

□地域産業資源活用事業計画 認定一覧

番号	事業者名	法人番号	類型	地域名	事業テーマ	事業概要	活用する地域資源
中部一1	株式会社富山ねるものコーポレーション	5230001015283	開発生産型	富山県高岡市	富山の伝統的な「かまぼこ」を活用した新かまぼこ「はべん」の開発・製造・販売	トビウオを原料として用い、弾力や歯ごたえを持ち、天然素材に限定した食べきりサイズのかまぼこを伝統的な製法により製造している富山県内唯一のかまぼこ製造業者が、富山県の方言でかまぼこを指す「はべん」をブランドとして、食感の更なる改良に取り組むとともに、地元の食材の組み合わせにより、商品ラインナップの充実を図っていく。販路としては、地元百貨店、駅や空港の売店、道の駅など地元中心であるが、首都圏の百貨店にも展開していく。	かまぼこ (鉱工業品)
中部一2	株式会社小菊製作所	3230001012415	開発生産型	富山県射水市	アルミ加工技術を活かした、新IH対応土鍋の開発・製造・販売	IHへの対応が困難な土鍋(万古焼)の内側にアルミ溶射加工によって発熱体を作り、シリコンフッ素塗料を塗布することによる覆層仕上げにより、土の手触りを保ち焦げ付きの防止や食洗機の対応が可能なIH対応土鍋の開発に成功。サイズを拡充して販路開拓を行うが、今後、他産地の製品にもこの技術を展開していく。高所得者層をターゲットとして、百貨店を中心に、キッチン用品を扱うインテリアショップや商社などに販路を広げていく。更にIHの普及が著しい中国への展開も視野に入れている。	アルミニウム製品 (鉱工業品)
中部一3	三徳屋株式会社	7220001015101	開発生産型	石川県金沢市	アレルギー不使用の災害食の試作開発および販路開拓事業	常温・長期保存が可能で、アレルギーフリー、茹煮で米つぶの食感を持たせているため米を必要とせず、暖めることなく、そのまま食べられるレトルトカレーの開発に成功。一般消費者の日常・非常食、企業・自治体の備蓄用として販路拡大を行う一方、石川産の米や地元の野菜を活用し、リソットとおかゆを新たに開発し、アレルギーを持つ被災者に安全・安心な災害食を提供するため、大手スーパー、災害食の卸事業者、医療関係事業者などへの販路開拓を進める。	石川米 (農林水産物)
中部一4	藤垣窯業株式会社	7200001020961	開発生産型	岐阜県多治見市	美濃焼モザイクタイルシート(D. I. Y. タイル)等の製造・販売事業	インテリアに関心の高い30代～40代のドゥ・イット・ユアセルフ(DIY)女子をターゲットに、美濃焼タイルをシートに施工し、裏面に粘着テープを貼ったDIY用のモザイクタイルシートの開発・改良を行う。塩化ビニール(PVC)の目地をはめ込み、よりフラットな美しい仕上がりにすることができ、壁紙を痛めることなく、自分好みの大きさに貼り付け、部屋の内装や水回りなどモザイクタイル風のインテリアとして仕上げるができる。DIYを楽しむ客層から支持されている雑貨店や、DIY・インテリア関連などの展示会でもPR活動していく。	美濃焼 (鉱工業品)
中部一5	三星刃物株式会社	6200001019641	開発生産型	岐阜県関市	簡単に切れ味がよみがえる扱いやすい刃物等の開発・製造・販売事業	最適な鋼材を使用し、ノコギリ状になった刃先の先端部分や刃先に独特の加工を施すことにより、刃先の切れ味が持続し、一般家庭でも新聞紙や紙やすりで研ぐだけで簡単に切れ味を取り戻すことができる刃物(包丁)の開発に成功。販路拡大を図るとともにステーキナイフ等の新商品開発に取り組む。料理をライフスタイルの一部としてとらえ、料理に欠かせない道具にこだわりを持つ層を対象に、高級品を扱う問屋、専門小売店、料理教室、百貨店等を販路としてブランドの確立を図る。	関の刃物 (鉱工業品)
