

平成21年2月23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4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4回の認定として、本日、15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4回として15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年度はこれまでに34件の認定を行っており、今回の認定15件をあわせて49件の認定となります（今回の認定により、法施行後、当局認定件数は97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 岡崎市	金属加工機械製造技術を活用した二次バリ発生ゼロで高精度・高効率なバリ取り機の製造販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グローバルな競争環境などを背景に、県内の金属機械部品加工の受注確保が年々厳しさを増す中、有限会社岡杉巧作所は独自商品の開発に取り組み、これまでの金属機械部品加工のノウハウを活用して、二次バリが発生せず、かつ、高精度で高効率なゴム砥石専用バリ取り機を開発した。</li> <li>・本商品は、ゴム砥石を使用することで二次バリが発生せず、また、加工時のガタ付き防止などの工夫も行い、高い加工精度も実現している。</li> <li>・今後は、株式会社オカスギが持つ機械販売代理店網を活用し、全国の金属加工業者へ販売展開を行っていく。また、機械関係展示会出展やホームページ等も積極的に活用して販路を開拓していく。</li> </ul>	愛知の金属加工機械 ( 鉱工業品 )	有限会社岡杉巧作所 株式会社オカスギ
2	愛知県 常滑市	常滑焼の伝統技術であるヨリコ造りと型押成形を活用した食品焼成用窯の製造・販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同社は、常滑焼伝統の技術と往時のままの製法で、壺、瓶、焼酎サーバーなどを製造してきた。</li> <li>・常滑焼の伝統技法である「ヨリコ造り技法」「型押成形技法」を使って、ペルシャ・インド料理に使われるタンドリ窯と自宅でバーベキューなどが楽しめる石窯を開発、販売を開始。</li> <li>・エスニックブームにあわせた業務用タンドリ窯の需要、こだわりの調理方法やレジャー的なニーズによる家庭用タンドリ窯や石窯の需要が見込まれる。</li> </ul>	常滑焼 ( 鉱工業品 )	有限会社山文製陶所
3	岐阜県 飛騨市	「夏秋トマト」「夏ほうれんそう」「宿難かぼちゃ」を練りこんだ「高山ラーメン」飛騨高原野菜シリーズの製造販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同社は、創業60年になる製麺業者として通常の製麺だけでなく、地酒(日本酒)を練り込んだラーメンを開発販売するなど、以前からアイデア商品を展開してきた。</li> <li>・これまで培ってきた技術を活用し、飛騨地方の代表的な「夏秋トマト」、「夏ほうれんそう」、「宿難かぼちゃ」を麺に練り込んだ飛騨高原野菜シリーズの高山ラーメンを開発。</li> <li>・従来の高山ラーメンの特徴を活かしながら飛騨高原野菜が持つ風味が加わり、こだわりを持った新しいコンセプトの商品として首都圏、中京圏、関西圏を中心に販路の拡大を目指している。</li> <li>・特に健康志向の消費者等に対して商品PRを図るとともに、道の駅や地元観光地の土産店、インターネット等の通信販売、高級スーパーや百貨店等に対して販路拡大を図っていく。</li> </ul>	夏秋トマト・飛騨の夏ほうれんそう・宿難かぼちゃ ( 農林水産物 )  高山ラーメン ( 鉱工業品 )	有限会社麺の清水屋
4	三重県 志摩市	「お刺身感覚で食せる魚介類冷燻商品」の開発・製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・独自開発の冷燻機を使用し、地元の魚材を使い三重県産の山桜の香りをふんわりさせた新しい「冷燻」商品を開発した。</li> <li>・通常の冷燻では、燻製時間1～4週間程度を要するところ、新しい冷燻技術では、煙の温度を下げると同時に除湿する事で、燻製に必要な成分を失うことなく、約1～5時間で燻製を完成することができる。</li> <li>・燻製温度も約7℃に設定できるため、雑菌の繁殖も抑えられ、食感はお刺身に限りなく近く「生」の状態で食せることが特徴である。</li> <li>・販路は、レストランやホテル、旅館、健康志向・創作料理志向の外食チェーン、高級食材を扱うオリエティスーパー等への販路拡大を行う。</li> </ul>	燻製品 ( 鉱工業品 )	大松屋

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

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 四日市市	県内初の三重県産小麦を100%使用した全粒粉配合の伊勢うどんの開発、生産及び販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「全粒粉配合の伊勢うどん」は、三重県産小麦100%「あやひかり」と「農林61号」使用の伊勢うどんの生地と、同じく三重県産小麦100%「タマイズミ」と「ニシノカオリ」の全粒粉を生地に30%配合した新商品。</li> <li>・全粒粉は小麦を覆っている皮や胚芽など、からだに優しく、栄養価の高い部分を捨てずに、小麦の大部分を使用したもので、全粒粉を使用した伊勢うどんは、当地域初の商品。</li> <li>・販路は、企業、工場給食、学校給食、飲食店等の業務用と量販店、専門店、高速道路サービスエリア、インターネット等の個人用の双方を対象。</li> <li>・地元（伊勢神宮）土産として知名度を上げると共に、県内外で行われるイベント等に参加し、20代～30代の女性、団塊世代をターゲットとして販路開拓を図る。</li> </ul>	小麦 (農林水産物)  伊勢うどん (鉱工業品)	株式会社堀製麺
6	富山県 高岡市	鑄造・切削・調律工程まで、音響工学に基づく音響デザイン設計を導入した高岡銅器「快音ベル」の製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産業で培った銅合金の高度な鑄造、研磨技術により、優れた音のクオリティ（音程、余韻）を実現し、さらに、中央大学理工学部との共同研究により音律の超精密調整を可能とした快音ベルを開発。</li> <li>・生活に潤いと癒しを与える心地よい響きの「快音カリヨン、快音ミニカリヨン、快音りん」として更なる音響市場の開拓を図る。</li> </ul>	高岡銅器 (鉱工業品)	株式会社小泉製作所
7	富山県 高岡市	高度な鑄造技術と、独自の研磨加工技術によるオリジナルデザイン製品「フィオリキアリ」と「シンク」の製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高度な鑄造技術により、表面の凹凸、表層気泡を抑えた滑らかな鑄肌のアルミ、銅、鋳物を實現。さらに鑄肌に光沢を持たせる独自の鏡面研磨技術により、今までに無いデザイン性に優れた金属鑄物製品の開発に成功。また、高純度アルミ素材への高度な鑄造加工の結果、鑄物には困難であったアルマイト加工を可能とし、彩色ゆたかな商品ラインも實現。</li> <li>・「フィオリキアリ」ブランドにより、フラワーベース、食器、時計等のインテリア商品を展開し、また、“いのる想いをかたち”をテーマに「シンク」ブランドで現代の生活空間に調和するデザイン仏壇を展開する。</li> </ul>	高岡銅器 (鉱工業品)  アルミニウム製品 (鉱工業品)	株式会社高田製作所
8	石川県 金沢市	ステンレス入りストレッチ手袋等の商品開発と販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ねん糸技術の一つであるカバーリング技術を活用し、ステンレス糸、ポリウレタン糸及びポリエステル芯を組み合わせることで、ステンレス糸がポリウレタン糸の伸縮に合わせて伸び縮みする、柔軟性のあるカバーリング糸を開発。</li> <li>・糸の高性能化に取り組みとともに、耐刀性作業用手袋等として加工し、刃物作業、防犯作業及びガーデニング作業等における現場の需要を見込み、繊維メーカー、資材加工メーカーに向けた販路拡大に取り組む。</li> </ul>	ねん糸・かさ高加工糸 (鉱工業品)	株式会社梅信
9	石川県 白山市	堅豆腐を活用した独自の焼きいなの商品開発と販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・堅豆腐は、通常の豆腐と比べて多くの大豆を用いて製造されるため、大豆蛋白が豊富で、濃厚な味わいが特徴である。</li> <li>・約1年近くかけ、今回、堅豆腐を活用した焼きいなりを開発。これまで堅豆腐を油揚げにした例はあったが、いなり寿司に利用するというのは当該地域で初めてであり、また、風味を良くするために焼くという加工を施したのは同社が初めてである。</li> <li>・既存の県内販路に加え、首都圏、さらには海外への販売展開を目指す。</li> </ul>	堅豆腐・半堅豆腐 (鉱工業品)	株式会社加賀守岡屋 株式会社山下ミツ商店

