会社ファナビス |
| 4 | 岐阜県 恵那市 | 四季を通して「旬の味」を提供する「超特選恵那栗」を使った栗和洋菓子の製造・販売事業 | <ul style="list-style-type: none"> ・恵那、中津川地域で全国的にも有名な「栗きんとん」を、秋シーズンだけでなく、春、夏、冬にもそれぞれの季節の旬の食材と組み合わせた栗菓子として製造、販売する。 ・独自の栽培条件や厳しい出荷基準をクリアした「超特選恵那栗」を活用することに加え、栗の組織を壊さない特殊冷凍技術を採用することで、鮮度の確保や安定的な栗の供給を可能とし、年中新鮮な栗餡を使った美味しい栗菓子の提供を実現した。 ・今後、首都圏の百貨店、高級スーパーを始め、インターネット通販等により販路を拡大していく。 | 恵那栗 (農林水産物) | 株式会社恵那川上屋 |

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20年9月24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 |
|----|-------------|--|---|-------------------|----------------------|
| 5 | 三重県 亀山市 | 洋ろうそくの製造技術を活用し、燻の実を配合した、芯切り不要な新『和ろうそく』の製造販売 | <ul style="list-style-type: none"> ・燻の実由来の木蠟を配合しつつ、芯糸には綿糸を使用した芯切不要な新たな和ろうそくを開発し、量産化と安定供給を実現。 ・競合する他製品との相違点は、洋ろうそくに対してはCO2排出量を約7%~10%カットで地球温暖化防止の効果もあり、また油煙や煤が少なく、仏壇が汚れにくいこと、和ろうそくに対しては、量産によって安定供給と圧倒的な低価格を実現していることに加え、芯糸に木綿を使用していることで芯切りの手間がないこと。 ・現在、観光寺院の売店や専門店で試験販売を実施中。今後は、仏事専門店・寺社・葬儀社・お土産店を主たる販売チャネルとして、中部・近畿・北陸を中心に販路開拓を行っていく。 | 亀山のローソク (鉱工業品) | 株式会社アシベ工芸 |
| 6 | 三重県 南伊勢町 | 伊勢・志摩の干物を活用した「志摩産焼き上げ一夜干シリーズ」 - オリーブ焼き・ワイン焼き他 - の開発・販売 | <ul style="list-style-type: none"> ・一夜干し干物の独自の生産技術を活かし、従来の半生加工ではなく、完全火通しとオリーブオイルやワインを使用した真空包装により完全加工品である新しい干物を開発した。 ・焼き上げを行っているため、家庭で調理することなく一夜干を手軽に食することができる他、賞味期限の短い一夜干(通常7日程度)を常温保存で30日へ延長することが可能となった。 ・近隣有力ホテルや旅館、東海地区の主要駅構内等の既存取引先に加え、今後の販路開拓として鉄道会社、航空会社等へ拡販していく。 | 伊勢志摩の干物 (鉱工業品) | 漁火食品株式会社 奥村水産株式会社 |
| 7 | 富山県 富山市 | フコイダンと冬虫夏草を配合した栄養補助食品「イムノフェリン」の製造・販売 | <ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病予防に対する関心の高まりを背景に、免疫活性・滋養強壮に着目した栄養補助食品の開発に着手。 ・「富山のくすり」の製薬技術、漢方由来の複合素材配合の考え方を活かし、がん治療等に用いられている「フコイダン」と、滋養強壮効果がある「冬虫夏草」を最適な割合で配合し、今までになかった免疫機能向上と滋養強壮の相乗効果が期待できる栄養補助食品「イムノフェリン」を開発した。 ・同社が保有する基幹販路である配置薬ルートに加え、薬局・薬店、専門店での店舗販売及びネット販売等新たな販路開拓を行う。 | 富山のくすり (鉱工業品) | 第一薬品工業株式会社 |
| 8 | 富山県 氷見市 | 「氷見の寒ぶり」冷凍加工製品の製造・販売 | <ul style="list-style-type: none"> ・「氷見の寒ぶり」は、全国の産地ぶりの中でも注目度が高く、ブランド力は日本一。限られた漁獲期と人気の高さから、その殆どは生鮮出荷・流通しており、まぐろのように冷凍加工したものやその他加工した高付加価値商品が存在しない。 ・本事業では、富山の深層水を活用した独自の冷凍技術により、鮮度を保持して部位ごとに冷凍加工した、今までにない「氷見の寒ぶり」の料理食材(ぶりしゃぶ、ぶり大根等)を製造し、大手百貨店、量販店等への販路の拡大を図る。 | ぶり (農林水産物) | マルカサフーズ有限会社 |
| 9 | 石川県 かほく市 | メディカルマーケットに向けた機能性サポーターの製造と販路拡大 | <ul style="list-style-type: none"> ・同社は、細幅織物の伸び特性管理技術を活用し、部分によって圧力及び伸び率が自由に調節できる部分着用圧力製法(特許取得済)を開発した。本製法技術によりフィット感の高いスポーツ用サポーターを商品化してきた。 ・本事業では、部分着用圧力技術に加え、医化学的機能素材IOCA-C21(マイナスイオン効果及び遠赤外線効果による薬理活性を有する)を使用することで、メディカルマーケットのニーズ(健康志向・高機能志向)に対応した医療機器仕様の血流改善型サポーターの製造及び販路開拓を図る。 ・今後、自社ブランドを新たに立ち上げ、既存顧客ルートへの販売強化に加え、健康福祉関連展示会出展や大手商社との連携などにより積極的に販路拡大を図る。 | 細幅織物 (鉱工業品) | 吉田司株式会社 |

