

平成21年9月11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21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21年度第2回の認定として、本日、6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21年度第2回として6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47件、平成20年度に49件、平成21年度はこれまでに16件の認定を行っております。（今回の認定により、法施行後、当局認定件数は118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、飯田、長谷川、吉田、高橋、林

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21年度 第2回認定

富山県

【富山市】越中和紙  
有限会社桂樹舎



岐阜県

【岐阜市】郡上鮎  
株式会社泉屋物産店



愛知県

【豊橋市】大葉・キャベツ  
有限会社ベル



石川県

【能美市】加賀丸いも  
株式会社宮本酒造店



【加賀市】伝統的工芸品  
(山中漆器)  
漆工芸大下香仙工房



三重県

【松阪市】大豆  
奥野食品株式会社



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

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 豊橋市	東三河産の大葉とキャベツで作ったオリジナル「キムチ」の製造販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・東三河産の大葉とキャベツを活用し、それぞれの特性を生かすため調味料の配合や加工方法の工夫によって、当地域で初めて葉の形をそのままにした香り高い大葉キムチと、シャキシャキという食感がしっかりと残り甘みを感じることができるキャベツキムチを開発した。</li> <li>・本商品は、特定の契約農家で育てられ、トレーサビリティが明確な地元のこだわり栽培の素材を使い、安全で安心して食べられることのできるこだわりのキムチである。</li> <li>・今後は、既存販売先とスーパーの販売強化を行うとともに、百貨店食品売り場へ販売展開を行っていく。また、食品展示会出展や韓国市場の調査等も行うとともに、ホームページ等各種媒体を積極的に活用して事業PRをしていく。</li> </ul>	大葉・キャベツ (農林水産物)	有限会社ベル
2	岐阜県 岐阜市	天然「郡上鮎」を瞬間凍結で鮮度維持し、通年供給を可能とした各種加工製品の開発及び製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「郡上鮎」はその香りや気品のあるかたちを特長とし非常に評価が高いが、鮎塩焼きなどの商品はこれまで限られたシーズンでしか味わうことができなかった。</li> <li>・そこで同社は、細胞をほとんど傷つけずに凍結させることができる瞬間凍結機を活用することで、トリップを抑えて郡上鮎特有のハラワタの苦み・旨みを保持したまま、冷凍保存することを可能にした。これにより、備長炭で6面を30分以上じっくり焼き上げる独自の製法を用いることで頭から骨まで丸ごと食べられる「郡上鮎塩焼き」をはじめとする郡上鮎加工食品を、地域で初めて通年で安定的に販売することを実現した。</li> <li>・今後は、「郡上鮎」の高い品質とブランド力を活かし、首都圏の高級料理店や百貨店をターゲットとして販売展開を行う。またアンテナショップの出店や展示会への出展を通して、さらなる販路の開拓を目指す。</li> </ul>	郡上鮎 (農林水産物)	株式会社泉屋物産店
3	三重県 松阪市	三重県産大豆に納豆製造技術を活かした納豆惣菜・納豆スイーツの開発販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業では、同社が経営する直営レストランでのノウハウや消費者の声をもとに、従来の発想にとらわれない新しいジャンルの納豆を使ったスイーツ・惣菜として、「納豆ようかん(白・黒)」と、トロロイモやオクラなどを利用した「もみもみ納豆」を開発した。</li> <li>・本商品は、納豆栄養素や、消化吸収を助ける酵素が多く含まれており、特に「もみもみ納豆」は、冷凍保存および使用直前の味付け(混ぜ合わせ)を行うことで風味の劣化を防ぐことに成功している。</li> <li>・スイーツ分野は、都市部の高級スーパー、百貨店、通信販売に広げていく。また、業務向け総菜分野は展示会などへ出展し、直接飲食事業者へのアプローチをかけていく。</li> </ul>	大豆 (農林水産物)	奥野食品株式会社
4	富山県 富山市	伝統の八尾和紙に撥水・防汚処理を施した和紙製品(インテリア、日用雑貨)の製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手漉き和紙の風合い、丈夫さの特長を活かし、新たに撥水・防汚処理を施すことにより、実用性を強化した和紙製品を開発。</li> <li>・本商品は、八尾和紙の伝統染色技法の型染めによる「和紙製鯉のぼり」及び「和紙製小物雑貨(クッション・名刺入れ・バック等)」として、土産品としての流通が主体の地域特産品にとどまらず、幅広く日用品市場への商品展開を実現。</li> <li>・今後は、従来の紙問屋の販路や土産店、自社の店頭販売に加え、百貨店や雑貨店、クラフトショップでの販売及びウェブ販売を実施し、新たな販路を開拓する。</li> </ul>	越中和紙 (鉱工業品)	有限会社桂樹舎

