



OPEN FACTORY

こうばをひらく
魅力をひらく

企業単体で取り組む
オープンファクトリー集

地域未来牽引企業
Companies Driving Regional Growth

はばたく中小企業・小規模企業300社
Winners of the Vibrant HABATAKU
Small and Medium Enterprises 300 Program

次代を担う繊維産業企業100選
The 100 Next Leader Textile Industry Companies

日本国内では以下の観点において、企業単体でも魅力的なオープンファクトリーを実施する企業が多く存在します。

2025・2030年の先、将来を見据え、経営層だけでなく従業員の能動的な取り組みを進める上での一つ的手段として。

また、情報の流れ方が著しく変化するVUCA（変動性、不確実性、複雑性、曖昧性）と呼ばれる時代において、不確実性への対処するためのブランディング（差別化）における一つ的手段として。

そこで、以下の要件を満たす国内企業事例を紹介します。

Requirements

- ・付加価値を生み出す現場を「体感」できるリアルな「場」があること。
- ・当該企業や地域、産業の歴史を「学べる場」であること。
- ・ホームページ等で常に見学受け入れ可能なことを表明していること。

（予約型、フリー見学型など実施形式は問わない）

- ・「地域未来牽引企業」、「はばたく中小企業・小規模企業300社」または「次代を担う繊維産業企業100選」いずれかの選定企業であること。

※2025年春までに開業予定であり、上記要件を満たすものも可。

なお、本件は公表時点において、国内の上記事例のすべてを漏れなく紹介するものではないことを申し添えます。

今後、本冊子については定期的にリバイスを行う予定です。

上記要件に該当し、掲載を希望される場合は、下記までご連絡ください。

※現時点では北海道局管内、東北局管内(青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)、中部局管内(富山県、石川県、岐阜県、愛知県、三重県)、近畿局管内(福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)、四国局管内(徳島県、香川県、愛媛県、高知県)の企業を対象とさせていただきます。

< 全体に関するお問い合わせ >

近畿経済産業局 地域連携推進課
bzl-kin-sangakukan@meti.go.jp
06-6966-6013

< 各事例に関するお問い合わせ >

- **北海道局管内について**
北海道経済産業局 地域未来投資促進室
bzl-hokkaido-mirai@meti.go.jp
011-709-1750
- **東北局管内について**
東北経済産業局 企画調査課
bzl-thk-kikaku@meti.go.jp
022-221-4861
- **中部局管内について**
中部経済産業局 製造産業課
bzl-chb-seizo@meti.go.jp
052-951-2724
- **近畿局管内について**
近畿経済産業局 地域連携推進課
bzl-kin-sangakukan@meti.go.jp
06-6966-6013
- **四国局管内について**
四国経済産業局 新事業推進課
bzl-shikoku-shinjigyo@meti.go.jp
087-811-8521

一北海道一

石屋商事株式会社

株式会社柳月

一青森県一

八戸酒造株式会社

一岩手県一

株式会社京屋染物店

一宮城県一

株式会社木の屋石巻水産

農業生産法人株式会社GRA

一福島県一

浅野撚糸株式会社

一三重県一

エイベックス株式会社

株式会社中村製作所

一福井県一

株式会社石田屋二左衛門 株式会社石田屋 黒龍酒造株式会社

安田蒲鉾株式会社

株式会社龍泉刃物

一滋賀県一

株式会社たねや 株式会社クラブハリエ

一京都府一

株式会社伊と幸

京都機械工具株式会社

株式会社クロスエフェクト

株式会社シオノ鋳工

大東寝具工業株式会社

有限会社フクオカ機業

一大阪府一

株式会社青木松風庵

大阪糖菓株式会社

カタシモワインフード株式会社

木村石鹼工業株式会社

株式会社スマイリーアース

藤田金属株式会社

株式会社ヤッホーブルーイング

一兵庫県一

株式会社神戸酒心館

有限会社玉木新雌

ヒガシマル醤油株式会社

一奈良県一

梅乃宿酒造株式会社

吉野銘木製造販売株式会社

一和歌山県一

中田食品株式会社

湯浅醤油有限会社

一香川県一

徳武産業株式会社

白い恋人パーク



CORE VALUE

観て、知って、味わって、体験できる お菓子のテーマパーク

FEATURES

一年を通じて色鮮やかな英国風の庭園

1995年にチョコレートファクトリーとしてオープンした白い恋人パークは、「白い恋人」などの製造ラインが見学できる他、チョコレートの歴史を学べるコンテンツや、ISHIYAオリジナルスイーツが味わえるカフェ、更にはあなただけの白い恋人作りが楽しめる、観て、知って、味わって、体験できる、しあわせとお菓子のテーマパークだ。夏はバラが咲き誇り、冬はイルミネーションが煌く英国風の庭園は一年を通じて楽しむことができる。