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
10	石川県 能美市	レースの製造技術を活用した立体型高級トーションレースの製造と販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従来のレースは平面的な織りを基本としていたため薄くて起伏の無い仕上がりであったが、同社が開発したレースは、立体的な仕上がりを可能とした高級感あふれる新しいレース織物である。</li> <li>・この立体的なレースの製法は、従来のレース織り技術に同社が持つ糸加工、染色等の技術を付加した結果完成したものであり、当地域では初めての製品である。</li> <li>・高級衣料品分野へ進出し、販路拡大を目指す。</li> </ul>	レース (鋳工業品)	金田繊維株式会社
11	石川県 鳳珠郡 能登町	能登海洋深層水・発芽玄米糀を使用した超低塩味噌の商品開発と販路開拓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・能登海洋深層水、海洋深層水から製造した塩、国産大豆及び海洋深層水仕込み発芽玄米糀を使用した低塩味噌を開発した。海洋深層水により発芽させた発芽玄米糀を使用し、5%台という低塩分濃度を実現した。</li> <li>・当初は和食料理店などの業務用としての浸透を図り、調理味噌として販売する。その後生産体制の拡充を図りながら、展示会に出展し、都心の高級スーパー、通販、外食事業者への販路開拓を行う。</li> </ul>	能登海洋深層水 (鋳工業品)	志賀浦糀味噌醸造場
12	石川県 輪島市	輪島塗技術を応用したチタン・ガラスを素地とした漆インテリアの企画製造と販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輪島塗は木製漆器の全国生産高の約25%を占める我が国を代表する漆器工芸であり、堅牢・優美を特色とする。</li> <li>・新事業では、漆を従来のように木質生地に塗るのではなく、チタンやガラスという新しい素地に塗り、木質素材では表現できなかった魅力を引き出す漆内装材等として商品開発を行なった。</li> <li>・木質漆器に比べ、塗りや研ぎ、乾燥といった作業工程を短縮することが可能となり、伝統文化の技術を生かしながら、比較的短期間で製品化が可能であり、高付加価値内装材として、和のテイストニーズに応える。</li> </ul>	伝統的工芸品・輪島塗 (鋳工業品)	株式会社Ducco 茶平漆器店
13	石川県 加賀市	山中塗りの技術を応用した独自技術による「しなやか漆皮」の商品開発と販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> <li>・古来から存在する皮に漆を塗る技法は、漆を幾重にも塗り重ねることで堅牢度を高めるためのものであったが、当事業で取り組む「しなやか漆皮」は、漆のガラス表面への密着性が悪いという特性を応用し、ガラス表面に漆を塗布し、形成された薄膜を皮に接着させた商品で、皮の柔軟性を損なうことなく、漆の光沢美を表現することが可能。</li> <li>・これまでの漆器市場とは異なる商品アイテム(バッグ、ウォレット等)、工業製品として需要が期待できる。</li> </ul>	伝統的工芸品 ・山中漆器 (鋳工業品)	有限会社中山漆工
14	石川県 金沢市	加賀友禅紋様をIT活用によりマンガと融合させた衣料品等の製造・販売事業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加賀友禅とは絹地に花鳥風月等の自然をモチーフにし、刺繍や金箔を用いずに加賀五彩を基調とした手書き染めを言う。本事業では、加賀友禅の伝統技術である紋様の技法を活用し、加賀友禅の固定概念にとらわれない、ITを活用した新たな生産加工技術を導入し、絹地以外の新たな素材への展開を行う。</li> <li>・マンガ出版社と提携し、マンガ内の登場人物に加賀友禅紋様の浴衣や着物を着せることによって、若年層を中心とする読者の購買意欲を促し、従来品より安価で求めやすい浴衣、着物、小物類を提供する。</li> </ul>	伝統的工芸品 ・加賀友禅 (鋳工業品)	株式会社花岡

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
15	石川県 金沢市	金沢箔を活用した布地への「印箔」プリント商品の製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これまで困難であった布地に純金箔をプリントする「印箔」技術を開発。(実用新案、商標ともに登録済み。現在、特許出願中。)金箔本来の風合いを残しつつ、洗濯してもはがれない耐久性や伸縮性を有することが特徴である。</li> <li>・印箔プリントと同社の強みであるリメイク技術を駆使してジーンズやTシャツなどの商品を製造し、若い世代を中心に販売して金沢箔の利用拡大を図る。</li> </ul>	伝統的工芸品・金沢箔 (鉱工業品)	M A G I C