中部一6	愛知ドビー株式会社	4180001018730	開発生産型	愛知県名古屋	国産鋳物製ホーロー鍋を活用した炊飯器「パーミキュラ ライスボット」の製造販売、および海外等への進出販売事業	鋳鉄鋳物・精密機械加工技術により、密封性の高い完全無水調理鍋の開発と市場化に成功。この鍋を炊飯に活用している顧客からの要望により、完全無水調理鍋に改良を加え、密封性が高く、蒸気の吹き出しをコントロールできるよう工夫した鋳物製鍋蓋(フロートングリッド)による鍋を内部に組み込んだIH炊飯器の改良とサイズや色のバリエーション拡充により販路開拓を行うもの。内鍋が様々な調理に活用でき、国内・アジアだけでなく、欧米への展開も視野に入れている。	鋳物 (鉱工業品)
中部一7	株式会社山本食品研究所	4180301022440	開発生産型	愛知県西尾市	西尾の抹茶を活用したスイーツの素等の開発・製造・販売事業	「深い緑」、「上品な香り」、「穏やかなうまみとコク」という特徴を持つ、西尾の抹茶を活用し、原料の配合技術と抹茶の攪拌方法の工夫により、牛乳を混ぜて冷蔵庫で冷やすだけで抹茶アイスができる抹茶スイーツの素の開発・販路開拓を行う。こだわりの抹茶を使ったデザートや、消費者をターゲットに「こだわりの商品」や「地域の名物」などの食材を扱う商社の他、地元のホテル・飲食店などにも業務用として販路拡大を図る。	西尾の抹茶 (農林水産物)
中部一8	有限会社上野屋	3190002015909	開発生産型	三重県松阪市	独自の配合・攪拌技術を用いた海藻・米粉等を用いたこんにやく製品等の製造・販売事業	独自の製法により、弾力があり、臭みがなく味の染み込みがよい蒟蒻に三重県産の海藻である「あおさ」や「アカモク」を加え、海藻の香りや味わい、刺身らしい食感を持つ刺身蒟蒻の開発・改良と、百貨店に販路を有する卸売商社や地方スーパー等に販路開拓を行う。また、三重県産の米粉を用い、アレルギーとなる食材を用いることなく、低カロリーな蒟蒻を麺にした蒟蒻麺(香肌麺)の開発・販路開拓を行い、既存の販売ルートに加え、地元の飲食店との協業や医療・介護分野への販路開拓にも取り組む。	海藻加工品 米粉 (鉱工業品)
四国一1	株式会社山本木工所 企業組合内子手しごの会	4500001017922 4500005007639	開発生産型	愛媛県喜多郡内子町	内子町産のすぎを活用した食什器類の開発・製造・販売	地域産業資源である農林水産物(すぎ)を活用し、食什器類の開発・製造・販売を行う。すぎは、木材の中では軽く、多孔性で空隙率が高く吸湿性に優れ、緻密で美しい木目や針葉樹の香りといった特徴を有しているため、持ち運びを伴う外出時の食什器類(重箱や箸入れ等)だけでなく、ダイニングを中心とした食什器類(皿、カトラリー等)において視覚や嗅覚で食を楽しむ素材として活かすことができる。本事業ではこれらのすぎの特徴を活かした食什器類の開発・製造・販売を行うことで、内子町産すぎの認知度向上及びブランド化を図る。	茶 (農林水産物)
四国一2	八重丸水産株式会社	1490001008141	開発生産型	高知県幡多郡大月町	アオリイカ及びきびなごを活用した膨化食品の企画製造販売	地域産業資源である農林水産物(アオリイカ及びきびなご)を穀類膨張機で加工し、膨化食品2種類(あられ型膨化食品及び素材型膨化食品)の企画・製造・販売を行う。「安全・安心の材料で作る」というコンセプトを基本に、原材料の味を活かし調味料・添加物を使用しない商品開発を目指す。また本事業では、「アオリイカ」に含まれるナイアシンが肝臓の働きを助ける効果や、「きびなご」がビタミンD、カルシウム等を豊富に含んでいる特徴を活かし、子供向けのおやつ、介護食品、健康食品として新たな販路開拓を行う。	アオリイカ きびなご (農林水産物)