

3類型	農林水産物	通巻番号	5-27-005
地域資源名	福井米	認定日	平成27年10月21日
地域	福井県福井市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名: 福井県産米粉100%を使用した温度によって食感が変化する冷凍カステラの開発・販路開拓

会社名: 竹内菓子舗  
 連絡先: TEL: 0776-36-2456  
 FAX: 0776-36-2456

所在地: 福井県福井市花堂北2-15-6  
 H P: [http:// www.takeuchikashiho.com/](http://www.takeuchikashiho.com/)

### 事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「福井米」の特徴である粘りと食味がそのまま活かせる米粉として活用するため、粉碎方法を工夫しパサつき感のないカステラに仕上げられた。さらに冷凍することにより、懸念される保水性を向上させていくことで、米の風味が活かした米粉カステラで賞味期限が長く設定できる商品化につなげられた。「米粉カステラ」というテーマでブランド化していくことで、地域産業資源福井米の認知度が高まり、地域の他の米粉加工業者や稲作農家への波及効果が期待される。



【地域産業資源福井米】

### 新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

#### ◆市場性

小麦アレルギーの心配がなく、ふわふわ感のある甘みが活かせる米粉カステラである。顧客から強い要望のある手土産需要に応えられるよう、賞味期限を長く設定した商品であり、需要の低下する夏場にも需要が期待できる。

#### ◆需要の開拓の方針

新規店舗(工場)での生産能力を高めていながら、新規販路の開拓先として、展示会への出展とともに、県内・首都圏の百貨店、生協などのカタログ販売等を想定している。

#### ◆商品の特性

当商品は、冷凍、解凍してもカステラのふわふわ感を損なわず、冷凍状態で食べるとクリームが冷たさが伝わるなど、温度によって食感が変化する夏場にほしいカステラとなっている。

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

冷凍技術のさらなる研究、商品の試作に関しては、福井県食品加工研究所の指導を受け、ブランディング、販路開拓などにおいては、(公財)ふくい産業支援センターの協力を得て、地域の百貨店などでの販売等から事業を進めていく。



【冷凍状態のクリーム】



【アイスるおいさ 越のカステラ】

3 類型	鉱工業品	通巻番号	5-27-006
地域資源名	毛織物、紡績	認定日	平成27年10月21日
地 域	大阪府泉大津市	所管省庁	経済産業省

事業名：ウール等の厚手織物の軽量化新商品の開発・製造・販売

会社名：大津毛織株式会社  
 連絡先：TEL：0725-33-1181  
 FAX：0725-33-2644

所在地：大阪府泉大津市旭町17-24  
 HP：http://www.otsukeori.co.jp/

### 事業概要（地域産業資源の活用）

当社では地域産業資源「紡績」の技術を活かして、紡績時に配合する特殊原料により、紡毛糸に空気を最大限含ませ、同じ番手の糸であってもボリュームが大きく異なる糸の製造を可能にした、これまでにない獣毛（ウール等）の紡績方法を開発。

この紡績方法による糸を使用し、地域産業資源「毛織物」の技術を活用して、従来品に比べ軽い生地を開発。「Air Fab」シリーズ（軽良ウール、軽良カシミア、軽良タスマニア）として商品化。

本事業では、「Air Fab」シリーズの機能強化及び販路開拓等を実施。

### 新たな需要の開拓の見通し（市場性、販路、商品の特性）

#### ◆市場性

（株）野村総合研究所が行った「動物繊維の原料に関するアンケート」では、保温性等の機能性や軽さに対するニーズが上昇傾向にあり、また、加工量の増加等、近年、紡毛織物がトレンド素材となっており、当社製品は市場の動向にも対応。

#### ◆需要の開拓の方針

現在取引があるアパレルメーカー等からは「Air Fab」シリーズについて、機能強化等の要望があり、それに確実に応えることで販売量を増加させる。あわせて国内外の展示会やオンラインショップ等を活用し新規取引先の開拓を図る。

