

中部の「地域産業資源活用事業計画」

平成24年度第1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24年度第1回の認定として、本日、4件を認定しました。

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1つとして「中小企業地域資源活用プログラム」による支援を実施しております。
2. 本プログラムは、中小企業者が、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、域外市場を狙った新商品、新サービスの開発・事業化を目指す取組を支援しており、この度、平成24年度第1回として4件の新たな計画を認定しました。
3. 中部経済産業局では、平成19年度に45件、平成20年度に47件、平成21年度に39件、平成22年度に21件、平成23年度に25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181件となります）。
4. 事業計画の認定を受けた事業者は、事業計画に基づく試作品開発や販路開拓に対する補助金、信用保証の特例、政府系金融機関の低利融資、専門家によるアドバイス等の各種支援施策を受けることが可能となります。

（お問い合わせ先）

中部経済産業局 産業部 経営支援課長 加藤

担 当：稲垣

電 話：052-951-0521（直通）

平成24年度第1回 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

番号	事業者名	地域名	事業テーマ	事業概要	活用する地域資源
1	株式会社金トビ志賀	愛知県蒲郡市	きしめんの製法技術を活用し新しい食感を実現した減塩乾麺類の製造販売事業	<p>きしめんを始めとした乾麺の製造技術を活用して、塩分を抑えた乾麺類を開発・販売。減塩という健康ニーズに対応する一方で、厚さや幅にボリューム感があり、表面がつるつるし、溶けるような食感(手打ち麺のような食感)を実現していることが特徴。国内流通業者に対しては、機能性・健康面をPRしながら販路開拓するとともに、健康食品市場や更には海外市場への進出を目指す。</p> 	きしめん (鉱工業品・技術)
2	山路製陶所	岐阜県土岐市	美濃焼の焼成技術を活用して高い遠赤外線放射率を実現した「お湯を使わない足湯用セラミックボール」の製造販売事業	<p>美濃焼の特性を活かして焼成したお湯を使わない足湯用セラミックボールを開発・販売。酸化焼成・還元焼成を効果的に用いることで高い遠赤外線放射率を実現。さらに、研磨により表面の劣化を防いでいる点、非多孔質かつ銀イオン・銅イオン等の抗菌原料を配合していることにより衛生面を強化している点の特徴。老人福祉施設や医療機関に加えて、温浴施設、アミューズメント施設等への販路開拓を目指す。</p> 	美濃焼 (鉱工業品・技術)
3	有限会社久政	三重県志摩市	独自の手火山焙乾方式で燻した伊勢志摩・波切産節から加工した削り節等の製造販売事業	<p>地元で漁獲された魚(特に規格外魚)を中心に、自社独自に改良した伝統的な燻製法(手火山焙乾方式)により燻した節から加工した削り節等を開発・販売。従来製品に比べて、製品の香り、コク、旨みが強い上、一貫生産管理することにより、常に一定の味が提供できることが特徴。地元土産物店や料理店への販路開拓に加えて、全国のスーパー及び割烹料理店への販路開拓を目指す。</p> 	薫製品 (鉱工業品・技術)
4	有限会社藤総製陶所	三重県四日市市	「茶を愉しむ」 ^{ばんこやま} 萬古焼・至高急須シリーズの製造販売事業	<p>四日市萬古焼の特性を活かして、本当に美味しいお茶を飲むための急須(至高急須)を開発・販売。約100個のミリ単位(1.8mm)の茶こし穴を施すことで、お茶本来の風味・味が保たれるとともに、水切れが良いことが特徴。さらに、陶器質の陶土をベースに、磁器質の釉薬を内側に施すことで、お茶の味をストレートに愉しむことができるとともに、手入れの簡便性を実現。雑誌・TVを通じた通信販売、コンセプトショップ等の販路開拓を目指す。</p> 	四日市萬古焼 (鉱工業品・技術)

3類型	鉱工業品	通巻番号	4-24-001
地域資源名	きしめん	認定日	平成24年6月20日
地域	名古屋市、豊橋市、岡崎市、半田市、春日井市、津島市、碧南市、刈谷市、豊田市、安城市、西尾市、蒲郡市、常滑市、江南市、小牧市、稲沢市、新城市、東海市、大府市、知多市、高浜市、愛西市、みよし市、あま市、豊山町、阿久比町、美浜町、武豊町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名:きしめんの製法技術を活用し新しい食感を実現した減塩乾麺類の製造販売事業