Award

< 経済産業省 >

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2018年）



INNOVATION & FUTURE

観光・経済・文化的な活動を通じて地域に貢献

1947年北海道札幌市（現北区茨戸）にて創業。お菓子の製造を手掛け、1959年社名を「石屋製菓株式会社」とし、「しあわせをつくるお菓子」という企業理念のもと、地元北海道の原材料を使った数々の名菓を生み出してきた。

中でも、1976年に誕生した「白い恋人」は北海道土産として日本全国に知られるとともに、海外旅行者の日本土産としても好評だ。

食の安心・安全にも取り組み、FSSC22000（食品安全システム認証）を取得するとともに、最新鋭設備を誇る「北広島工場」や道外初の直営店「ISHIYA GINZA」をオープンさせ、北海道のすばらしさを道内外に発信。今後も「100年先も、北海道に愛される会社へ」という長期ビジョン達成に向けて、観光・経済・文化的な活動を通じて地域の活性化に貢献している。

2003年9月には販売部門を担う石屋商事を設立。白い恋人パークなどを運営する。

OPEN FACTORY DATA

住所：北海道札幌市西区宮の沢2条2丁目11-36
年間平均来場者数：約74万人（2017年有料入館者）

開業：1995年

●問い合わせ先
白い恋人パーク
011-666-1481（10：00～17：00）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 石水 創
所在地：北海道札幌市西区宮の沢2条2丁目11番36号
創業：2003年9月
事業内容：菓子卸・小売業、飲食サービス業、白い恋人パークの運営
資本金：3,000万円
URL：<https://www.ishiya.co.jp/>

北海道音更町

株式会社柳月

柳月スイートピア・ガーデン



CORE VALUE

お菓子を通じて家族のきずなを結び
人と人との心をつなぐ

FEATURES

十勝の自然を舞台にお客様とふれあえる安全な工場

店舗併設の菓子工場「柳月スイートピア・ガーデン」は音更町内道東高速道の帯広・音更ICにほど近い、十勝らしい広大な風景が広がる眺めのよい場所にある。「人と環境に優しい次世代の工場」を目指し、その一つとして食品衛生管理システム「HACCP」を導入するための設備導入を進め、一層安全で質の高い製品づくりを行える工場となっている。

敷地内には菓子販売店舗、カフェ、お菓子づくり体験工房といった施設が整備され、工場見学通路からは、地元原材料にこだわった人気商品、「三方六」や「あんバターサン」の製造工程を見ることが出来る。

高齢者や身体に障害のある方にも気軽にご利用いただけるよう「ハートビル法」に対応した設計となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）



INNOVATION & FUTURE

家庭で日常的に食べられる美味しさを追求

「お菓子はもっと気軽に食べられるもの」と考え、日常的に家庭の中にお菓子が入っていける「美味しくて手頃な価格」の追求を続けている。

お菓子は家庭の中にあってこそ味わいが深まっていくもの。なぜならお菓子は心の食べ物だから。その魅力は甘く柔らかい暖かな母親のまなざしによく似ている。それは幸福のイメージそのものと言えるのではないかと考えている。

お菓子を通して家族に団らんを贈り、地域社会への貢献を果たすことに、同社の存在価値があるのだと考えている。今この世の中で何をしなければならないのか、どうすれば世の中に貢献していけるのかを常に問い続けていかなければならない。その課題が多ければ多いほどお客様に必要とされる企業になれるのではないかと考えている。

同社は、農業王国十勝の産物にこだわったお菓子づくりはもちろんのこと、メガソーラー運営による環境配慮や、返金不要の育英資金財団「柳月財団」の設立など、社会にも貢献する菓子メーカーとしてこれからの新しい時代をみつめている。

OPEN FACTORY DATA

住所：北海道河東郡音更町なつぞら1番地1

年間平均来場者数：約60万人

開業：2001年

●問い合わせ先

柳月スイートピア・ガーデン

0155-32-3366



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 田村 英祐

所在地：北海道河東郡音更町なつぞら1番地1

創業：1947年

事業内容：十勝音更工場にて和菓子・洋菓子の製造し、直営店舗43店舗で販売。イタリアンレストラン「トスカチーナ」を経営。

資本金：2,000万円

URL：<https://www.ryugetsu.co.jp/>



青森県八戸市

八戸酒造株式会社

八戸酒造 < 陸奥男山・陸奥八仙醸造元 >



CORE VALUE

人と人を結ぶ酒、八仙

FEATURES

青森県産の原材料にこだわった、時代が求める酒造り

同社は、港町・八戸の新井田川沿いに蔵を構え、約250年続く酒蔵。若い蔵人が「陸奥八仙」「陸奥男山」といった定番銘柄をはじめ、酒粕を使った蒸留酒など日本酒以外の酒造りにも挑戦するなど、時代が求める酒造りを追求し、国内外から愛され、高い評価を受けている。