東 海

中部の「地域産業資源活用事業計画」  
平成20年度 第4回認定

岐阜県

【高山市】高山ラーメン  
（有）麺の清水屋



三重県

【四日市市】小麦・伊勢うどん  
（株）堀製麺



【志摩市】燻製品  
大松屋



愛知県

【岡崎市】愛知の金属加工機械  
（有）岡杉巧作所  
（株）オカスギ



【常滑市】常滑焼  
（有）山文製陶所



北 陸

石川県


中部の「地域産業資源活用事業計画」  
平成20年度 第4回認定

石川県


【金沢市】金沢箔  
MAGIC




【金沢市】ねん糸・かさ高加工糸  
株梅信




【金沢市】加賀友禅  
株花岡




【能美市】レース  
金田繊維株




【加賀市】山中漆器  
有)中山漆工




【加賀市】堅豆腐・半堅豆腐  
株加賀守岡屋  
株山下ミツ商店




【輪島市】輪島塗  
株Duco  
茶平漆器店




【能登町】能登海洋深層水  
志賀浦糍味噌醸造場




【高岡市】高岡銅器、  
アルミニウム製品 株高田製作所



【高岡市】高岡銅器  
株小泉製作所



富山県

3類型	鋳工業品	通巻番号	4 - 20 - 035
地域資源名	愛知の金属加工機械	認定日	平成21年2月23日
地域	愛知県全域	所管省庁	経済産業省

**事業名：金属加工機械製造技術を活用した二次バリ発生ゼロで  
高精度・高効率なバリ取り機の製造販売**

会社名：有限会社岡杉巧作所  
共同申請者：株式会社オカスギ  
連絡先：TEL：0564 - 23 - 8667  
FAX：0564 - 23 - 8988

所在地：愛知県岡崎市明大寺本町3-15  
(工場)愛知県岡崎市日名中町16-6  
H P：http://www.okasugi.co.jp/

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・有限会社岡杉巧作所は、永年、工作機械メーカーから発注される金属機械部品の加工を主な事業としてきた。
- ・近年、グローバルな競争環境などを背景に、受注確保が年々厳しさを増す中、同社は自社商品の開発に積極的に取り組んだ。その結果、これまでの金属機械部品加工のノウハウを活用して、二次バリが発生せず、かつ、高精度で高効率なゴム砥石専用バリ取り機(「パトリオット」及び「コーナーカット&ポリッシャー」)を開発した。
- ・また、同社は販売会社である株式会社オカスギを設立し、バリ取り機を販路拡大・開拓する体制を構築した。



【パトリオット】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

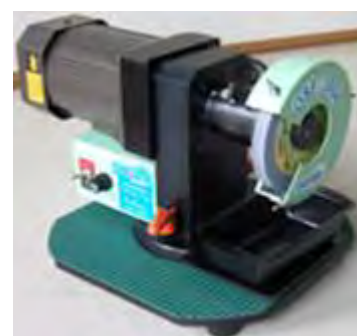
- ・従来の金属砥石研磨機では、金属材料を切削した際に発生するバリ(出っ張り)を取るために複数の工程を要するが、同社のバリ取り機はゴム砥石を使用することで二次バリが発生しないので、大幅に工程が短縮できる。また、加工時のガタ付き防止や作業位置の固定化等を工夫し、高い加工精度も実現している(特許及び実用新案を取得)。

**市場性**

- ・金属研磨、切削を行う際に高い加工精度を要求する分野は、精密工作機械製造を始め、自動車製造、住宅建材製造など、多数あるので、高いニーズが見込める。

**販路**

- ・共同申請者である株式会社オカスギが持つ機械販売代理店網を活用し、全国の金属加工業者へ販売展開を行っていく。また、機械関係展示会出展やホームページ等も積極的に活用して販路を開拓していく。



【コーナーカット&ポリッシャー】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・本商品は岡崎商工会議所から「岡崎の匠」として紹介されるなど、地元商工会議所等と連携している。



3類型	鉦工業品	通巻番号	4 - 20 - 036
地域資源名	常滑焼	認定日	平成21年2月23日
地域	常滑市、半田市、知多市、東海市、大府市、東浦町、阿久比町、武豊町、美浜町、南知多町	所管省庁	経済産業省

**事業名：常滑焼の伝統技術であるヨリコ造りと型押成形を活用した食品焼成用窯の製造・販売事業**

会社名：有限会社山文製陶所

所在地：愛知県常滑市栄町7-92

連絡先：TEL：0569 - 35 - 3782  
FAX：0569 - 34 - 3911

H P：http://www.toko.or.jp/yamabun/

**事業概要(新たな活用の視点)**

・同社は、常滑焼産地にて最も近年まで(昭和40年代中頃)焼酎瓶(1斗)を造っていたメーカーである。伝統の技術と往時のままの製法で、壺、瓶、焼酎サーバー、焼酎ボトル、陶製ボトルなどを製造してきた。

・今回、常滑焼の伝統技法「ヨリコ造り技法」「型押成形技法」を使って、ペルシャ・インド料理に使われるタンドリ窯(ナン窯/業務・家庭用)と自宅で手軽にパン焼きやバーベキューなどが楽しめる石窯を開発し、販売を開始した。

・タンドリ窯は従来品に比べ、断熱効果を向上させることで燃料費の削減を実現するとともに、原料である土を改良し耐久性も向上させた。

・石窯は、気軽に使用できるように従来品に比べ軽量化したのに加え、上下より焼きこめる構造(特許申請中)を採用し、こだわりの窯焼き料理が可能となった。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

・常滑焼は古くから大型の壺や瓶などを低温焼成により、素地を硬く焼締める製品を得意にしており、堅牢で重厚感を持つところに優位性がある。

**市場性**

・エスニックブームにあわせ、業務用タンドリ窯を設置する店舗も増えてきており、数年に一度の買い替え需要もある。一方、家庭においても、こだわりの調理方法やレジャー的なニーズにより、家庭用タンドリ窯や石窯の需要が見込まれる。

**販路**

・業務用では、インド料理店などへのダイレクトプロモーションを実施中であり、家庭用では、東急ハンズなどのこだわりグッズ取扱店、インターネット通販などを想定している。