#### ◆商品の特性

軽良カシミアを使用した婦人用カシミアロングコートは約600g（従来品約890g）と、従来品に比べ30%軽い製品の製造を実現。

軽さに加え、糸中に含まれる空気が多くなることによる高い保温性、織度が細く良質な毛を使用することによる美しい光沢や上質な手触り等、機能性と高級感も有する生地となっている。

※ 保温率（恒温法） 53.8%（本製品、カシミア100%）  
 30.1%（従来品、カシミア100%）

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

本事業は紡毛紡績や燃糸の工程において泉州地区に所在する事業者と連携して実施。地域の雇用、経済の活性化に貢献。

### 普通紡毛糸と「軽良ウール」の比較



### 新製品「AirFab」



### 「軽良タスマニア」



### 「軽良カシミア」

3類型	鉱工業品	通巻番号	5-27-007
地域資源名	ケミカルシューズ	認定日	平成27年10月21日
地域	兵庫県神戸市	所管省庁	経済産業省

## 事業名: アクティブな女性向けの機能性と快適さを高めたシューズの開発・販売

会社名: サンデーシューズ株式会社  
 連絡先: TEL: 078-641-0136  
 FAX: 078-691-8210

所在地: 兵庫県神戸市長田区神楽町4-2-16  
 HP: —

### 事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「ケミカルシューズ」の製造技術を活用し、「ふわむに」サンダル・パンプスをさらに発展させ、アクティブな女性向けに、仕事や休日用等、靴を履くシーンにあわせて「ふわむに」製品の改良、開発及び販路開拓に取り組む。

これまでOEM・ODM生産を中心に販売してきたが、工場直営の強みを活かし、履き心地のよい素材やパターンオーダー対応等、細かい消費者ニーズに対応した自社ブランド製品を展開する。

### 新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

#### ◆市場性

近年、女性の就業者数が増え、仕事で利用する靴が増加している。単なるデザイン性重視ではなく、見た目と履き心地、歩きやすさを兼ね備えた靴が求められており、本事業で開発する新商品の市場性があると見込まれる。

#### ◆需要の開拓の方針

体感型直営店舗の開店や自社Webサイトを開設し自社ブランド製品を販売していく。既存販路を活かしながら、国内展示会へ出展し、百貨店、アパレルへの新規販路開拓を行う。専門職(看護師、保険の外交員等)向けの靴等のニーズを想定し、分野に特化した展示会に出展し、新たな販路拡大を行う。

#### ◆商品の特性

足の形や重心は個人差があるため、どの人の足にもフィットしやすく、かつ歩きやすい靴を作ることは難しい。当社は、低反発素材と高反発素材を使って独自の製法でそれを実現し、履き心地から「ふわむに」という商標を取得した。今後は、履き心地を活かすため、アウトソールの軽量化にも取り組んでいく。

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

原材料の加工や改良、抜型、縫製、「ふわむに」ソールの製造工程等において、長田地区に存在する関係事業者と連携して実施することで、地域の活性化に貢献する。



【ふわむにロゴ】



【ふわむにサンダル】



【パンプス試作品】



3類型	農林水産物	通巻番号	5-27-008
地域資源名	ホタルイカ・チョウザメ・カレイ ・ベニズワイガニ・エビ	認定日	平成27年10月21日
地域	兵庫県養父市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：但馬産のホタルイカ等の魚介を活用した天然醸造方式による安全・安心な魚醤の開発・製造・販売**

会社名：大徳醤油株式会社  
 連絡先：TEL：079-663-4008  
 FAX：079-663-4009

所在地：兵庫県養父市十二所930-3  
 H P：http://daitoku-soy.com/

**事業概要(地域産業資源の活用)**

- ・但馬地域で水揚げされるホタルイカ、チョウザメ、カレイ、ベニズワイガニ、エビを原料に、但馬産の大豆、小麦のこうじを加えてつくる当社独自の方法による魚醤の開発、製造、販売を実施。
- ・全て但馬産の原料等を活用していることから、但馬のご当地産品としてブランド力を高め、但馬地域の活性化につなげる。