同社のこだわりは「真の地酒造り」。青森県産の米と酵母、八戸・蟹沢地区の名水を使い、酒造りを行う。酒造りへの理解を深めるため、酒米農家と田植えや稲刈りといった農業体験を開催、県外からも多くの参加者が集まっている。

さらに「もっと青森の地酒を盛り上げたい」という想いから、青森県を代表する酒造4蔵（田酒、豊歪、八仙、鳩正宗）によるユニットAQE (Aomori Quattro Esperanza) を結成。県内外で「お酒を愉しむ会」などを開催し、若い世代や女性など幅広い層に日本酒文化を伝えるため、精力的に「酒育」活動に取り組む。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）
地域未来牽引企業選定（2020年）

<世界酒蔵ランキング実行委員会>

世界酒蔵ランキング1位（2021年）

<公益社団法人企業メセナ協議会>

メセナアワード2018 酒芸の極み賞（2018年）
「sake×art 日本酒を通じた陸奥八仙の取り組み」



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 駒井庄三郎（八代目蔵元）
所在地：青森県八戸市大字湊町字本町9番地
創業：1775年
事業内容：清酒の製造及び販売
資本金：2,000万円
URL：<https://mutsu8000.com/>

INNOVATION & FUTURE

酒蔵から広がる笑顔溢れるまちづくり

同社の酒蔵は、大正時代に建造され、「文化庁登録有形文化財」等の指定を受け、地域のシンボルとして親しまれてきた。一方で、これまで地元の人が蔵に入る機会が少なく、その垣根を取り払い、地域と共にまちを盛り上げたいとの想いから、蔵を地域に開放することを決めた。

2009年から、地域活性化に向け「酒蔵×芸術文化」の活動を開始。地元のアーティストや学生等と音楽ライブ、アート・写真展、郷土芸能などを開催し、酒蔵は地域内外の繋がりや交流を生み出す場へ変わった。2014年には、酒蔵見学をスタート。観光ガイド経験者の案内により、酒造りの工程や歴史をまちの魅力とともに学ぶことができるほか、見学後は試飲と直営店での購入もできる。

さらに、2017年には蔵びらきイベント「八仙 夏の蔵まつり」がスタート。日本酒や食の提供、蔵見学や蔵サウナ（水風呂は仕込み水を使用）に加え、クラフト市、地元プロスポーツによるブース、写真展、音楽ライブなど地域の仲間と作りあげた企画が満載。地域内外から幅広い世代が詰めかける八戸の魅力が凝縮した人気イベントになっている。

専務取締役の駒井秀介氏は「八仙を求めて八戸を訪れてもらい、お酒とまちのファンを増やしていきたい」と語る。酒蔵から地域内外との交流の輪を広げ、日本酒文化、そして八戸のまちの未来を拓く同社の挑戦はこれからも続いていく。

OPEN FACTORY DATA

住所：青森県八戸市大字湊町字本町9番地
年間平均来場者数：約1万人（2022年実績）
開業：2014年

●問い合わせ先
八戸酒造株式会社
見学料金：500円（試飲含む）
URL：<https://mutsu8000.com/column/visit-aomori-sakebrewery/>



京屋染物店／縁日

縁日



CORE VALUE

地域の価値を「わたしたちのもの」と感じられる場

FEATURES

染色工場ではなく、思いを彩る染物屋

同社は、世界遺産平泉の浄土思想、伝統芸能や伝統工芸が生まれた岩手県南の城下町「一関」で100余年続く染物屋。祭りの半纏・法被、郷土芸能の衣装等の伝統的な染物に加え、100年先の未来へ繋げる自社ブランド「en・nichi」や害獣駆除された鹿の革のプロダクト「山ノ頂」等を製作。人となご縁を大切に、思いを彩る染物づくりを通じて、日本文化の継承と新たな可能性の創出に取り組む。

新たな可能性への挑戦を続ける同社では、地域の仲間と共に、2018年に“東北初”の地域一体型オープンファクトリー「五感市」を開催。同社の専務取締役 蜂谷淳平氏が初代実行委員長を務めた。全国でも数少ない、デザインから染め、縫製までを一貫して行う染工場では、デザイナー、染め職人、縫製職人の想いや技術に触れられるほか、藍染体験や鹿革プレスレット制作体験もできる。同社はじめ、五感市の参画事業者は、年間を通して工房見学・製作体験を受け入れている。