| | | | |
|-------|------------------------|------|--------------|
| 3類型 | 鉍工業品 | 通巻番号 | 4 - 20 - 009 |
| 地域資源名 | 瀬戸焼 | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 瀬戸市、豊田市、尾張旭市、春日井市、名古屋市 | 所管省庁 | 経済産業省 |

事業名：蓄熱性と放熱性を利用した瀬戸焼製のノートパソコン冷却台を中心とする商品群の製造販売

会社名：有限会社高松園製陶所

所在地：愛知県瀬戸市西古瀬戸町27

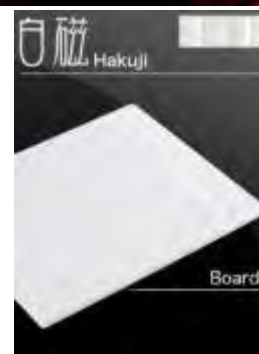
連絡先：TEL：0561 - 84 - 1881

H P：http://www.koshoen.co.jp

FAX：0561 - 82 - 0666

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社では、瀬戸の粘りある粘土でしか成型が難しい「透かし」の製造過程で培った瀬戸焼の技術を活用し、本物の「瀬戸」の磁器で作ったノートパソコン用の冷却台等のオフィスグッズの開発に成功した。
- ・その特長は、金属製の冷却台に比べて、静電気が発生しない、錆び・腐食が発生しない、ファンが付いていないので電力が不要で無音など多々あるが、磁器という環境に優しい性質を活かし、手触り感、色合いなどにより事務的で無機質になりがちなPC周りの空間に「使い心地」という使い手がホッとする一瞬を創出することが狙いでもある。
- ・また、ギフト向けに桐箱入りの商品もあり、パソコン通販ショップだけの販売ではなく、これから増加が見込まれるパソコン初心者の高齢者向けのギフト商品としても販路拡大を目標に入れている。



売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

磁器製のパソコン周辺機器は少なく、使い手のこだわりを満たすラインナップ商品として注目を浴びている。

市場性

パソコン市場においては、こだわりを持つ使用者層にまずPRを進め、さらに、今後、増加が見込まれる高齢者層の家庭内使用の市場にも拡大が期待できる。

販路

販路として、有名ソフトウェア会社が運営するネットショップでの販売を始めており、受注に結びついている。さらに雑貨・インテリア関係店舗への販路拡大を計画している。

地域における関係事業者等との連携

- ・当社は、地域の関連事業者(商工会議所、県・市等の行政、愛知県陶磁器協同組合)などと密に連携しており、特に地域の小学生などへのキャリア教育プロジェクトにも参画して、地域の伝統産業のPRや後進の育成にも積極的である。