会社名:株式会社金トビ志賀

所在地:愛知県蒲郡市丸山町4番38号

連絡先:TEL:0533-69-3111

FAX:0533-69-3119

HP :<http://www.kintobi.co.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は全国でも珍しい麺用小麦粉専門のメーカーであり、機械化しつつも、微妙な調整をしながら、高品質の小麦粉製粉と乾麺製造に取り組んできた。
- ・本商品は、味噌煮込みうどん店より、自店舗で出している手打ち麺のような食感を保った乾麺が製造できないかと依頼を受けた事がきっかけである。
- ・同社が長年培ってきた、きしめんを始めとした乾麺の製造(練り行程、圧延工程、乾燥工程)に関するノウハウを活かす事で、塩分を調整しながらも、ボリューム感(厚さ、幅)を保ち、表面がつるつるし、溶けるような食感(手打ち麺のような食感)を有した乾麺が完成した。



【左写真:本事業製品】

【右写真:採用例(味噌煮込みうどん)】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・本商品は、食感、茹で伸び、味覚等において、通常の塩分量の既存品と比較して遜色がない。このような乾麺で減塩化を実現した製品は、当地域においては、初めてであり、競争力を有する。

◆市場性

- ・国内外問わず、健康志向が高まる中で、健康食へのニーズが存在している。特に、減塩市場の拡大が今後も予想されている。

◆販路

- ・小売店を通じた販売網を全国に広げるとともに、お土産品や給食等の業務用への販路開拓も目指す。さらには、アジア・欧州等の海外市場へも販路展開する。

地域における関係事業者との連携

- ・同社会長が中部製粉工業協同組合の理事長、同社社長が愛知県乾麺工業協同組合の理事を務めており、地域の同業者と連携して「JAPANブランド育成支援事業」を実施している。
- ・蒲郡商工会議所、金融機関とも連携して事業を進める。

3類型	鈹工業品	通巻番号	4-24-002
地域資源名	美濃焼	認定日	平成24年6月20日
地域	多治見市、瑞浪市、土岐市、可児市	所管省庁	経済産業省

事業名：美濃焼の焼成技術を活用して高い遠赤外線放射率を実現した「お湯を使わない足湯用セラミックボール」の製造販売事業

会社名： 山路製陶所

所在地： 岐阜県土岐市土岐口中町1-85

連絡先： TEL:0572-55-0232

H P: <http://www.h3.dion.ne.jp/~yamajitd/>

FAX:0572-55-0365

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、美濃焼の焼成技術を活用して「お湯を使わない足湯用セラミックボール」の開発に成功した。
- ・本商品は、原料配合技術による「高い硬度」と、酸化焼成・還元焼成といった焼成技術を効果的に用いることによって実現された「高い遠赤外線効果」が特徴である。
- ・従来は発色の為に使用されていた焼成方法を、製品の炭化と焼きしめ度合いを高めるために活用しているという独自性のある取り組みは当地域において初めてである。



【遠赤外線セラミックボール】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・高い遠赤外線放射率(94.68%)で足の芯まで暖くなる。
- ・研磨により表面の劣化を防ぐことにより靴下やストッキングを履いたままで利用できる。(ストッキングが引っかからない)
- ・銀イオン・銅イオン等の抗菌原料を配合するとともに、非多孔質で水分を吸収しないため衛生的である。



【温風ヒーター・HOT GIRLⅢ】

◆市場性

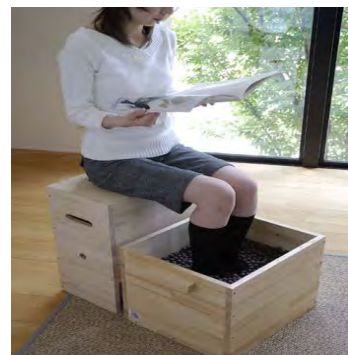
- ・「健康ブーム」の流れとしての「温泉ブーム」や、気軽な健康法として「足湯」が脚光を浴びている。また、足湯は温熱治療としても注目されており、誰でも気軽に楽しめるといった要因から老若男女を問わずに人気を集めている。

◆販路

- ・今後も増加が見込まれる老人ホーム等の介護・福祉施設を主な販路としながら、アミューズメント施設、温浴・スポーツ関連施設等への販路開拓を展開する。

地域における関係事業者との連携

- ・地元の土岐商工会議所の会員である。また、土岐市陶磁器試験場や岐阜大学等の支援機関との連携を強化して、製品の向上に向けた取り組みを進める。



【使用例】

3類型	鈹工業品	通巻番号	4-24-003
地域資源名	薫製品	認定日	平成24年6月20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: 独自の手火山焙乾方式で燻した伊勢志摩・波切産節から加工した削り節等の製造販売事業