Award

<経済産業省>

次代を担う繊維産業企業100選 (2023年)

<ホワイト企業大賞企画委員会>

第7回ホワイト企業大賞 受賞 (2020年)

<公益財団法人日本デザイン振興会>

en・nichi「SAPPAKAMA」グッドデザイン賞 受賞 (2019年)

<サイボウズ株式会社>

kintone AWARD 2017 グランプリ 受賞 (2017年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 蜂谷 悠介
所在地 : 〒021-0884 岩手県一関市大手町7-28
創業 : 1918年
事業内容 : デザインから染め、縫製までを一貫して行う染物屋
資本金 : 500万円
URL : <https://kyo-ya.net/>
<https://www.facebook.com/kyoya161>
<https://ennichi-satoyama.jp/> (縁日)

INNOVATION & FUTURE

ひらいたからこそ見えてきた地域の価値

「オープンファクトリーを通して、工場だけでなく、マインドもオープンになり、来場者の反応から、自分たちの持っている価値に気づくことができました。その価値を深掘することで、新たな価値の提供に繋がっている。」と蜂谷淳平氏。ものづくりだけでなく、伝統芸能など地域の文化、暮らし、自然といった地域の価値の提供へと取組が発展している。

同社と株式会社スノーピークが出会い、お互いの活動に共感し、2019年から「LOCAL WEAR TOURISM in ICHINOSEKI」を開催。工房での染色体験に加え、伝統芸能「行山流舞川鹿子踊」の体験を通して、岩手・一関で守り継がれるものづくりと伝統芸能、それらを継承する担い手たちと出会う旅を提供している。

また、2023年4月には、地域の古民家を改築して、岩手の地域文化を再編集し今に伝える新古里山体験施設「縁日」をオープン。人と自然、人と人が豊かに関わり合える場として、岩手の土地から生まれた衣食住のセレクトショップ／ギャラリーやカフェ、地域に伝わる手仕事体験、みんなで作る里山整備など昔から続く新しい体験を提供している。

このように、同社では、オープンファクトリーを契機に見えてきた地域の価値を資本と捉え、ご縁のあった人たちが「わたしたちのもの」と感じられる場をつくり、一緒に循環させるため、様々なチャレンジを続けている。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 工房見学 岩手県一関市大手町7-28
縁日 岩手県一関市赤荻笹谷275
イベント時平均来場者数 : 約3,000人
開業 : 縁日 2023年4月

●問い合わせ先

株式会社京屋染物店
TEL : 0191-23-5161
MAIL : info@kyo-ya.net



工房見学



縁日

宮城県美里町

株式会社 木の屋石巻水産



木の屋石巻水産 美里町工場



CORE VALUE

石巻の獲れたての「旬」を、缶詰にとじ込めて。

FEATURES

「クジラの食文化」と「魚の鮮度」にかける情熱

同社は豊富な三陸の魚介類が水揚げされる宮城県石巻市で65年続く「缶詰」の会社。創業当時の石巻の港は、三陸の鯨が活発に水揚げされており、鯨の行商から始まった。鯨肉を国内外に広く届けるため、缶詰製造を開始し、下請けとしてノウハウを蓄積後、自社ブランド商品「鯨大和煮」が誕生。鯨の食文化を後世に伝えるため、鯨の美味しさを発信し続けている。

また旬の魚の美味しさを届けるため「鮮度」を大切にしている。一番美味しい瞬間を閉じ込めるため、朝獲れの魚を早ければ当日の昼までに缶詰に加工。これが1998年に導入した自社独自の、冷凍した魚を使わない「フレッシュバック製法」。イワシ、サンマ、金華サバ等を朝に競り落とし、当日の仕入れ状況によってラインを変えたり、魚の質が悪かったら、その魚を使った缶詰はつくらないなど、誰もが「うまい」と唸る缶詰をつくるため一切手を抜かない。こうして創業から「うまい魚を、うまいうちに」という姿勢を守り続けている。

Award

< 経済産業省 >

地域未来牽引企業選定 (2017年)

< 「新しい東北」官民連携推進協議会 >

令和4年度「新しい東北」復興・創生の星顕彰 受賞 (2022年)

< 宮城県 >

第47回宮城県水産加工品品評会「イタリアンバーク」農林水産大臣賞 (2023年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 木村 優哉