| | | | |
|-------|--|------|-----------------|
| 3類型 | 農林水産物 醸工業品 | 通巻番号 | 4 - 20 - 010 |
| 地域資源名 | 佐布里の梅 | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地 域 | 知多市、常滑市 | 所管省庁 | 財務省、農林水産省、経済産業省 |
| 地域資源名 | 愛知の清酒 | | |
| 地 域 | 名古屋市、一宮市、江南市、清須市、北名古屋市、犬山市、岩倉市、瀬戸市、津島市、稲沢市、愛西市、半田市、常滑市、豊橋市、新城市、豊川市、岡崎市、豊田市、安城市、西尾市、碧南市、蒲都市、蟹江町、東浦町、阿久比町、美浜町、南知多町、三好町、幡豆町、設楽町、東栄町 | | |

**事業名:江戸時代の製法を再現し
知多の清酒「白老」と「佐布里の梅」を原材料とした梅酒の製造販売**

会社名:澤田酒造株式会社

所在地:愛知県常滑市古場町4-10

連絡先:TEL:0569-35-4003

H P :http://www.hakuro.com

FAX:0569-35-6953

事業概要(新たな活用の視点)

- ・地域資源である「佐布里の梅」と「愛知の清酒」の取り合わせによる「こだわりの梅酒」を製造販売する事業。
- ・澤田酒造が製造する古来の技法を取り入れたこだわりの清酒を使用し、江戸時代の書物「本朝食鑑」にある日本酒の古酒を使った梅酒作りレシピにのっとり、ワラ灰によるあく抜きを始めとして、忠実に「昔造り」の梅酒作りに取り組む。
- ・「知多の梅」と「知多の酒」を組み合わせた「新しい知多の産品」として、地域の観光協会・料飲店等から高い評価を得ている。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・地域資源である「佐布里の梅」を用いた梅酒の製造は、当社だけの取り組み。こだわりの製法による純米古酒を用い、江戸時代の伝統製法に基づいた本格的こだわりの梅酒により、他地域の梅酒に対する優位性を事業の強みとする。

市場性・販路

- ・昨年10月に試作した梅酒3,000Lを販売したところ、地元高級旅館からの一括受注のほか、マスコミ等で評判となり、1ヶ月弱で完売した実績あり。飲食店や旅館を始め百貨店にも販路の開拓を図る。

地域における関係事業者等との連携

- ・常滑商工会議所常議員
- ・NPO法人「常滑タウンキーピング」副会長
- ・「知多の地酒を楽しむ会」設立者



【佐布里の梅の処理工程】



【澤田酒造製造純米酒古酒】



【こだわりの梅酒「白老梅」】

| | | | |
|-------|---------------------------------|------|--------------|
| 3類型 | 鋳工業品 | 通巻番号 | 4 - 20 - 011 |
| 地域資源名 | 三河の反毛・和紡績糸 | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 岡崎市、豊田市、安城市、西尾市、幸田町、一色町、幡豆町、吉良町 | 所管省庁 | 経済産業省 |

事業名:三河のガラ紡(和紡績糸)に柿渋染めを施したバッグや衣類を中心とした商品群の製造販売

会社名:有限会社ファナビス

所在地:愛知県岡崎市小呂町字三乃己田36-11

連絡先:TEL:0564-23-7078

H P :http://www.fanabis.net/

FAX:0564-23-7078

事業概要(新たな活用の視点)

- ・三河地区の「ガラ紡(和紡績糸)」は、生産量が減少しているものの、日本独自の紡績技術により紡がれた綿糸であり、その綿布を使用した商品は手作り風に仕上がるなどの独特の特徴を持っている。
- ・同社は、ガラ紡を使用した綿布に天然柿渋染めを施すことで、自然の風合いを持ち、かつ、従来のガラ紡布の弱点であった強度を向上させた生地の開発に成功した。
- ・当該生地を同社のブランドとして確立させていくこととし、2006年にはジャパン・テキスタイル・コンテストで入選も果たしている。
- ・商品としてはバッグ・帽子・衣類などを中心に、日常使ってもらえる生活用品を開発・生産・販売している。なお、商品には金属その他素材のパーツを使用しないなど、こだわりのある商品として市場に出している。



