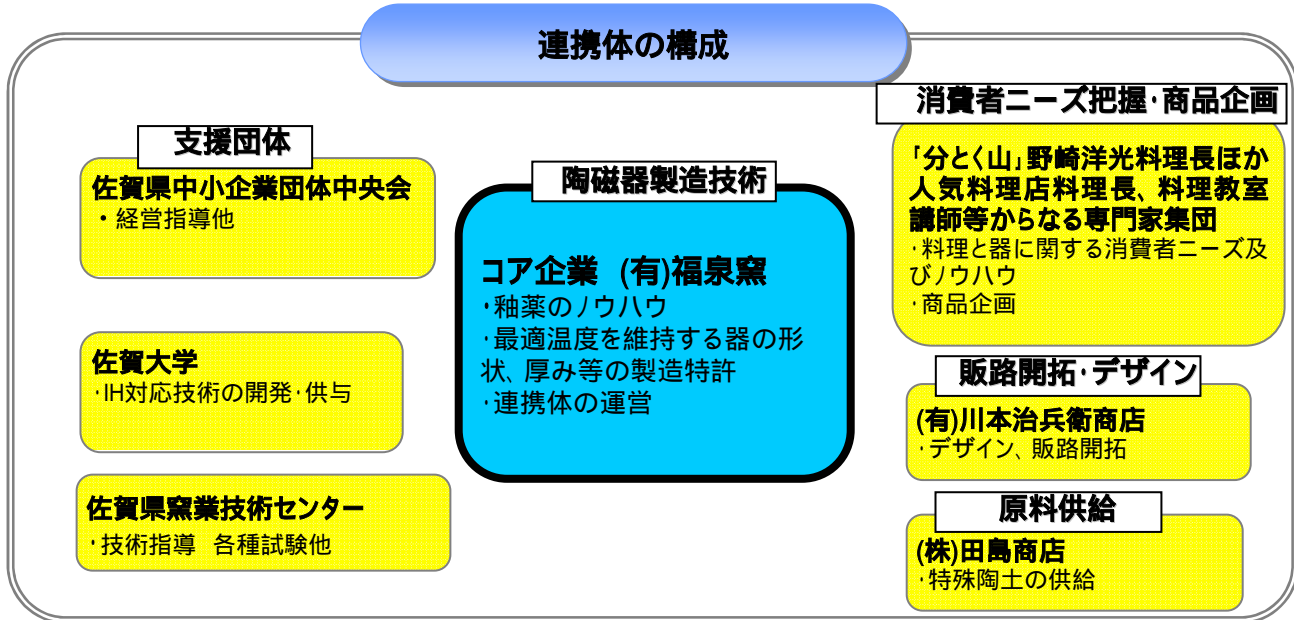


**テーマ名: 卓越した技術で消費者ニーズを充足するプロのノウハウを陶磁器伝統技術で商品化  
~ プロの味を手軽に作り出す陶磁器(だしポット等)を実現 ~**

**事業計画の概要:**

- ・食に関する本物志向、健康志向、一方で手軽さなど現代の消費者が求める消費者ニーズを、研ぎ澄ました感性、卓越した技術で把握しつつ具現化する高名な調理師などと、有田の伝統陶磁器技術でユーザーオリエンテッドな新たな生活用品を開発する。
- ・本事業では、コア企業が持つ独自の温度保持機能等を有する製陶技術と、連携体の特殊陶土を使い、プロの味を短時間に作り出す特性を持つ陶磁器等(だしポット等)の実現を契機に、新たな製品の創造を目指す。
- ・だしポットをはじめとする新たな製品を次々と創造することにより、5年後までには約4億円の売上げを見込む。
- ・本事業の実現により、伝統的陶磁器産地有田町の産業振興、市場開拓を図る。

**コア企業:(有)福泉窯(佐賀県有田町:陶磁器製造業)**  
 連携企業等:(有)川本治兵衛商店(佐賀県有田町)、  
 (株)田島商店(佐賀県有田町)、野崎 洋光グループ(東京都港区)



**連携の特徴**

- ・陶磁器製造(特許申請中)、特殊陶土、販路・デザイン等、連携体各々の技術・ノウハウにより、消費者が求める本物志向等に対し、使い勝手が良く簡便手軽な新商品を開発する。

**新事業**

- ・消費者ニーズを充足するプロのノウハウと最適温度を維持する独自技術(特許申請中)を活用することにより、新機能を付加した陶磁器の製造・開発を行う。

だしを取るのに最適な温度保持機能を備えるポットの形状、厚み(特許出願中)



**市場性**

- ・調理用用具(だしポット)、電磁調理器、一般家庭等
- ・5年後までには、売上高4億円(ポット等)の売上げを見込む。

**支援予定メニュー**

- 事業化・市場化補助金
- 民間金融機関(佐賀銀行)