所在地 : 宮城県石巻市魚町1-11-4

創業 : 1957年

事業内容 : 水産加工製品製造販売

資本金 : 1億円

URL : <https://www.kinoya.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

ずっと忘れないありがとうの気持ち。

順調に木の屋ファンを増やしてきた矢先の2011年、東日本大震災の大津波により、石巻市の社屋と工場は壊滅、約100万缶以上の缶詰が泥にまみれた。廃業を覚悟したが、震災前から付き合いのあった東京・経堂の商店街から「缶詰を洗って使いたい」と申し出があった。この取組がメディアを通して全国に広がり、その後のべ4,000人のボランティアの手で洗った泥まみれの缶詰が「希望の缶詰」と呼ばれ、20数万缶が義援金と交換され、工場再建の足がかりになった。

そして2013年に石巻に「本社工場」、同社の象徴である鯨をイメージした外観の「美里町工場」を再建。美里町工場では、自社商品の一番のファンである社員が缶詰の製造工程を案内するほか、併設されている直売所では、季節の節目ごとにイベントを開催。再起への感謝の気持ちを伝えたいという想いを込めて、みんなの拠り所となるような空間となっている。

近年では、有名なシェフとのコラボなど新たな商品開発や、地域の水産関係の若い世代が連携し、地域の高校生に水産業の魅力を体験してもらう取組や販路拡大に向けた取組などに挑戦している。昨今、サバやサンマ等の漁獲量の減少や人手不足の深刻化など水産業を取り巻く環境が厳しくなる中で、全国のファンとの絆、地域との絆、そしてたくさんの希望を乗せて、鯨のように力強く泳ぎ続けている。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 宮城県遠田郡美里町二郷字南八丁2-2

年間平均来場者数 : 約1.5万人

開業 : 2013年3月

●問い合わせ先

株式会社木の屋石巻水産 美里町工場 直売所

TEL : 0229-87-5593

HP : <https://www.kinoya.co.jp/about/factory.html>

宮城県山元町

農業法人 株式会社GRA



ICHIGO WORLD



CORE VALUE

オラのまちで生まれたイチゴの技術とブランドを世界へ

FEATURES

自然・IT・職人に磨きぬかれたイチゴ

国内有数のイチゴ生産地として知られる宮城県山元町は、東日本大震災により、町内の130軒のイチゴ農家が4軒に激減。当時、東京でIT企業を経営していた同町出身の岩佐代表取締役は、真の復興には、町の基幹産業として経済と雇用を支えてきたイチゴ栽培の再生が不可欠と考え、わずか3人で農業法人を立ち上げた。

イチゴ栽培は、農家の経験と勤の伝承により受け継がれており、15年かかると言われたが、仕事が行われた町の人口流出は待ったなし。そこで、ITを活用することで、短い期間でイチゴ栽培を軌道に乗せることを目指し、同社を設立。

最初はこの道40年のベテラン農家に一から教えてもらいながら匠の栽培技術を学び、同時に岩佐氏の得意分野であったIT技術を活用して温度、湿度、日照時間、CO2濃度等をデータ化することで、再現性のある最適な栽培管理が可能となり、品質が安定。さらに、光合成のときに通常のおよそ3倍のCO2を吸わせることで糖度が引き上がることも発見し、様々な試行錯誤を重ねた末、2013年に上質な複数品種のイチゴの統一ブランド「ミガキイチゴ」が誕生した。

Award

- <公益財団法人日本デザイン振興会>
- 食べる宝石「ミガキイチゴ」グッドデザイン賞 (2013年)
- <独立行政法人中小企業基盤整備機構>
- Japan Venture Awards 東日本大震災復興賞 (2014年)
- <経済産業省>
- 地域未来牽引企業 選定 (2017年)
- J-Startup 選定 (2018年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 岩佐 大輝
 所在地 : 〒989-2201 宮城県亶理郡山元町山寺字桜堤47
 創業 : 2011年7月
 事業内容 : 農産物(イチゴ)の生産・加工・販売・輸出、農業技術の研究開発、産地ブランド開発、新規農業者の就業支援事業、海外生産展開
 資本金 : 1億円
 URL : <https://gra-inc.jp/>

INNOVATION & FUTURE

甘酸っぱい世界をともに目指して

ミガキイチゴは、「食べる宝石」をコンセプトに、パッケージのみならず、産地から製法、流通まで一貫したブランド管理を行っている。収量全体の0.1%しか基準をクリアできない「プラチナ」は一粒1,000円の値が付くほど。

そのミガキイチゴが栽培されている先端農場「ICHIGO WORLD」には、イチゴ狩りのシーズンに多くの観光客が訪れる。同社では、農業を身近に感じ、より深く知っていただくため、先端農場ツアーを実施している。震災後のような想いで施設を立ち上げたかの経緯や仕組みの話を伺い、職人の技とITを融合した最先端施設園芸を見学することができ、学校の教育プログラムや企業勉強会など国内外から幅広い目的で訪れている。