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

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	石川県 加賀市	山中塗の蒔絵技術を活用した「色くくり蒔絵」をほどした筆記具および文具小物の商品開発・販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域資源である山中漆器の蒔絵技術を活用し、デザインや模様の外周を高盛りの蒔絵による金線で描き、その内側に漆絵を施す「色くくり蒔絵」技法を開発。</li> <li>・本技法は、生産工程短縮による低コスト化・短納期化、さらには、漆絵の弱点であった摩擦による絵柄の剥離に対する耐久性の向上にも資する。また、デザイン面においても「花鳥風月」という伝統的なモチーフから、可愛らしく親しみが持てる動物のデザインを用い、現代的な感覚に仕上げたことで、20歳代後半～40歳代の女性を新たな購入顧客層にすることを可能とした。</li> <li>・今後は、百貨店の展示会や見本市への出品で認知度を高め、既存販路に加え、セレクトショップやWEB内のネットショップを販売チャネルとして販路を開拓していく。</li> </ul>	伝統的工芸品(山中漆器) (鉱工業品)	漆工芸大下香仙工房
6	石川県 能美市	本格加賀丸いも焼酎[のみよし]の製造・販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加賀丸いもは、高級加賀野菜として地域内での知名度は高く、秀・優品は贈答品としての需要はあるものの、規格外品は廃棄又は菓子などの原料に使用される程度であった。</li> <li>・本商品は、これまで十分な活用がされてこなかった規格外品を原料とした本格加賀丸いも焼酎であり、従来の芋焼酎にあった芋臭さを低減させる事に成功しただけでなく、「上品で甘い香味」と「口の中で広がる独特のコクと優しい旨味」を特長とする焼酎にまで製品価値を高めた。</li> <li>・今後は、既存の平均的な芋焼酎と比べ高価格であることから、ターゲットは嗜好品への受容度が高く、かつ所得水準も高い中高年男性向けと設定して販路を開拓していく。</li> </ul>	加賀丸いも (農林水産物)	株式会社宮本酒造店

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 21 - 017
地域資源名	大葉・キャベツ	認定日	平成21年9月11日
地域	豊橋市、豊川市、田原市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名: 東三河産の大葉とキャベツで作ったオリジナル「キムチ」の製造販売事業**

会社名: 有限会社ベル

所在地: 愛知県豊橋市北島町字北島82-1

連絡先: TEL: 0532-29-8900  
FAX: 0532-46-6662

H P : <http://www.tougarasi.net/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・同社は、14年前に韓国料理店「唐辛子」を開店して創業し、今日では豊橋市と豊川市に2店舗を構えるなど、韓国料理の飲食業を主に営んできた。
- ・地元の特産品である「大葉」「キャベツ」を、主菜として消費されるようキムチに加工して商品化した。
- ・野菜や香辛料などの素材へのこだわりと、調理方法や味付けのノウハウによって、独自のおいしさを創出。
- ・地元の特産品である「大葉」「キャベツ」で作ったキムチは初めての商品。



【しそ(大葉)キムチ】

左: 醤油味 右: 味噌味

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・特定の契約農家で育てられ、トレーサビリティが明確な野菜を収穫当日に入手、加工している新鮮さ。
- ・同社独自の調理法、味付けによる素材の形や風味、食感を生かした他にはないおいしさを実現。