**地域における関係事業者等との連携**

・当社の社長はとこなめ焼協同組合の副理事長を務めており、地域産業界や自治体との連携は深いものがある。



【タンドリ窯】↑→



【石窯】↓



3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	4 - 20 - 037
地域資源名	夏秋トマト、飛騨の夏ほうれん草、宿難かぼちゃ、高山ラーメン	認定日	平成21年2月23日
地域	高山市、飛騨市、下呂市、多治見市、関市、中津川市、美濃市、瑞浪市、恵那市、美濃加茂市、土岐市、可児市、郡上市、坂祝町、富加町、川辺町、七宗町、八百津町、白川町、東白川村、御嵩町、白川村	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名:「夏秋トマト」「夏ほうれん草」「宿難かぼちゃ」を練りこんだ「高山ラーメン」飛騨高原野菜シリーズの製造販売事業**

会社名:有限会社麺の清水屋

所在地:岐阜県飛騨市神岡町殿877

連絡先:TEL:0578-82-0145  
FAX:0578-82-6145

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

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・同社は、創業60年になる製麺業者として通常の製麺だけでなく、地酒(日本酒)を練り込んだラーメンを開発販売するなど、以前からアイデア商品を展開してきた。
- ・これまで培ってきた技術を活用し、飛騨地方の代表的な「夏秋トマト」、「夏ほうれん草」、「宿難かぼちゃ」を麺に練り込んだ飛騨高原野菜シリーズの高山ラーメンを開発。
- ・従来の高山ラーメンの特徴を活かしながら飛騨高原野菜が持つ風味が加わり、こだわりを持った新しいコンセプトの商品として首都圏、中京圏、関西圏を中心に販路の拡大を目指している。



【今夏、発売した「つけ麺」の広告チラシ】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・品質の高い野菜の選定や小麦、水、塩、かんすい等の原料にこだわりを持ち、配合や使用する機械を含めた製法等にも工夫を凝らしている。

**市場性**

- ・ご当地ラーメンへの根強い人気や、健康志向の消費者に対して、従来にない野菜の風味を持った色彩豊かな本商品は、市場への訴求性を有している。
- また、品質や安全性にもこだわりを持っている。

**販路**

- ・道の駅や地元観光地の土産店、インターネット等による通信販売によって拡販を図っていくとともに、各種展示会等を通じて高級スーパーや百貨店等に対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**

- ・地元野菜生産者と連携を図っているほか、岐阜県製麺組合(飛騨支部)の会員として各種事業に参加している。



【飛騨高原野菜】

上から「夏秋トマト」、「夏ほうれん草」、  
「宿難かぼちゃ」



3類型	鉦工業品	通巻番号	4 - 20 - 038
地域資源名	燻製品	認定日	平成21年2月23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：「お刺身感覚で食せる魚介類冷燻商品」の開発・製造・販売

会社名：大松屋

所在地：三重県志摩市和具2568-3

連絡先：TEL：0599-85-7900

H P：http://www.shima.mctv.ne.jp/~ohmatuya/

FAX：0599-85-7900

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・独自開発の冷燻機を使用し、主に地元の魚材を使い三重県産の山桜の香りをふんわりのせた新しい「冷燻」商品を開発。
- ・新しい冷燻技術では、煙の温度を下げると同時に除湿する事で、燻製に必要な成分を失うことなく、短時間で燻製を完成することができる。
- ・通常の冷燻では、燻製時間1～4週間程度を要するが、同社の工法では、約1～5時間で出来上がることが特徴である。
- ・冬季限定でなく年間を通じて製造する事ができるようになった。



【さば、鯛の「冷燻」】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・低い温度帯での燻製であり「生」の状態で作る。食感は「お刺身」に限りなく近く魚介類の旨味が凝縮している商品である。
- ・魚の生臭さは燻製の香りにより消滅しており、魚嫌いの人でも食べられる。
- ・燻製温度も約7℃に設定でき(通常は15～30℃)雑菌の繁殖も抑えられる。

#### 市場性

- ・従来の干物市場に加え、鮮魚分野からオードブル、洋・和惣菜分野、レストラン、ホテル、旅館等の業務用分野まで幅広い市場に対応できる。

#### 販路

- ・レストランやホテル、旅館、健康志向・創作料理志向の外食チェーン、高級食材を扱うクオリティスーパー等への販路拡大を行う。



【冷燻製品の調理例】



【独自開発した冷燻機】

### 地域における関係事業者等との連携

- ・地元漁連、漁業者と密接な連携に加え、三重県商工会連合会、志摩・渡会商工会広域連合からのサポートを受けている。

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	4 - 20 - 039
地域資源名	小麦、伊勢うどん	認定日	平成21年2月23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：県内初の三重県産小麦を100%使用した全粒粉配合の伊勢うどんの  
開発、生産及び販路拡大**

会社名：株式会社堀製麺

所在地：三重県四日市市北小松町1746 - 2

連絡先：TEL：059-321-0655

H P：http://www.horimen.co.jp/

FAX：059-321-1575

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・「全粒粉配合の伊勢うどん」は、三重県産小麦100%「あやひかり」と「農林61号」使用の伊勢うどんの生地、同じく三重県産小麦100%「タマイズミ」と「ニシノカオリ」の全粒粉を生地に30%配合した新商品。
- ・全粒粉は小麦を覆っている皮や胚芽など、からだに優しく、栄養価の高い部分を捨てずに、小麦の大部分を使用したもの。
- ・三重県で生産されている小麦の種類は4種類、収穫量は13,751t。そのうち「タマイズミ」は1,456tであり、今回の新商品開発は小麦の生産量増加にも繋がる。



【穂型および子実(左「農林61号」、右「タマイズミ」)独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所HPより引用】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・全粒粉を使用した伊勢うどんは、当地域初の商品。
- ・全粒粉を配合することにより、栄養価が高くなり、見た目の新しさも付加された「ちょっと黒いけど体にやさしいうどん」。

**市場性**

- ・伊勢うどんは、農林水産省が実施した「郷土料理百選」で三重県での人気ランキング1位を獲得。
- ・「伊勢うどん」は地域団体商標(H20年取得)に登録。

**販路**

- ・企業、工場給食、学校給食、飲食店等の業務用と量販店、専門店、高速道路サービスエリア、インターネット等の個人用の双方を対象。
- ・地元(伊勢神宮)土産として知名度を上げると共に、県内外で行われるイベント等に参加。
- ・20代～30代の女性、団塊世代をターゲットとして販路開拓。