会社名: 有限会社久政

所在地: 三重県志摩市大王町波切1000-2

連絡先: TEL: 0599-72-4141

H P: <http://www.9masa.com/pc/>

FAX: 0599-72-3113

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社では、鰹節の産地である志摩波切地区において、削り節や出汁パック等節加工品の製造・販売を行ってきた。
- ・本事業は、地元を中心に漁獲された魚体を自ら仕入れ、節の製造から加工までを自社内で完結できる体制を新たに構築したことにより実現した。
- ・自社独自に改良した伝統的な燻製法(手火山焙乾方式)を用いて燻した節から加工した削り節は、非常に香り高く、品質が良い。



【本事業商品】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・手火山焙乾方式では、直火から立ち上がったばかりの強い燻煙により焙乾するため、魚臭を低下させることができ、この節を用いた加工品は香り高く、独特のコク・旨みを生み出す。
- ・産地では多くの事業者が他産地の節を仕入れて、加工するのみであるが、同社では自社で節を製造しており、節の状態・質を自ら管理できるため、常に一定の味の商品が提供できる。

◆市場性

- ・地産地消や食品の安心・安全という観点から商品のトレーサビリティを重視する消費者や飲食店に対して、『伊勢志摩・波切産』という明確な商品訴求が可能である。
- ・本物志向の消費者が増える中、天然節だしへのニーズは高く、業務用製品として好評を得ている。



【独自の手火山焙乾方式】

◆販路

- ・既存取引のある水産卸問屋、飲食店等の業務用需要を主な開拓先と定め、そのすそ野を広げていくほか、展示会出展等を通じ、料理人との接触機会を増やし、新規販路を開拓する。

地域における関係事業者との連携

- ・志摩漁業組合、志摩・度会商工会広域連合等の関係団体と協力・連携し、事業の推進を図る。
- ・また、地域の学校とも連携し、鰹節製造実習に協力したり、学校給食における地元製品の積極利用として本商品の採用を呼びかけていく。

3類型	鉦工業品	通巻番号	4-24-004
地域資源名	四日市萬古焼	認定日	平成24年6月20日
地域	四日市市、桑名市、鈴鹿市、いなべ市、東員町、菰野町、朝日町	所管省庁	経済産業省

ばんこやき

事業名:「茶を愉しむ」萬古焼・至高急須シリーズの製造販売事業

会社名: 有限会社藤総製陶所

所在地: 三重県四日市市八田1丁目7-22

連絡先: TEL: 059-331-4492

HP: <http://www.fujisou-s.jp/>

FAX: 059-332-7430

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、「お茶をより美味しく飲みたい」という利用者の立場に立ち開発を行った結果、本当に美味しいお茶を飲むための急須『至高急須』を完成させた。
- ・萬古焼製陶で培ってきた陶土の調合、成形、施釉、焼成の各種技術等を活かすことにより、お茶本来の味を愉しむことに加え、手入れの簡便性を同時に追求したユーザー側の目線で考えられた急須である。



【本事業商品『至高急須』】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・約100個のミリ単位(1.8mm)の茶こし穴から絞り出すようにお茶が注がれ、金属やプラスチックの茶こしではないため、お茶本来の風味・味が保たれる。
- ・茶こし穴から注ぎ口に向かってくぼみ形状を作るとともに、注ぎ口をV字形状に仕上げることにより、お茶の流れが良くなる(湯切れが良くなる)。

- ・陶器質の陶土をベースに、急須内部に磁器質の釉薬を施すことで、お茶の味をストレートに愉しめると同時に、茶葉が捨てやすく洗浄の簡便性も兼ね備えている。

◆市場性

- ・これまで通販市場を中心に、「お茶はこうすればこんなに美味しく頂ける」といった提案・情報を付随させて好評を得てきた。
- ・スローライフといった生活様式の変化を背景に、本製品のターゲットである「急須でお茶を飲む層」や「機能性を重視する層」が増加傾向にある。

◆販路

- ・テレビ・雑誌等のメディアを活用した通信販売に加えて、展示会出展等を通じて、こだわり商品を取り扱うコンセプトショップ等の小売店への販路開拓も進める。

地域における関係事業者との連携

- ・三重県工業研究所窯業研究室や四日市商工会議所、地元の陶土メーカー・卸問屋、萬古陶磁器工業協同組合等と連携し、事業を進める。