**市場性**

- ・従来の日本の浅漬的なキムチから、より本格的で、なおかつ日本人の味覚に合ったものに、また安全で安心して食べられることのできるキムチの需要が高まっている。
- ・「大葉」「キャベツ」キムチは他には少なく、素材に含まれる成分も健康志向のニーズにマッチしている。
- ・地元のこだわり栽培の素材を使い、安心安全ニーズへ対応。

**販路**

- ・百貨店、スーパーでの取り扱いや地元観光コンベンション協会のお土産推奨品認定。



【キャベツキムチ】



【ギフトパッケージ】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・栽培農家との、栽培方法の工夫や、収穫後のスピーディーな入手体制の構築。



3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 21 - 018
地域資源名	郡上鮎	認定日	平成21年9月11日
地域	岐阜市、関市、美濃市、 瑞穂市、郡上市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：天然「郡上鮎」を瞬間凍結で鮮度維持し、通年供給を可能とした各種加工製品の開発及び製造・販売**

会社名：株式会社泉屋物産店

所在地：岐阜県岐阜市神田町1 - 8

連絡先：TEL：058 - 263 - 0101

H P : <http://www.nagaragawa.com>

FAX：058 - 263 - 0102

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、明治20年以来130年にわたり、岐阜市にて鮎を始めとする県内川魚の加工品の製造販売を営んできた。
- ・中でも、鮎料理の代表格である「鮎塩焼」をいかに美味しく食べられるかに研究を重ね、頭から骨まで丸ごと食べられる、独自の製造技術を確立した。
- ・平成17年には岐阜市内に鮎料理専門店も開業、これに先立ち導入した瞬間凍結機による「真空パック凍結鮎」によって鮮度保持と通年供給を可能とした。
- ・本事業では、地域で初めて天然鮎である「郡上鮎」を用い、丸ごと食べられる「鮎塩焼」や「鮎ぞうすい」、「鮎熟れ寿司」など各種加工製品を、通年で安定的に製造・販売していく。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・「郡上鮎」は平成20年度「第11回清流めぐり利き鮎会」グランプリを受賞。
- ・「鮎塩焼」は、備長炭で6面を30分以上じっくり焼き上げることで、タデ酢なしで頭から骨まで丸ごと食べられる逸品。
- ・「鮎ぞうすい」は郡上鮎の風味を封じ込め、湯せんするだけで食すことが可能。

#### 市場性

- ・国産品・天然モノに対するニーズの高さに加え、“ご褒美消費”、“プチ贅沢消費”などの「お取り寄せ」需要の高まり。

#### 販路

- ・首都圏を中心に、百貨店ギフト商材や催事販売、インターネット通販に加え、高級料理店への販売も見込む。

### 地域における関係事業者等との連携

- ・郡上漁業協同組合との連携による「郡上鮎」の安定調達
- ・岐阜県内の食品事業者23社と「岐阜伝統食品の会」を結成
- ・長良橋南部の整備事業、「川原町づくりの会」に参画



【炭火焼・郡上鮎塩焼】



【炭火焼・郡上鮎ぞうすい】



【郡上鮎熟れ寿司】



【郡上鮎うるか3種】

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 21 - 019
地域資源名	大豆	認定日	平成21年9月11日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：三重県産大豆に納豆製造技術を活かした納豆惣菜・納豆スイーツの開発販売事業**

会社名：奥野食品株式会社

所在地：三重県松阪市大黒田町698 - 3

連絡先：TEL：0598 - 21 - 2096

H P：http://nattouya.com

FAX：0598 - 26 - 3585

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・同社は、昭和25年に県内で初めて納豆造りに着手し、順調に事業を拡大した。平成18年にはレストラン・販売所を併設する工場を建設、原料から三重県産大豆にこだわり、安心して安全な付加価値の高い商品づくりを進め、新しい納豆を使った開発に取り組んでいる。
- ・今回の事業では、従来の発想にとらわれない、新しいジャンルの納豆を使った惣菜・スイーツを開発した。スイーツでは、『納豆ようかん(白・黒)』を、惣菜分野では、トロロイモやオクラなどを利用した『もみもみ納豆』を業務向けに商品化した。