【全粒粉配合の伊勢うどん】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・三重県製麺協同組合の理事長を務めるなど、地域の関連業者、商工会議所、自治体などと幅広い連携関係を築いており、今後も関係者との協力・連携関係の強化を図り事業を進めていく。

3類型	鋳工業品	通巻番号	4 - 20 - 040
地域資源名	高岡銅器	認定日	平成21年2月23日
地域	富山県高岡市	所管省庁	経済産業省

**事業名： 鋳造・切削・調律工程まで、音響工学に基づく「音響デザイン設計」を導入した高岡銅器「快音ベル」の製造・販売**

会社名：株式会社小泉製作所

所在地：富山県高岡市戸出栄町57-5

連絡先：TEL：0766-63-6590

H P：http://www.super.co.jp/

FAX：0766-63-6591

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・地場産業で培った銅合金の高度な鋳造、研磨技術により、優れた音のクオリティー(音程、余韻)を実現し、さらに、中央大学工学部との共同研究により音律の超精密調整を可能とした快音ベルを開発。
- ・生活に潤いと癒しを与える心地よい響きの「快音カリヨン、快音ミニカリヨン、快音りん」として更なる音響市場の開拓を図る。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・従来のカリヨンは、調音レベルが低いこと、また、カリヨン演奏者が殆どいないことから、簡単な曲目の繰り返し自動演奏にとどまるか、もしくはその大半が稼働せず単なるオブジェ化しているのが現状である。
- ・従来のカリヨンに比し、高い精度の調音技術により、心地よい音響を実現し、かつ、音楽データソース(MIDIファイル)に対応する装置を付加することにより、様々な楽曲の音楽性の高い自動演奏を可能とした。

#### 市場性

- ・音楽性の高い演奏を可能とする「快音カリヨン」「快音ミニカリヨン」は、カリヨン市場に加え、大型オルゴールニーズ、ハンドベルニーズ等にも対応、新しい音響製品として幅広い分野の需要拡大が期待される。
- ・また、「快音りん」は現代風おりんとしてのみならず、新しいインテリア音響製品として更なる市場の開拓が見込まれる。

#### 販路

- ・「快音カリヨン」、「快音ミニカリヨン」、「快音りん」夫々の販売ターゲットに合わせ、既存の銅器卸売り販路の他、各種展示会への出展を基軸に販促、販売代理店へのアプローチを進め新たな販売体制を構築する。また、国内はもとより、カリヨンの本場でもあるヨーロッパほか海外マーケットも視野に入れ幅広く販路を開拓する。

### 地域における関係事業者等との連携

- ・銅器産業発展に向け地域企業との生産連携を進めているほか、商品開発にあたり富山県、総合デザインセンター、生活工学研究所等との連携のほか、高岡商工会議所の会員企業として、ものづくりを支援する高岡クラフトコンペへの参画等、積極的に地域連携を進めている。



【 快音カリヨン 】



【 快音ミニカリヨン 】



【 快音りん 】

3類型	鋳工業品	通巻番号	4 - 20 - 041
地域資源名	高岡銅器、アルミニウム製品	認定日	平成21年2月23日
地域	富山県高岡市、射水市	所管省庁	経済産業省

**事業名: 高度な鑄造技術と、独自の研磨加工技術による  
オリジナルデザイン製品「フィオリキアリ」と「シンク」の製造・販売**

会社名: 株式会社高田製作所

所在地: 富山県高岡市戸出栄町54 7

連絡先: TEL: 0766 - 63 - 6800

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

FAX: 0766 - 63 - 6345

**事業概要(新たな活用の視点)**

・高度な鑄造技術で、表面の凹凸、表層気泡を抑えた滑らかな鑄肌のアルミ、銅、錫鑄物を実現。さらに鑄肌に光沢を持たせる独自の鏡面研磨技術により、今までに無いデザイン性に優れた金属鑄物製品の開発に成功。また、高純度アルミ素材への高度な鑄造加工の結果、鑄物には困難であったアルマイト加工を可能とし、彩色ゆたかな商品ラインも実現。

・「フィオリキアリ」ブランドにより、フラワーベース、食器、時計等のインテリア商品を展開し、また“いのる想いをかたちに”をテーマに「シンク」ブランドで現代の生活空間に調和するデザイン仏壇を展開する。



【フィオリキアリ・フラワーベース】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

・金属鑄物製造の高い技術力を基礎に、加賀武見、ニコラ・ガリツィア、アンドレア・ブランツィ等、ヨーロッパで活躍するデザイナーと連携し、意匠性に優れた独自ブランドとして市場差別化を図っている。

**市場性**

・イタリアのデザイン博「ミラノ サローネ」でその技術とデザインが注目を集め、ヨーロッパで先行発売した「フィオリキアリ」は市場で高い評価と人気を得ている。

・近年の住環境の変化の中で、現代の生活空間に調和する都市型仏壇へのニーズは着実な高まりを見せてきている。

**販路**

・銀座三越、新宿伊勢丹ほか高級小売店400店舗に販路を持つグループ会社タカタレムノス、海外富裕層市場に販路を持つMolteni & C社(イタリア)等による新たな卸売り販路及びウェブサイトによる直販により国内外の幅広い販路開拓を図る。



【フィオリキアリ・時計】



【シンクのデザイン仏壇】

**地域における関係事業者等との連携**

・アルマイト加工における地域同業との生産連携に加え、富山県デザインセンターとの連携によるデザインウェブへの参画、高岡商工会議所との連携によるクラフトコンペへの参画等、積極的に地域連携を推進。

3類型	鉋工業品	通巻番号	4 - 20 - 042
地域資源名	ねん糸・かさ高加工糸	認定日	平成21年2月23日
地域	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	所管省庁	経済産業省