さらに同社の営農ノウハウを東北地域を中心に広く展開することで、新たな雇用、そして産業の創出に向け、新規就農支援に力を入れており、「ミガキイチゴアカデミー」を開講。座学、実技、営農準備サポートなど最短1年間の期間を経て独立・新規参入できるノウハウを提供。20名を超える卒業生の就業率は100%を誇っており、ミガキイチゴ栽培の新たな担い手の輪が着実に広がっている。

「農業は甘い分野ではありません。ぜひ一緒に甘酸っぱい世界を目指して頑張ってください！」と語る岩佐氏。ミガキイチゴを通じて、山元町が世界で知られ、それが町の人々の誇りの醸成や地域活性化に繋がることを目指し、同社は今後も新たなチャレンジを続けていく。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 宮城県亶理郡山元町山寺字桜堤47
 年間平均来場者数 : 約3万人 (イチゴ狩り体験含む)
 開業 : 2012年1月

● 問い合わせ先

株式会社GRA
 見学料あり、事前予約制
 (イチゴ狩り体験は1~5月)
 URL : <https://gra-inc.jp/tour/index.html>



農場ツアー



アカデミー

フタバスーパーゼロミル



CORE VALUE

双葉には日本の未来がある

FEATURES

“ファイティングポーズ”をとり、夢に食らいつく

同社は岐阜県南西部の長良川と揖斐川に挟まれた安八町で、50余年続く「糸」の会社。1967年の長良川水害で浸水し、大打撃を受けるが、経営を立て直す。

2000年頃から安価な海外製品が台頭し、倒産の危機に直面したが、再起をかけ“オンリーワン技術で下請け脱却”を掲げ、特許を取得した燃糸技術による世界初の糸「SuperZero®」を開発。この糸で織った自社ブランドタオル「エアーカー」は、抜群の吸水力とふわふわ感を誇り、大ヒット商品となった。

2020年には、設立50周年の節目として、これまでの感謝の気持ちを伝える場として直営店「エアーカーの本丸」をオープン。本社工場の見学、ショップ、カフェ、古民家ゲストハウス「夢創の家」を併設し、地域活性化に向けた産業観光へと取組を広げた。

地域や繊維産業における困難に、常に“ファイティングポーズ”をとり、夢に向かって食らいついてきた同社は、次の50年に向け福島県で新たな出発をする。

Award

<経済産業省>

第5回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞 (2013年)

地域未来牽引企業選定 (2020年)

次代を担う繊維産業企業100選 (2023年)

<文部科学省>

科学技術分野の文部科学大臣表彰 科学技術賞 (2014年)

<ナニコレ珍百景(テレビ朝日)>

フタバスーパーゼロミルが珍百景登録 (2023年8月27日放送)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 浅野 雅己

所在地 : (本社) 〒503-0124 岐阜県安八郡安八町中875-1

(エアーカーおる東京丸) 東京都港区南青山5丁目7-21芥川青山ビル1F

創業 : 1969年

事業内容 : 燃糸製造・タオル販売

資本金 : 1,000万円

URL : <https://asanen.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

糸で紡ぐ。双葉から世界へ

2019年10月の設立50周年式典。福島大学出身の浅野社長と福島県の双葉町長は、共に“ファイティングポーズ”をとり、福島第一原発事故の影響で全町避難（当時）が続く双葉町の復興産業拠点への立地協定を締結した。

きっかけは、「繊維の将来を考える会（経済産業省）」のメンバーに選ばれ、一緒に被災地の復興策を考えて欲しいと相談され、2019年7月に町を訪ねると、案内してくれた双葉町長は前向きに未来をみていた。「この人たちと一緒に町のために何かしたい」と強い想いに駆られ、工場進出を即決。

2020年には、震災10年を迎えるにあたり、新しい町と一緒につくっていくという想いを込めたタオル「ダキシメタフタバ」を町と共同開発。

2023年4月、コロナ禍を乗り越え、遂にメイドイン双葉を世界に発信していくフラッグシップ工場「フタバスーパーゼロミル」をオープン。地元採用者含め約25名の雇用を生み出している。工場では、燃糸機械を見学できるほか、ショップやカフェを併設。中庭ではタオル作りなどのイベントを実施、復興や学びを目的としたツアーの受け入れもを行っている。

「三方よし」でなければだめ。まずは、双葉から世界に羽ばたき、世界の町工場として成功する。そして双葉・福島の復興、交流人口年間300万人を目指す。さらにうちが成功することで、日本の繊維産業を元気にする。」と語る浅野社長は、双葉町とともに日本の未来を築く覚悟で走り続ける。