【納豆ようかん(白・黒)】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・納豆惣菜・納豆スイーツは、直営レストランでのノウハウや消費者の声を反映したユニークな商品である。
- ・本製品には、納豆栄養素や、消化吸収を助ける酵素が多く含まれており、特に『もみもみ納豆』は、冷凍保存および使用直前の味付け(混ぜ合わせ)を行うことで風味の劣化を防ぐことに成功するなど、競合優位性は高い。



【もみもみ納豆を使った調理風景】

**市場性**

- ・納豆の持つ健康性(ヘルシーさ)が注目され、需要が広がっており底堅く伸びている。また、ヘルシーさを生かしたスイーツは、低カロリーの豆乳チーズ、豆腐ドーナツ、野菜プリンなど人気が高まっていることから、新たなニーズが見込まれる。

**販路**

- ・スイーツ分野は、都市部の高級スーパー、百貨店、通信販売に広げていく。また、業務向け総菜分野は展示会などへ出展し、直接飲食事業者へのアプローチをかけていく。



【直営レストラン「松阪 たぬみせ」】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・県内の大豆生産者の契約農家とも連携している。また工場見学、納豆づくりで地域の学校の受け入れも積極的に行っている。

3類型	鉦工業品	通巻番号	4 - 21 - 020
地域資源名	越中和紙	認定日	平成21年9月11日
地域	富山市、南砺市	所管省庁	経済産業省

**事業名： 伝統の八尾和紙に撥水・防汚処理を施した  
和紙製品(インテリア、日用雑貨)の製造・販売**

会社名: 有限会社桂樹舎

所在地: 富山県富山市八尾町鏡町668-4

連絡先: TEL: 076-455-1184  
FAX: 076-455-1189

H P : <http://www.keijusha.com>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・手漉き和紙の風合い、丈夫さの特長を活かし、新たに撥水・防汚処理を施すことにより、実用性を強化した和紙製品を開発。従来の土産品としての流通が主体の地域特産品にとどまらず、幅広く日用品市場への商品展開を実現。
- ・八尾和紙の伝統染色技法の型染めによる「和紙製鯉のぼり」及び「和紙製小物雑貨(クッション・名刺入れ・バック等)」を製造し、新たな市場を開拓する。

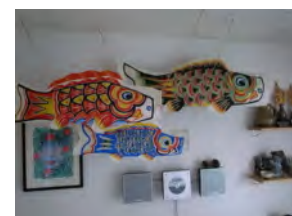


【手漉き工程】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・手漉き和紙の風合い、丈夫さに加え、型染めによって作られる同社の和紙製品はデザインの良さや色の美しさでも定評がある。
- ・さらに、撥水・防汚処理で実用性を強化し、「水に弱い紙製品」のイメージを払拭している。



【和紙鯉のぼり】

**市場性**

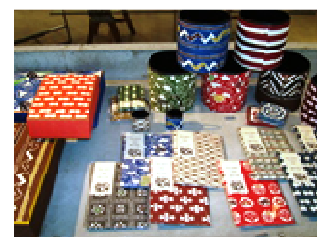
- ・近年、ライフスタイルの変化により和紙製品の需要が減少している中で、越中和紙はほぼ横ばいで推移している。越中和紙においては、一般用途の和紙の出荷額が減少しているのに対して、インテリア、日用雑貨などの和紙製品は伸びている。



【和紙クッション】

**販路**

- ・従来の紙問屋の販路や土産店、自社の店頭販売に加え、百貨店や雑貨店、クラフトショップでの販売及びウェブ販売を実施し、新たな販路を開拓する。
- ・既に高島屋やBEAMS等で同社の和紙製品を販売しているが、高い評価を得ている。



【和紙小物】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・越中和紙を代表する製造・販売会社として、富山県和紙協同組合で中心的な役割を担っている。
- ・「和紙文庫」という和紙展示館を開設し、越中和紙の普及のために一般公開しながら、地域の伝統産業のPRに貢献している。