## 事業名: ステンレス入りストレッチ手袋等の商品開発と販路拡大

会社名: 株式会社 梅信

所在地: 石川県金沢市諸江中丁171-1

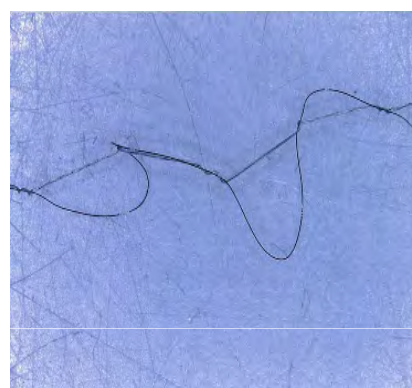
連絡先: TEL: 076-221-3110

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

FAX: 076-221-3136

### 事業概要(新たな活用の視点)

・ねん糸技術の一つであるカバーリング技術を活用し、ステンレス糸、ポリウレタン糸及びポリエステル芯を組み合わせることによって、ステンレス糸がポリウレタン糸の伸縮に合わせて伸び縮みする、柔軟性のあるカービング糸を開発。  
 ・糸の高性能化に取り組むとともに、耐刀性作業用手袋等として加工し、刃物作業、防犯作業及びガーデニング作業等における現場の需要を見込み、繊維メーカー、資材加工メーカーに向けた販路拡大に取り組む。



【ステンレス入りストレッチ糸】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

・同社の作業用手袋は、従来の高強度繊維による作業用手袋に対して、耐切削性が高く、柔軟性、使用感も優れている。加えて、高価な高強度繊維を多用しないため、生産コストも低い。  
 ・現在、カバーリング技術の特許を出願中(特願2008-308756)である。

#### 市場性

・食肉解体用に開発したが、防犯現場、ガーデニング等にも利用が期待できる。  
 ・国内だけでなく、現在海外からの引き合いもある。

#### 販路

・高性能の付加価値商品としての作業用手袋を中心に製品及び糸の販路を拡大するため、商社の協力も得て、国内外の産業資材展示会に出展し、製品のPRを進める。



【耐刀性作業用手袋】

### 地域における関係事業者等との連携

・地域に集積する様々な繊維事業者と連携するとともに、技術開発に当たっては石川県工業試験場の支援を受けている。今後も連携を深める計画である。

3類型	鉦工業品	通巻番号	4 - 20 - 043
地域資源名	堅豆腐・半堅豆腐	認定日	平成21年2月23日
地域	石川県白山市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名: 堅豆腐を活用した独自の焼きいなりの商品開発と販路拡大

会社名: 株式会社加賀守岡屋  
 共同申請者: 株式会社山下ミツ商店  
 連絡先: TEL: 0761-74-1317  
 FAX: 0761-74-7548

所在地: 石川県加賀市桑原町へ17番地1

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・堅豆腐は、通常の豆腐と比べて多くの大豆を用いて製造されるため、大豆蛋白が豊富で、濃厚な味わいが特徴である。それゆえ、豆腐そのものの味を楽しむ意味で、わさび醤油で食べることが一番美味しいとされてきた。
- ・約1年近くかけ、今回、堅豆腐を活用した焼きいなりを開発。これまで堅豆腐を油揚げにした例はあったが、いなり寿司に利用するというのは当該地域で初めてであり、また、風味を良くするために焼くという加工を施したのは同社が初めてである。
- ・既存の県内販路に加え、首都圏、さらには海外への販売展開を目指す。



【 焼きいなり 】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・原材料にもこだわりを持ち、国産大豆、石川県米、加賀野菜などを使用。揚げを焼くことによりいっそう香ばしさを向上させている。また、一般のいなり寿司と比較して大きさも1.5倍あり、質と量の両面で差別化して競争力を高めた。

#### 市場性

- ・食に対する安全・安心ニーズが非常に高まってきている。さらに、省エネの観点から地産地消の意識も高まりつつある。

#### 販路

- ・既に販売実績のある空弁(羽田、小松空港等)、高速道路PA販売を更に強化しつつ、販路開拓を行う。
- ・新たに、冷凍焼きいなり寿司を通信販売チャンネルに乗せ、首都圏のデパート、高級スーパー等、さらには海外へ販路を拡大する。



【販売包装形態】

### 地域における関係事業者等との連携

- ・地元食材供給元、県内農家等と原材料調達面で連携する。
- ・地元商工会議所、県や市、北陸先端大学院大学等とPR・販売面や製品改良面で連携を深めていく。



3類型	鉦工業品	通巻番号	4 - 20 - 044
地域資源名	レース	認定日	平成21年2月23日
地域	石川県金沢市、小松市、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	所管省庁	経済産業省

**事業名: レースの製造技術を活用した立体型高級トーションレースの製造と販路拡大**

会社名: 金田繊維 株式会社

所在地: 石川県能美市下ノ江町申100

連絡先: TEL: 0761-55-1150

FAX: 0761-55-3530

**事業概要(新たな活用の視点)**

・従来のレースは平面的な織りを基本としていたため薄くて起伏の無い仕上がりであったが、同社が開発したレースは、立体的な仕上がりを可能とした高級感あふれる新しいレース織物である。

・この立体的なレースの製法は、従来のレース織り技術に同社が持つ、糸加工、染色等の技術を付加した結果完成したものであり、当地域では初めての製品である。

・高級衣料品分野へ進出し、販路拡大を目指す。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

・同社のレースは、既存のレースにはない立体感を有し、複雑な編み構造やデザインが可能である。

・また、原糸からレース加工まで自社一貫生産体制であることから、生産コストの削減が図られるとともに、オリジナル商品の開発が容易である。

**市場性**

・一般的に低迷傾向にある繊維業界にあって、レース市場は比較的安定している。工業統計のレース製品出荷額(ボビンレース)は、近年、年間約30億円とほぼ横ばいで推移している。