【但馬産のホタルイカ】

**新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)**

◆市場性

- ・魚醤は食品や料理の隠し味等として用途が広がりつつあり国内生産量も増加の傾向。
- ・また、魚臭さを少なくした魚醤を求める声もあるほか、昨今の「安全・安心」な食材を求める声の高まりもあり、当社製品は市場の動向にも合致。

◆需要の開拓の方針

- ・こだわりの味や無添加食品を求めるラーメン店やその他飲食店等の外食業界、練り製品やお菓子等の食品加工業界のほか、小売店等を主なターゲットに商品を販売。

◆商品の特性

- ・但馬産の大豆・小麦(コウノトリ育む農法による減農薬の農産物)のこうじを加えて約1年発酵熟成させる当社独自の製造方法(天然醸造方式)を採用。特有の臭みを抑えた香りの良い魚醤となっている。
- ・また、アルコールや酵素剤等の食品添加物を使用しておらず「安全・安心」の魚醤である。



【当社醤油蔵】

**地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携**

- ・但馬地域の漁業協同組合から原料の提供を受けるほか、販売の面でも連携。また、販売の面では全国に販路を持つ地元の水産会社とも連携。
- ・養父市、養父市商工会も商品PR等でサポート。



【ホタルイカ魚醤イメージ】

3類型	観光資源	通巻番号	5-27-009
地域資源名	「ハチ北高原」(香美町)、「おじろ高原」(香美町)、「猿尾滝」(香美町)、「山陰海岸国立公園」(豊岡市、香美町、新温泉町)	認定日	平成27年10月21日
地域	兵庫県豊岡市・香美町・新温泉町	所管省庁	経済産業省、国土交通省

**事業名：兵庫県立村岡高等学校との産学連携による体験交流型観光「香美町冒険学習旅行」の開発・提供**

申請者：株式会社 西村工務店 所在地：兵庫県美方郡香美町村岡区福岡17  
 連絡先：TEL:0796-96-1136 FAX:0796-96-0832 HP: <http://www.go-go-nishimura.co.jp/>  
 共同申請者：旅のふあくとりー、SKI BOX、旅館なかや  
 協力者：兵庫県立村岡高等学校、一般社団法人 ハチ北高原自然協会

### 事業概要（地域産業資源の活用）

香美町内の観光事業者グループが、スポーツ合宿等の教育旅行の受け入れで培ってきたノウハウをもとに、「アウトドアスポーツ系」と「地域創造系」の課目を設置する地元の村岡高校と産学連携を行い、ハチ北地域の自然や伝統文化を活かし、参加者個人のチャレンジ力やリーダーシップ力、仲間とのチームワーク力の向上を図る『香美町冒険学習旅行』を開発・提供する。

このことにより、国内および海外からの教育旅行をはじめ企業の社員研修、さらにはアクティブシニアなどの一般旅行の集客を図ることにより、冬やゴールデンウィーク、夏休みに偏る観光シーズンの平準化を図り、通年型観光地の実現を目指す。 【アウトドアスポーツ体験風景】