3類型	鉦工業品	通巻番号	4 - 21 - 021
地域資源名	伝統的工芸品(山中漆器)	認定日	平成21年9月11日
地域	加賀市	所管省庁	経済産業省

**事業名: 山中塗の蒔絵技術を活用した「色くくり蒔絵」をほどこした  
筆記具および文具小物の商品開発・販路拡大**

会社名: 漆工芸大下香仙工房

所在地: 石川県加賀市二子塚町103-2

連絡先: TEL: 0761-77-5250  
FAX: 0761-77-5450

H P : <http://www.koukoubou.com>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・地域資源である山中漆器の蒔絵技術を活用し、デザインや模様の外周を高盛りの蒔絵による金線で描き、その内側に漆絵を施す「色くくり蒔絵」技法を開発。
- ・本技法は、生産工程短縮による低コスト化・短納期化、さらには、漆絵の弱点であった摩擦による絵柄の剥離に対する耐久性の向上にも資する。
- ・デザイン面においても「花鳥風月」という伝統的なモチーフから、可愛らしく親しみが持てる動物のデザインを用い、現代的な感覚に仕上げたことで、20歳代後半～40歳代の女性を新たな購入顧客層にすることを可能とした。



【ネイチャーシリーズ】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・蒔絵の技法を漆絵に活用したことで、製品の豪華さや品格を損ねることなく、低コスト・短納期が可能となり、製品販売における価格競争力が大きく向上。

**市場性**

- ・近年、高級万年筆の需要は伸びており、また、20歳代～30歳代の女性にとって高級万年筆を持つことが一種のステータスとなっていることから、伝統工芸の漆蒔絵でありながら可愛い絵柄はターゲットとする購買層のニーズ応えることが可能。

**販路**

- ・百貨店の展示会や見本市への出品で認知度を高め、既存販路に加え、セレクトショップやWEB内のネットショップを販売チャネルとする。



【アニマルペン】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・地元の漆器製造業者、商工会議所、県や市等と密接に連携し、製造、販売、PR等で協力し合う。

3類型	農林水産物	通巻番号	4 - 21 - 022
地域資源名	加賀丸いも	認定日	平成21年9月11日
地域	金沢市、小松市、白山市、能美市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

## 事業名:本格加賀丸いも焼酎【のみよし】の製造・販売事業

会社名:株式会社宮本酒造店

所在地:石川県能美市宮竹町イ74

連絡先:TEL:0761-51-3333  
FAX:0761-51-5355

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

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・加賀丸いもは、高級加賀野菜として地域内での知名度は高く、秀・優品は贈答品としての需要はあるものの、規格外品は廃棄又は菓子などの原料に使用される程度であった。
- ・本製品は、これまで十分な活用がされてこなかった規格外品を原料とした本格加賀丸いも焼酎であり、従来の芋焼酎にあった芋臭さを低減させる事に成功しただけでなく、「上品で甘い香味」と「口の中で広がる独特のコクと優しい旨味」を特長とする焼酎にまで製品価値を高めた。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・本製品の特長は「香味の良さとコクのある旨味」である。特に、香味に大きく寄与する香気成分は甘藷を主たる原材料とする芋焼酎と比較し平均値の8倍以上の値を示す。

#### 市場性

- ・日本酒の消費低迷の中にあって、焼酎(単式蒸留焼酎)の消費の伸びは直近10年間で約2倍近い伸びを示している。
- ・本格加賀丸いも焼酎「のみよし」(720ml)は、平成19年秋に約2,600本製造・販売し、約1週間で完売。翌年には約1万本を製造販売し、約6ヶ月間で完売という実績を有す。

#### 販路

- ・既存の平均的な芋焼酎と比べ高価格であることから、ターゲットは嗜好品への受容度が高く、かつ所得水準も高い中高年男性向けと設定して需要開拓を行う。具体的には、百貨店や特産品のアンテナショップ、こだわりの酒類を扱う料飲店、インターネットによる通信販売等を中心に需要開拓を行う。

### 地域における関係事業者等との連携

- ・地域産業界では材料供給面や販路応援でJA能美、JA根上、PR面や開発面、販路拡大等で地元経済団体の能美市商工会、能美市観光物産協会、行政では能美市や石川県、石川県産業創出支援機構と連携する。



【本格加賀丸いも焼酎  
「のみよし」】



【加賀丸いも】