・多少の増減はあるものの、婦人アパレルの高級志向は依然根強く、今後も安定的に高付加価値分野の需要が見込まれる。

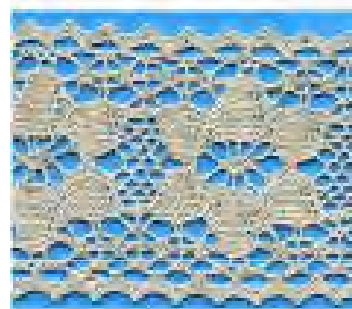
**販路**

・レース製造機械メーカーが持つ販路を活用するとともに、各種展示会へ積極的に出展し、首都圏、関西圏のアパレルメーカー、商社を中心に販路開拓を行う。

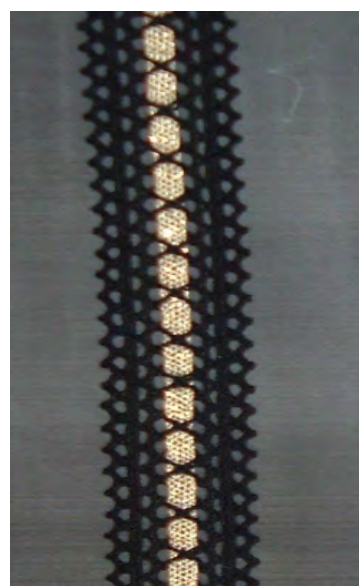
**地域における関係事業者等との連携**

・能美市商工会、金沢美術工芸大学、北陸先端科学技術大学院大学と技術開発、商品PR等において連携する。

・また、地域内の繊維事業者と生産面で連携していく。



【従来の平面的なレース】



【当社の立体的なレース】

3類型	鉾工業品	通巻番号	4 - 20 - 045
地域資源名	能登海洋深層水	認定日	平成21年2月23日
地域	金沢市、七尾市、小松市、輪島市、珠洲市、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、志賀町、宝達志水町、中能登町、穴水町、能登町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：能登海洋深層水・発芽玄米糶を使用した超低塩味噌の商品開発と販路開拓**

会社名：志賀浦糶味噌醸造場

所在地：石川県鳳珠郡能登町字九里川尻9 - 45 - 3

連絡先：TEL：0768 - 72 - 1463

FAX：0768 - 72 - 1463

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・能登海洋深層水、海洋深層水から製造した塩、国産大豆及び海洋深層水仕込み発芽玄米糶を使用した低塩味噌を開発した。
- ・海洋深層水により発芽させた発芽玄米糶を使用し、5%台という低塩分濃度を実現した。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・一般の味噌は塩分が12～18%で、低塩といえども10%前後であり、5%台の低塩レベルにより、健康志向に配慮する。
- ・石川県工業試験場による試験データによると海洋深層水により発芽させた発芽玄米には、ギャバが通常の浄水によるものの約3倍、グルタミン酸も2倍あり、これらの成分に加えて、海洋深層水塩によるミネラル分と大豆のアミノ酸などが加わり、低塩分と相まって味噌の甘味を引き出している。

**市場性**

- ・安全性・健康志向を重視する「こだわり層」をターゲットとしたオーガニック・無添加商品等が増加している。
- ・特に生活習慣病予防には低塩味噌が体にとって好ましいと言われており、新用途として洋風食のつけ味噌(サラダ味噌)、病院食としてのニーズも期待できる。

**販路**

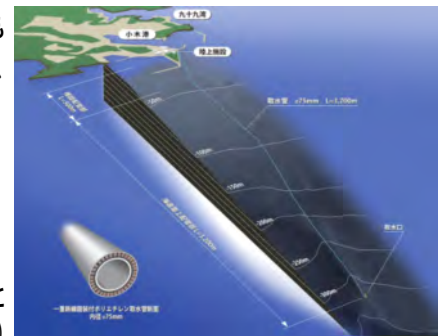
- ・当初は和食料理店などの業務用としての浸透を図り、調理味噌として販売する。その後生産体制の拡充を図りながら、展示会に出展し、都心の高級スーパー、通販、外食事業者への営業を行う。

**地域における関係事業者等との連携**

- ・能登町農林水産物加工開発センター、能登農水産企画開発有限責任事業組合と商品開発・販路開拓で協働する。
- ・地元農協とは麹の提供・販売で提携している。
- ・能登町の事業者とは新商品の共同開発を実施中。



【超低塩みそ「海味(うみあじ)」】



【能登海洋深層水施設】

3類型	鋳工業品	通巻番号	4 - 20 - 046
地域資源名	伝統的工芸品(輪島塗)	認定日	平成21年2月23日
地域	石川県輪島市	所管省庁	経済産業省

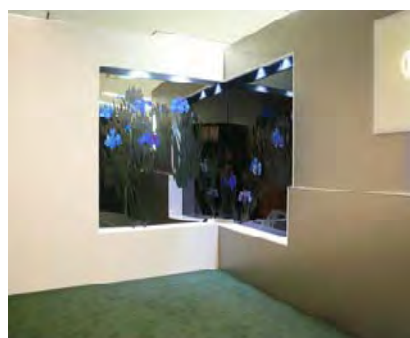
**事業名: 輪島塗の技術を活用したチタン、ガラス等の素地製品の開発と販路拡大**

会社名: 株式会社 Duco  
 共同申請者: 茶平漆器店  
 連絡先: TEL: 042-724-6623  
 FAX: 042-724-6623

所在地: 東京都町田市東玉川学園2-29-22  
 H P: <http://www.duco.co.jp/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・輪島塗は木製漆器の全国生産高の約25%を占める我が国を代表する漆器工芸であり、堅牢・優美を特色とする。
- ・新事業では、漆を従来のように木質生地に塗るのではなく、チタンやガラスという新しい素地に塗り、木質素材では表現できなかった魅力を引き出す漆内装材等として商品開発を行った。
- ・新たな素材の施工は木質漆器に比べ、塗りや研ぎ、乾燥といった作業工程を短縮することが可能となり、伝統文化の技術を生かしながら、比較的短期間で製品化が可能であり、高付加価値内装材として、和のテイストニーズに応える。



【会社受付施工例: チタン蒔絵パネル】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・チタン金属・ガラスを素材として用いる事で木製の漆器に比べ遙かに強度・耐歪みに優れている。(特願2006-025070: チタン蒔絵に関する特許)
- ・同社の強みである漆器修理専門工房の修理ノウハウを活用したアフターサービス力を備えている。

**市場性**

- ・漆の持つ和のテイストを内装材等として用いる事は、人が集まる場所(ホール、ホテルや旅館、会社の受付等)に温かみと癒しの効果を持たすものであり、上質の内装材は施設の集客にも寄与するため、集客施設運営者のニーズとして期待できる。

**販路**

- ・建築用途の提案を建築事務所に押し行なう。
- ・また、ホテル・レストランを対象とした展示会へ出展する等して認知度を高め、国内および海外への販路開拓を行なう。



【透明素材への漆塗内装材】

**地域における関係事業者等との連携**

- ・地域における輪島塗に係る事業者と積極的に連携を行なう。
- ・地域の商工会議所等と情報交換を密にする。

3類型	鋳工業品	通巻番号	4 - 20 - 047
地域資源名	伝統的工芸品(山中漆器)	認定日	平成21年2月23日
地域	石川県加賀市	所管省庁	経済産業省