#### a. 「香美町アウトドアスポーツ体験プログラム」の開発

トレッキング、クライミング、スキー、スノーボード、スノーシューほか

#### b. 但馬地域の伝統の技、文化を体験できる「香美・技体験」の開発

農業、林業、畜産、漁業、食、祭、自然観察、精神文化、音楽、和文化ほか

#### c. a、bを組み込んだ「香美町冒険学習旅行宿泊プラン」の提供

個人の冒険力およびチーム力がアップする宿泊旅行プランを開発・提供



### 新たな需要の開拓の見通し（市場性、販路、商品の特性）

#### ◆市場性

国内では少子化が進み、教育旅行市場が縮小する中、訪日教育旅行拡大の可能性が大きい。

〔観光庁「観光立国実現に向けたアクション・プログラム2015」2020年までに訪日教育旅行者を2013年度の4万人から5割増にする〕に沿っている。

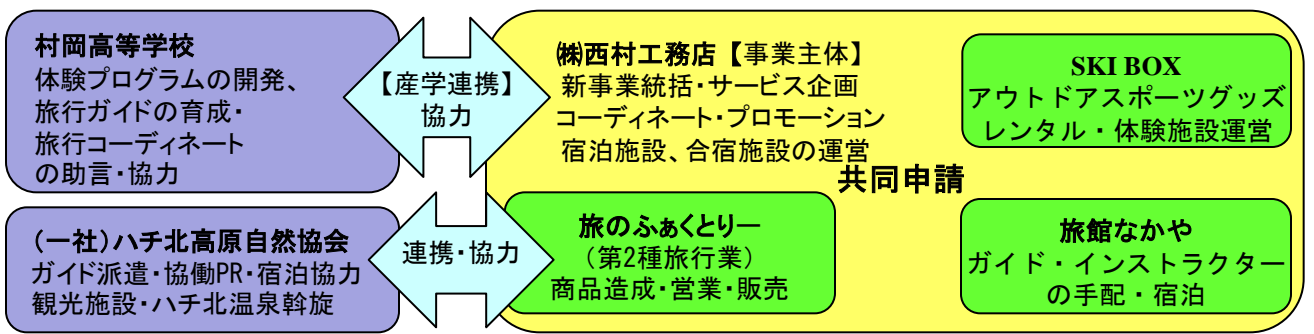
#### ◆需要の開拓の方針

国内の教育旅行、訪日教育旅行、企業の社員研修、一般旅行（アクティブシニア）をターゲットとして、国内外の大手旅行会社ならびに共同申請者である地元旅行者などを通じて販路を広げる。

#### ◆商品の特性

- ・体験メニューの開発、改良には村岡高校が培ってきた知見や高校生たちの独創的なアイデアが活かされ、『冒険学習旅行』という新たな概念で旅行業界から好感触を得ている。
- ・訪日教育旅行市場において要望がある学校間交流や旅行時期の課題に答えている。

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携



3類型	農林水産物	通巻番号	5-27-010
地域資源名	奈良の柿・梅・薬用植物(カリン・サンショウ・シソ)・大和野菜(小しょうが)	認定日	平成27年10月21日
地域	奈良県五條市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

**事業名: 柿・梅などの果実の旨みを引き出した各種加工商品の開発・生産・販売**

会社名: 株式会社 堀内果実園  
 連絡先: TEL: 0747-20-8013  
 FAX: 0747-20-8014  
 所在地: 奈良県五條市西吉野町平沼田1393  
 H P: <http://www.horiuchi-fruit.jp>

**事業概要(地域産業資源の活用)**

水分・糖度の豊富な生鮮果実を原料とし、完熟・国産・無添加・手作りを基本に、旨みを引き出した加工商品(ジュース・コンフィチュール・シロップ・ドライフルーツ)を開発・生産し、安心・安全の関心度が高い顧客や健康志向の顧客などを対象に販売する。果実需要の拡大や生産果樹園の経営の安定化とその波及効果により地域の活性化に繋げる。



**新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)**

◆市場性

果実加工品の需要の伸びや、果実加工品のキーワードとして「安全性」「簡便性」「高糖度化」「健康機能性」が上げられる中、地域内で栽培された品質にこだわった完熟の果実を原料とし、園内で生産した安心・安全で品種ごとの特徴を活かした加工商品は高い評価を得ている。



【地域産業資源柿・梅】

◆需要の開拓の方針

・【ジュース】: 自社店舗内での直販売やレストラン、カフェ等の飲食店。【コンフィチュール、シロップ、ドライフルーツ】: 百貨店・商業施設などの小売業者・インターネット販売・ギフト商社・催事。  
 ・販売強化のために、自社ホームページ、業界紙、地域広報紙・DMや国内展示会、商談会などを活用し、情報発信を行うことで販路拡大を目指す。

