

地域	近畿(大阪府)	事業分野	製造(機械)	認定日	平成18年7月18日
----	---------	------	--------	-----	------------

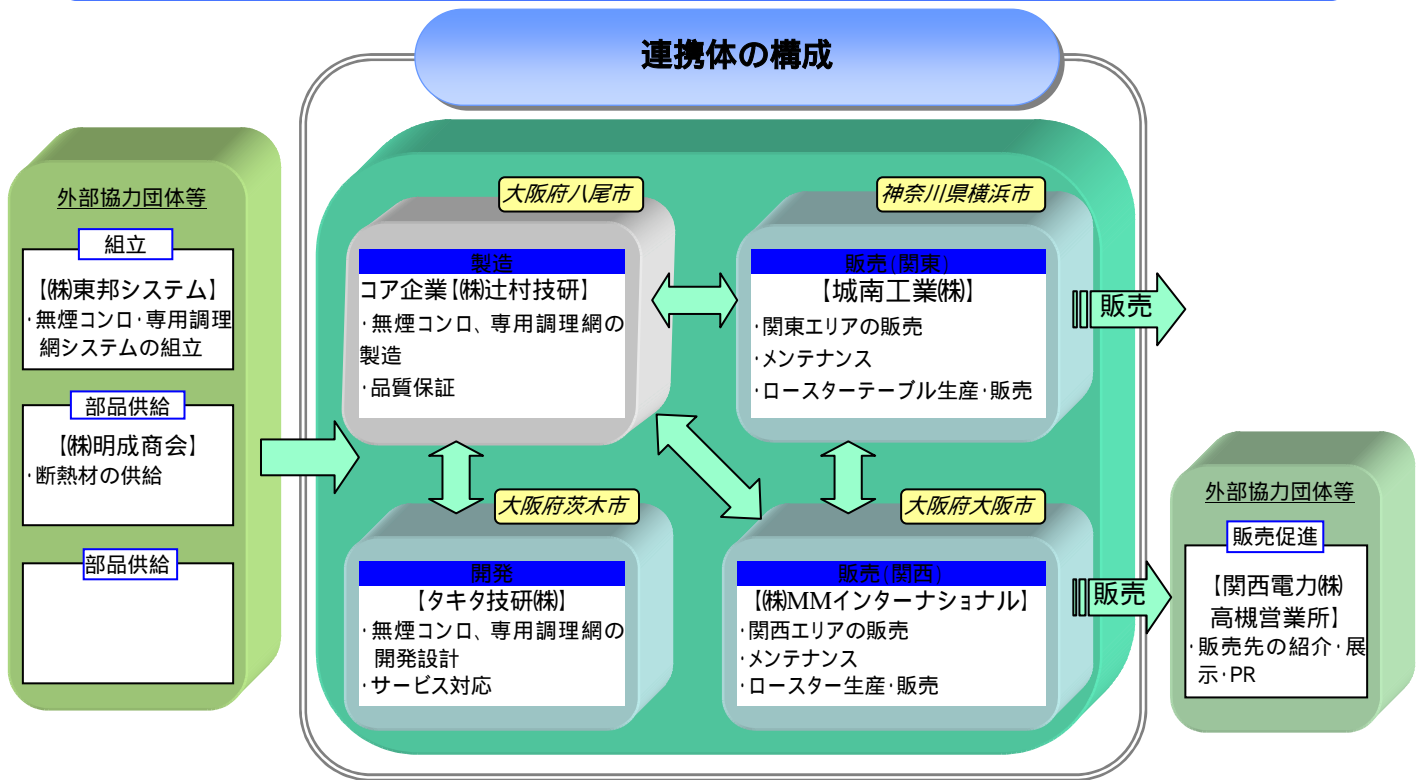
テーマ名: 電気無煙コンロならびに専用調理網の開発、製造、販売事業

事業計画の概要:

従来の焼肉店などのロースターは、熱源として炭火・ガスあるいは電熱器から出る熱を使用し、発生した煙を吸引し店外に排気するシステムである。それに対して、本連携体が開発した無煙調理システムは、新しく開発した光熱源を使用した「無煙コンロ」と、煙の発生をゼロにする新開発「専用調理網」を組み合わせることで完全無煙調理を可能にする。
この無煙調理システムを導入することにより、従来からの問題点であった近隣に及ぼす煙による多大な迷惑、それによる出店場所の制限から開放される。また、排気装置の設置・定期清掃・定期メンテナンスに要する費用などのコストを削減することが可能となる。

コア企業: (株)辻村技研

連携企業等: タキタ技研(株)、城南工業(株)、(株)MM インターナショナル



連携の特徴

コア企業とタキタ技研で無煙コンロを開発したが、主なターゲットである外食産業に不慣れであったため、当該産業を熟知し無煙コンロをロースターテーブルとして販売できる城南工業と連携。また関西でも販売するためにMMインターナショナルを設立。

新事業

無煙調理システムを各連携企業の協力を得て販売。当面は、関西ならびに関東地区の大手焼肉店3,000店45,000テーブルを顧客目標とする。

市場性

焼き肉店
その他焼き物外食産業
ホテル
オール電化住宅

支援予定メニュー

補助金、新連携融資、信用保証の特例、設備投資減税、特許料減免