**事業名: 山中塗りの技術を応用した独自技術による「しなやか漆皮」の商品開発と販路拡大**

会社名: 有限会社 中山漆工

所在地: 石川県加賀市別所町4 - 34

連絡先: TEL: 0761-77-5183

FAX: 0761-77-5184

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・古来から存在する皮に漆を塗る技法は、漆を幾重にも塗り重ねることで堅牢度を高めるためのものであった。
- ・当事業で取り組む「しなやか漆皮」は、漆のガラス表面などへの密着性が悪いという特性を応用し、ガラス表面に漆を塗布し、形成された薄膜を皮に接着させた商品で、皮の柔軟性を損なうことなく、漆の光沢美を表現することが可能。
- ・これまでの漆器市場とは異なる商品アイテム(バッグ、ウォレット等)、工業製品として需要が期待できる。



【 漆皮 】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・従来の革製品には無かった漆による表面加工は、しなやかさと漆の光沢や風合いを兼ね備えており、手頃な価格である。
- ・類似のエナメル加工に比し、オリジナリティと意外性に富む技術として競争優位性が高い。

**市場性**

- ・新規素材として、ファッションやインテリア等さまざまな分野での用途開発が期待できる。欧米を主とする海外からも引き合いがきており、供給の調整を行っている。
- ・約300 までの耐熱性を有することから工業製品としての利用も期待される。

**販路**

- ・伝統工芸、ファッション関係などの国内外の展示会出展に取り組み、バッグやベルトなどファッション革製品やアクセサリ製品の製造メーカー等からの受注を図る。

**地域における関係事業者等との連携**

- ・地域の山中漆器製造業者、販売業者との連携を図り、製造・販売の両面で協力体制を構築している。
- ・加賀市・地元商工会議所等と山中漆器PR面で連携する。



【カラーバリエーション】

3類型	鉦工業品	通巻番号	4 - 20 - 048
地域資源名	伝統的工芸品(加賀友禅)	認定日	平成21年2月23日
地域	石川県金沢市	所管省庁	経済産業省

**事業名:加賀友禅紋様をIT活用によりマンガと融合させた衣料品等の製造・販売事業**

会社名:株式会社 花岡

所在地:石川県金沢市豎町34番地

連絡先:TEL: 076-261-9188  
FAX: 076-261-9180

H P: <http://www.erihana.jp/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・加賀友禅とは絹地に花鳥風月等の自然をモチーフにし、刺繍や金箔を用いずに加賀五彩を基調とした手書き染めを言う。
- ・本事業では、加賀友禅の伝統技術である紋様の技法を活用し、加賀友禅の固定概念にとらわれない、ITを活用した新たな生産加工技術を導入し、絹地以外の新たな素材への展開を行う。
- ・マンガ出版社と提携し、マンガ内の登場人物に加賀友禅紋様の浴衣や着物を着せることによって、若年層を中心とする読者の購買意欲を促し、従来品より安価で求めやすい浴衣、着物、小物類を提供する。



【商品化されたマンガ主人公の衣装】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・同社の商品は、加賀友禅というブランド力があり、デザイン性に優れ、オリジナル性や希少価値を求める購買層のニーズにも応えることができる。また、マンガと連動することで、マンガ読者に対しては、絶対的な訴求力がある。
- ・価格では、中国やベトナムからの輸入品に劣るものの、国内高級品よりも安価で提供が可能である。

**市場性**

- ・浴衣の購買動機の重要項目が「自分の趣味、感覚に合っている」であるという調査データがある。当事業では、マンガ読者が自分も着てみたいと思うデザインの浴衣を提供するため、マンガ読者を背景とした市場が十分期待できる。

**販路**

- ・直営店での販売、ホームページによる通販に加え、専門店や百貨店における販路開拓を行う。また、出版社、商社と連携して海外市場の開拓も行う。

【花岡コレクション紋様】



**地域における関係事業者等との連携**

- ・地域内の事業者とは、加工の外注を行なう等生産面での連携を図る。
- ・社長が石川県和装振興会理事等の要職を務めるなど、地域資源である加賀友禅の振興にも大きく貢献している。

3類型	鋳工業品	通巻番号	4 - 20 - 049
地域資源名	伝統的工芸品(金沢箔)	認定日	平成21年2月23日
地域	石川県金沢市、津幡町	所管省庁	経済産業省

## 事業名: 金沢箔を活用した布地への「印箔」プリント商品の製造・販売

会社名: MAGIC

所在地: 石川県金沢市豎町122-1

連絡先: TEL: 076 - 262 - 1331

H P: <http://www.1cond.com/>

FAX: 076 - 262 - 1393

### 事業概要(新たな活用の視点)

・これまで困難であった布地に純金箔をプリントする「印箔」技術を開発。(実用新案、商標ともに登録済み。現在、特許出願中。)金箔本来の風合いを残しつつ、洗濯してもはがれない耐久性や伸縮性を有することが特徴である。

・印箔プリントと同社の強みであるリメイク技術を駆使してジーンズやTシャツなどの商品を製造し、若い世代を中心に販売して金沢箔の利用拡大を図る。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

・布地に対し、この技術による金箔プリントができるのは同社のみであり、類似商品として、「アルミ箔プリント」等があるが、耐久性、付着率、肌触り感において優れている。さらに、純金本来の質感と輝きを最大限に活かせる。

#### 市場性

・若い世代を中心に自分らしさを表現したいというニーズは根強く、同社の技術・製品はこれに応えられるものである。金沢駅前ヤング専門店集積ビルでの催事アンケートでは、27.3%の方が高額にも拘わらず、すぐ着てみたいという結果になっている。

#### 販路

・当初は店舗やWEBなどで販売を開始し、後に代理受付店舗(FC化)を展開する。

・展示会・大型店SCの催事などで認知を高め、仕入れ・加工の生産体制も整備しつつ店舗展開を図る。

### 地域における関係事業者等との連携

・金箔の仕入れについては地元箔業界と連携し、加工については地元授産施設や養護学校とも連携する。

・石川県工業試験場とは技術開発において連携しており、今後も商品開発等で協力を受ける。



【金箔プリント】



【純金印箔テーブルマット(小)】



【純金印箔のれん】