◆商品の特性

生産農家が栽培から商品加工まで一貫生産を行うことで、旨みの状態を常に把握し、果実の完熟度合いや加工時期の最適な判断と柔軟な対応ができ「旨みを引き出した商品」作りを行う。園内の加工場で、手づくりしに徹し、果実知識を活用した独自の加工方法で、添加物は一切使用せず、色艶と香り、美味しさを兼ね備えた爽やかな甘味、酸味を活かした加工商品である。



【果実加工商品】

**地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携**

奈良県産の特色のある果実加工商品を商品化するため、地元の料理研究家や奈良女子大学 食物栄養学科、地域の果樹園等との協力を得ながら商品開発・改良を行う。また、奈良県農業研究センターや奈良県果樹・薬草研究センター、五條市など関係機関との連携を進める。ブランディングや販売戦略などは、産地ブランド市場に知見をもつ(株)中川政七商店の指導・協力にて進める。



3類型	鉱工業品	通巻番号	5-27-011
地域資源名	ニット	認定日	平成27年10月21日
地域	和歌山県和歌山市	所管省庁	経済産業省

**事業名：「高オリジナリティ生地」でファッションにこだわりを持つ層に向けたアパレル製品の開発・製造・販売 ～独自の編み技術と素材へのこだわりで実現～**

会社名：萩原メリヤス株式会社  
 連絡先：TEL：073-471-1335  
 FAX：073-471-1344

所在地：和歌山県和歌山市西688  
 HP：<http://www.hagihara-meriyasu.com/>

**事業概要(地域産業資源の活用)**

ニット生地メーカーとして培った独自の素材開発力や自社開発した編み機を用いた編み技術により、セレクトショップに代表される“他にないもの”、“こだわりのあるもの”を求めるニーズに応えた「高い感性を持ちオリジナリティに富む生地」を用いて、以下のアパレル製品を開発・製造・販売する。

- ①ジャガード裏毛編み：独自の編み機による色表現、意匠表現技術 等。
- ②天竺編み：糸にこだわった色表現、無斜行化技術 等。

これらの製品を開発・製造するに際し、和歌山で培われたニットの撚糸加工、染色加工、編立加工、縫製等の独自技術を有する地域企業とオール和歌山で取り組むことにより、よりクオリティーの高いアパレル製品が製造できるとともに、顧客の多様なニーズ(様々なデザインを多品種小ロット生産)に応じ、クイックに製品を提供することができる。

**アパレル製品例**

(ジャガード裏毛編み)



(天竺編み)



**新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)**

◆市場性

価格重視から、品質やブランドなどを重視する消費行動が顕在化してきた昨今、“他にないもの”として、編み技術や素材品質、意匠、色彩、デザイン等にこだわった「スペシャルベーシックカジュアル」をコンセプトとした商品は、市場のニーズに合致しており、伸びる可能性は大きい。

◆需要の開拓の方針

既存の全国取引先への販売促進に加え、予定する販売ルートでの新規取引先の開拓のため、国内最大級のファッション合同展示会である「rooms」などに出展するなど積極的なPRを行う。

更に本製品のセールスポイントを武器に海外の合同展示会にも出展し海外市場の開拓を進める。

◆商品の特性

生地メーカーである当社が、糸作りからこだわり、独自の編み技術を駆使することにより、多彩な色表現や、従来、編めなかった意匠や風合いを有する高品質アパレル製品を開発し、最終製品を提供することにより、流通段階での中間マージンをなくし、リーズナブルな価格で、市場の多様な要望にクイックに対応することができる。

**地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携**

糸加工、染色、編立、縫製等一連の製造工程において、伝統技術を有するオール和歌山地域内の企業と連携して製造を行うとともに(公財)わかやま産業振興財団や和歌山県中小企業団体中央会等との連携を進める。