【「本気布」商品】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・綿100%を原糸とし、また、染色工程も天然柿渋染めで、お湯だけで不純物を取り除く和ざらし製法によるなど、環境に優しく、自然な風合いを持つ、こだわりのある商品である。

市場性

- ・環境に優しい、エコロジカルな商品が受け入れられている昨今、天然素材を活用した自然な風合いのバッグなどにも注目が集まっており、市場規模はこれからも大きくなっていくことが期待される。

販路

- ・天然素材にこだわる層をターゲットとして、エコロジー関連の展示会出展や天然素材のみを扱う通信販売サイト、ギャラリーショップなどを活用して販路を拡大していく。

地域における関係事業者等との連携

- ・地域の関連事業者(商工会議所や自治体など)と連携をとっており、地元商工会議所からも地域活性化特別賞を受賞している。

| | | | |
|-------|----------|------|--------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 4 - 20 - 012 |
| 地域資源名 | 恵那栗 | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 中津川市、恵那市 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名：四季を通して「旬の味」を提供する「超特選恵那栗」を使った栗和洋菓子の製造・販売事業

会社名：株式会社恵那川上屋

所在地：岐阜県恵那市大井町2632-105

連絡先：TEL：0573-25-2470

H P：http://www.enakawakamiya.co.jp/

FAX：0573-25-6583

事業概要(新たな活用の視点)

- ・恵那、中津川地域で全国的にも有名な“栗きんとん”を、秋シーズンだけでなく、春、夏、冬にもそれぞれの季節の旬の食材と組み合わせた栗菓子として製造、販売。
- ・独自の栽培条件や厳しい出荷基準をクリアした「超特選恵那栗」を活用することで、安定的な収穫量や栗の中で最も重要な鮮度の確保が可能となった。
- ・医療分野向けに開発された特殊冷凍技術を採用することで、栗の組織を壊さない冷凍、解凍方法を確立、年中鮮度の良い栗餡を使った美味しい栗菓子の提供を実現した。



【超特選恵那栗】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・四季を通じて、季節ごとの風情ある栗菓子商品の提案を行うのは、他社には無い同社の新しい取り組みである。

市場性

- ・「年間を通じて栗きんとんが食べられないか」という声に応えると共に、通常、和菓子に求められる季節感を取り入れた。
- ・ここ数年横ばい傾向にある和洋菓子市場であるが、安心、安全な素材の使用や新しい商品(季節の話題・洋菓子素材との組み合わせ)の提案を行う同社商品は、市場訴求力を有する。

販路

- ・首都圏での展開(百貨店、高級スーパー等)
- ・インターネット通販、新規出店

地域における関係事業者等との連携

- ・JAや栗栽培農家(東美濃栗振興協議会の超特選栗部会員)との連携(超特選栗の生産、加工法のアドバイス等)。
- ・地元機械メーカーと連携し、栗の一次加工における品質の向上を図る。



春栗きんとん
里長閑(さとのどか)

長芋の練り切りを合わせる。



夏栗きんとん
栗観世(くりかんぜ)

麦飯石を通した水を使用して仕込んだ水生地で栗きんとんを優しく包む。



冬栗きんとん
天日果喜(てんぴかき)

市田の干柿を刻んだものに白あんを加えた皮に栗きんとんを包む。

| | | | |
|-------|---------|------|--------------|
| 3類型 | 鉱工業品 | 通巻番号 | 4 - 20 - 013 |
| 地域資源名 | 亀山のローソク | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 亀山市 | 所管省庁 | 経済産業省 |

事業名： 洋ろうそくの製造技術を活用し、^{ハゼ}櫨の実を配合した、芯切り不要な新『和ろうそく』の製造販売

会社名：株式会社アシベ工藝

所在地： 三重県亀山市川崎町2332

連絡先：TEL：0595 - 85 - 0251

HP： -

FAX：0595 - 85 - 0287

事業概要(新たな活用の視点)