OPEN FACTORY DATA

住所：福島県双葉郡双葉町中野館ノ内1-1

年間平均来場者数（見込み）：10万人

開業：2023年4月

●問い合わせ先

浅野燃糸株式会社 双葉事業所

Tel:0240-23-7648

Fax:0240-23-7649



Industrial Study Tourism in 三重



CORE VALUE

日本のものづくりの精神と技を世界に魅せる！

FEATURES

魅力を伝える学びを世界に

当社は1949年に名古屋瑞穂区に創業以来、切削・研削加工技術を用いて自動車産業に精密部品を提供をしてきた。「高品質と新技術で人を生かす経営」を推進し、自動車のエンジンやトランスミッション等と高精度な品質要求事項や原価改善を追求することで国内外との競争を高め、顧客より多数の表彰を受賞するなど信頼関係を構築してきた。

また、これら創業70年を超えるものづくりへの「こだわり精神」や「技術」を自社の資産として再認識し、2008年より「産業観光」として海外の経営者や管理者層向けに研修の場として提供していく、新たなサービスを開始。そこでは、当社多度工場等でのオープンファクトリーを通じ、経営指針や品質管理、方針管理、改善活動、人材育成など様々な「学び」を提供し、積極的且つ柔軟に顧客ニーズに対応している。

Award

<経済産業省>

元気なモノづくり中小企業300社 (2006年)

おもてなし経営企業選 (2014年)

グッドカンパニー大賞 (2016年)

新・ダイバーシティ経営企業100選 (2016年)

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2017年)

地域未来牽引企業選定 (2017年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 加藤 文典

所在地 : 愛知県名古屋瑞穂区内浜町26番3号

創業 : 1949年6月

事業内容 : 精密切削研削加工技術を用いた自動車用構成部品の製造販売

資本金 : 1,000万円

URL : <https://avex-inc.co.jp>

INNOVATION & FUTURE

地域産業が輝きを地域に魅せる〜シビックプライドの醸成〜

当社は長らく成長を続けてきた自動車産業に守られていた。今後は電動化の進展が予測される中で、当社もその影響を大きく受けることが予測されている。そのため自社の価値や強みを活かした事業展開や市場創造は重要である。当事業も収益事業として継続するために、研究や顧客ニーズの解析を通じて開始より15年が経過した現在も常に改善を進めてサービスを提供し続けている。口コミとリピートが中心で、アフターコロナの現在では有料でありながら年間に60か国から5,000人ほどのお客様を受け入れている。B to Bの工場に従事する社員にとっても刺激的であり、お客様に挨拶や綺麗な環境を提供しようとB to Cの意識を持って働けるような風土が構築されてきているなどインナーブランディング（海外経営者が有料で見学に訪れることを誇りに感じる）としても有益であることが確認されている。

現在では、その取組みを地域に波及させ地域企業活性化や地域振興を目的に協議会を行政に働き掛け設立し（桑名市産業観光推進協議会・三重県産業観光推進協議会）事務局として運営にも協力している。地域企業と連携した産業観光の推進により地域滞在時間が増加し、宿泊や飲食や観光などと地域消費の増加にも貢献している。今後は、これらの取組みを地域の未来を支える子ども達にも提供することで地域産業の価値の再認識やシビックプライド醸成にも期待をしている。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 三重県桑名市多度町下野代字谷3503-30

年間平均来場者数 : 5,000人 (95%が海外来訪者)

年間受入件数 : 250回 (世界60か国から来訪)

開業 : 2008年

●問い合わせ先

エイベックス株式会社 多度工場

☎ 0594-49-3025 月～金 9:00-17:00

✉ global@avex-inc.co.jp



中村製作所オープンファクトリー



CORE VALUE

作る、見る、食べる、買うが出来る体験型施設

FEATURES

地域の伝統工芸品や食材などを体感する空間

三重県四日市市の伝統工芸品である萬古焼（ばんこやき）は、土鍋の国内シェア80%を超える地元の名産品であるが、全国的にはその存在や名称はまだまだ認知されていない。

株式会社中村製作所は、工作機械やロケット、ロボット等に使用される精密部品を高精度に加工する技術を持つ。その技術を活かして地域の伝統工芸品である萬古焼の土鍋と鋳物製の蓋を精密に削ることで、無水調理ができるハイブリッド土鍋『bestpot（ベストポット）』を2018年に開発・販売し、全国的な人気商品となった。