・一般的なるろうそくは石油系パラフィンを原料としている一方、和ろうそくは櫨(ハゼ)の実などから抽出した木蠟を原料とし、手作業による製造のため価格が高く、供給力も限られていた。同社は、櫨の実由来の木蠟を配合しつつ、芯系には綿糸を使用した芯切り不要な新たな和ろうそくを開発し、量産化と安定供給を実現した製品“御あかり”を平成19年10月に試験発売開始、現在7種類のアイテムを販売している。



【御あかり 短寸ダルマ】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・市場に出回っているろうそくの大半は、石油系パラフィンを原料としているが、当該商品“御(おん)あかり”は、これに和ろうそくの原料であるハゼの実由来の木蠟(もくろう)を約35%、その他植物原料を約20%配合した。

・洋ろうそくに対してはCO2排出量を約7%~10%カットで地球温暖化防止の効果もあり、また油煙や煤が少なく、仏壇が汚れにくいこと、和ろうそくに対しては、量産によって安定供給と圧倒的な低価格を実現していることに加え、芯系に木綿を使用していることで芯切りの手間がないことが挙げられる。

市場性

・和ろうそくは、油煙が少なく煤(すす)も出にくいいため仏壇が汚れにくいという利点があるが、毎日使うには単価が高い、という寺社や仏事専門店のニーズに対応した製品である。

販路

・現在、観光寺院の売店や専門店で試験販売を実施中。今後は、仏事専門店・寺社・葬儀社・お土産店を主たる販売チャネルとして、中部・近畿・北陸を中心に販路開拓を行っていく。仏事専門店は卸経由で販売するが、その他チャネルは直販中心によってきめ細かな営業活動を行う予定。



【御あかり特注絵ろうそく】



【御あかり新パッケージ】

地域における関係事業者等との連携

・三重県科学技術振興センターにおいて二酸化炭素排出量試験実施。

| | | | |
|-------|------------------|------|--------------|
| 3類型 | 鉦工業品 | 通巻番号 | 4 - 20 - 014 |
| 地域資源名 | 伊勢志摩の干物 | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

**事業名:伊勢・志摩の干物を活用した「志摩産焼き上げ一夜干シリーズ」
- オリーブ焼き・ワイン焼き他 - の開発・販売**

会社名:漁火食品株式会社 所在地:三重県度会郡南伊勢町宿浦195
 連絡先:TEL:0599-69-3223 4-28
 FAX:0599-69-3166 H P: -
 (共同申請者:奥村水産株式会社 三重県度会郡南伊勢町宿浦1274)

事業概要(新たな活用の視点)

・一夜干し干物の独自の生産技術を活かし、従来の半生加工ではなく、完全火通しとオリーブオイルやワインを使用した真空包装により完全加工品である新しい干物を開発した。
 ・焼き上げを行っているため、家庭で調理することなく一夜干を手軽に食することができる他、賞味期限の短い一夜干(通常7日程度)を常温保存で30日へ延長することが可能となった。



【製造工程(オリーブ塗り)】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・減塩の一夜干でありながら賞味期限を30日に延ばすとともに、志摩地区の有名ホテルの協力のもと、オリーブオイル等を効果的に使うことで生臭みの除去や柔らかさの持続を図った。

市場性

・海産物の豊富な伊勢志摩の地域性を活かし、現代の消費者が求める健康(減塩)、手軽さ(封を開ければ食べられる)、保存の簡便性(常温で30日間)をあわせ持つ商品。
 ・従来の一夜干の購入者のみならず、「お惣菜」感覚を取り入れることで、「魚離れ」傾向にある消費者にも訴求できる商品としている。

販路

・近隣有力ホテルや旅館、東海地区の主要駅構内等の既存取引先に加え、今後の販路開拓として鉄道会社、航空会社等へ拡販していく。



【オリーブ焼】

地域における関係事業者等との連携

・三重県、志摩市、南伊勢町といった行政機関と連携する他、地元の商工会と商品情報の収集、物産展の出品等に関して密接な連携を図っている。

・地元ホテルや旅館などと商品開発及び販売における連携を図っている他、漁業関係者と品質向上に向けた取り組みを行っている。

| | | | |
|-------|-------------------------|------|--------------|
| 3類型 | 鉱工業品 | 通巻番号 | 4 - 20 - 015 |
| 地域資源名 | 富山のくすり | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 富山市、高岡市、 射水市、滑川市、上市町 | 所管省庁 | 経済産業省 |

事業名: フコイダンと冬虫夏草を配合した栄養補助食品「イムノフェリン」の製造・販売

会社名: 第一薬品工業株式会社

所在地: 富山県富山市草島15番1

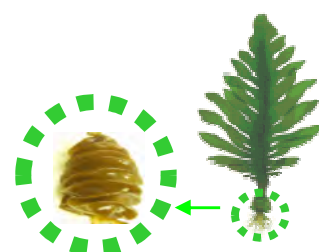
連絡先: TEL: 076 - 435 - 0755

H P: <http://www.d1yk.co.jp/>

FAX: 076 - 435 - 0757

事業概要(新たな活用の視点)

- ・生活習慣病予防に対する関心の高まりを背景に、免疫活性・滋養強壮に着目した栄養補助食品の開発に着手。
- ・「富山のくすり」の製薬技術、漢方由来の複合素材配合の考え方を活かし、がん治療等に用いられている「フコイダン」と、滋養強壮効果がある「冬虫夏草」を最適な割合で配合し、今までになかった免疫機能向上と滋養強壮の相乗効用が期待できる栄養補助食品「イムノフェリン」を開発。



【フコイダン(メカブ)】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・フコイダンと冬虫夏草の配合により期待される相乗効用は、公的機関でのデータが検証されており、また、培養冬虫夏草の調達により、リーズナブルな利用価格を実現することから、その競合優位性は高い。

市場性

- ・近年の健康食品の市場規模は、メーカー出荷金額ベースで6,800億円を超えており、中でも当該商品が分類される滋養強壮効能分野は、最も規模が大きく800億円を超え、更なる成長が見込まれている。

販路

- ・同社が保有する基幹販路である配置薬ルート(販売員2,000名、顧客数概算200万件)は、他種の同社先行栄養補助食品で着実な実績を上げており、当該商品においても確かな需要開拓を支えるものである。事業後年度には、薬局・薬店、専門店での店舗販売及びネット販売等新たな販路開拓も行う。



【培養冬虫夏草】



【イムノフェリン】

地域における関係事業者等との連携

- ・商品開発にあたり推進してきた、地域大学、研究機関等との密接な連携をさらに深めていくとともに、地域の産学官連携の下に進められている富山ブランド医薬品の開発・育成活動においても、更なる連携を推進する。

| | | | |
|-------|-------------------------|------|--------------|
| 3類型 | 農林水産物 | 通巻番号 | 4 - 20 - 016 |
| 地域資源名 | ブリ | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 富山市、高岡市、射水市、魚津市、氷見市、滑川市 | 所管省庁 | 農林水産省、経済産業省 |

事業名:「氷見の寒ぶり」冷凍加工製品の製造・販売

会社名:マルカサフーズ株式会社

所在地:富山県氷見市地藏町13-18

連絡先:TEL:0766-74-4433
FAX:0766-72-3636

H P:http://www.marukasa.co.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

・「氷見の寒ぶり」は、全国の産地ぶりの中でも注目度が高く、ブランド力は日本一。限られた漁獲期と人気の高さから、その殆どは生鮮出荷・流通しており、まぐろのように冷凍加工したものやその他加工した高付加価値商品が存在しない。

・本事業では、富山の深層水を活用した独自の冷凍技術により、鮮度を保持して部位ごとに冷凍加工した、今までにない「氷見の寒ぶり」の料理食材(ぶりしゃぶ、ぶり大根等)を製造し、販売先及び販売時期の拡大を図る。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

・天然ぶりは、養殖に比べ身肉中のエキス分に由来する旨味成分が多く味が濃厚。中でも氷見の天然ぶりは味が良く、当該商品は独自の冷凍技術により通年販売が可能であり、少量販売も可能なことから業務用以外に一般消費者へも対応できる。

市場性

・部位別冷凍加工提供により、飲食店等にとっては、需要期に無駄なく仕入れて使用でき、さらに冬期以外の季節でも氷見の寒ぶりを顧客に提供することが可能となることから需要の更なる拡大が期待できる。また、一般の消費者にとっては、高級品を手軽な量・価格で味わえることから、新たなニーズを掘り起こすことができる。

販路

・既存取引先に加えて、新規に業務用(すし屋等飲食店)、大手百貨店、量販店に拡販する。新規販路開拓のために、マーケット調査、展示会への参加等、販売促進を積極的に展開していく。

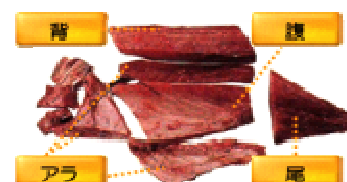
地域における関係事業者等との連携

・氷見水産加工組合(121社)で中心的役割を担い、氷見の漁業者とともに地域の発展に向け積極的に活動を推進している。

・富山大学、富山県食品研究所等研究機関と連携し、新たな加工商品の開発に取り組んでいる。



【氷見の寒ぶり】



【部位ごとに切分け独自冷凍】



【ぶりしゃぶセット】

| | | | |
|-------|--|------|--------------|
| 3類型 | 鉦工業品 | 通巻番号 | 4 - 20 - 017 |
| 地域資源名 | 細幅織物 | 認定日 | 平成20年9月24日 |
| 地域 | 七尾市、小松市、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、中能登町 | 所管省庁 | 経済産業省、厚生労働省 |

事業名:メディカルマーケットに向けた機能性サポーターの製造と販路拡大

会社名:吉田司株式会社

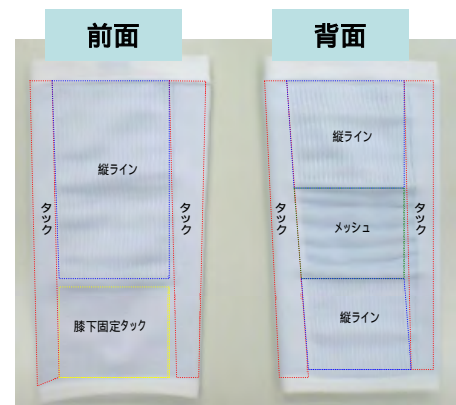
所在地:石川県かほく市内日角八72

連絡先:TEL:076-283-1135
FAX:076-283-1766

HP:http://www.tu-casa.co.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、細幅織物の伸び特性管理技術を活用し、部分によって圧力及び伸び率が自由に調節できる部分着用圧力製法(特許取得済)を開発した。
- ・本製法技術により人体各部位の形状に沿った形態保持と筋肉の収縮に追従する伸縮特性を兼ね備えたフィット感の高いスポーツ用サポーターを商品化してきた。
- ・本事業では、医化学的機能素材IOCA-C21(マイナスイオン効果及び遠赤外線効果による薬理活性を有する)を使用することで、部分着用圧力機能との相乗効果を図り、従来のスポーツ用サポーターからメディカルマーケットのニーズ(健康志向・高機能志向)に対応した医療機器仕様の血流改善型サポーターを製造し販路開拓を目指す。



【部分着圧サポーターモデル(膝用)】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・同社独自の部分着用圧力技術による人体へのフィット感に加え、医療機器仕様の医化学的機能素材による血流改善効果も有する点は、競合他社商品には無い大きな優位性である。

市場性

- ・高齢化社会の到来と健康意識の高まりを背景に、メディカルマーケットの規模は拡大している。特に、中高年の足腰の冷えや身体機能の維持などへのニーズやデータで裏付けされた機能価値の高い商品を求めるニーズは高まっている。

販路

- ・自社ブランドを新たに立ち上げ、既存顧客ルートへの販売強化に加え、健康福祉関連展示会出展や大手商社との連携などにより積極的に販路拡大を図る。具体的には、ドラッグストアチェーン、通販、コンビニチェーン、ホームセンター、介護ショップなどへと販路を拡大する。

地域における関係事業者等との連携

- ・地元の金沢医科大学、公設試とは研究開発・試験で連携している。
- ・同社社長は地元商工会や工業組合の役員を務めるなど、地域の関連事業者とも連携している。



【IOCA-C21素材のサポーター】