2023年6月からは、bestpotの製造現場を見学し、製造工程が体験出来る中村製作所オープンファクトリーと、bestpotで調理した土鍋ごはんなどが味わえる上に三重県内のお土産を購入できる四日市FACTORYカフェをオープンし、多くの方が訪れる人気スポットとなっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2019年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）

<公益財団法人日本デザイン振興会>

「samura-in（サムラ・イン）」（2015年）

「bestpot（ベストポット）」（2018年）



地域未来牽引企業



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 山添卓也
所在地 : 三重県四日市市広永町1245
創業 : 1914年
事業内容 : 金属製品加工 萬古焼製造
資本金 : 2,000万円
URL : <https://www.nakamuraiseisakusyo.co.jp/index.php>

INNOVATION & FUTURE

四日の市のように地域を繋ぐハブとして地域を活性化

三重県四日市市は、東海道五十三次の43番目の宿場町として栄え、海と陸の交点でもあったため、交通と物流の拠点となって定期市が開催された。これが「四日市」の名前の由来と言われている。

その四日の市のように中村製作所オープンファクトリーが地域の活性化に役立つハブとなる拠点を目指して2023年6月にオープンした。

実際に製造現場の見学や製造を体験し、製造した土鍋で調理したごはんを食べる事ができる。萬古焼の「作る、見る、食べる」を通じた体験で魅力を発信し、口コミによる波及効果が萬古焼業界のPR役を担い、四日市市の伝統工芸品である萬古焼の認知度向上を目指す。

またカフェでは、地元三重県や四日市市の食材を使用し、お土産も販売することで地域の魅力も発信するハブとしての機能も併せ持つ。

中村製作所は1914年に漁網の編機のメーカーとして四日市の街中で創業したが、戦中に四日市空襲で工場が焼失してしまった。その後1969年に現在の姿である部品加工業の株式会社中村製作所を設立し、現在は工作機械、ロケット、ロボットなど様々な産業の高精度部品を加工する技術を有している。その技術を活かし、地元四日市市の伝統工芸品である萬古焼を無水調理が出来るハイブリッド土鍋に進化することに成功した。

このように、地域活性化の取り組みを、身近で見えて体験することが出来る施設である。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 三重県四日市市下さざらい町4-15

年間平均来場者数 : 約1.5万人

開業 : 2023年6月

●問い合わせ先

株式会社中村製作所 下さざらい工場

TEL 059-364-9311



ESHIKOTO



CORE VALUE

自然と調和し、多様な人々が響き合う価値創造空間

FEATURES

伝統を守りながら日本酒の魅力を発信し続ける蔵元

黒龍酒造株式会社は、1804年(文化元年)に創業した日本酒の蔵元。「自然と人との調和を目指し、豊かな生活文化を創造する」を企業理念に掲げ、福井県を代表する河川である九頭竜川の伏流水を用いて、伝統文化である日本酒造りを守り続けている。

日本酒造りという伝統的な産業を生業とする一方、同社は日本酒の新しい魅力を伝える提案を多く行ってきた。中でも、大吟醸酒が市販化されていなかった1975年に発売された「黒龍 大吟醸 龍」は大吟醸酒の先駆けとなり、発売当初は「日本一高価な日本酒」として大きな注目を浴びた。

また、黒龍酒造株式会社を擁する石田屋二左衛門株式会社は2020年に複合施設「ESHIKOTO」をオープン。日本酒の魅力を発信するとともに永平寺町の自然を感じながら、越前草笥や、かつて県内で採石されていた笏谷石など、福井県や北陸の文化に触れることができる場にもなっており、多くの人を惹きつけている。

Award

< 経済産業省 >

地域未来牽引企業選定 (2017年)

< 全米日本酒飲評会(米) >

2022年度全米日本酒飲評会 金賞

< (一社)日本自動認識システム協会 (JAISA) >

第23回自動認識システム大賞 優秀賞 (2021年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 水野 直人

所在地 : 福井県吉田郡永平寺町松岡春日1-38

創業 : 1804年

事業内容 : 日本酒「無二」「黒龍」「九頭龍」の製造、販売

資本金 : 1,000万円

URL : <https://www.kokuryu.co.jp/>

※情報は黒龍酒造株式会社のものになります。

INNOVATION & FUTURE

自然との共存の中で人が集まり、生まれる刺激

今回の施設建設のきっかけになったのは遡ること30年前。代表取締役の水野直人氏がフランスのワイナリーを訪れ、集まった人々がお酒や食事だけでなく、その土地の風土を楽しんでいるところを目にしたことだった。自然の中で人々が集まり、互いに刺激を与え合う場を作りたいという想いが形となったものが、現在の「ESHIKOTO」である。「ESHIKOTO」という名称に込められた意味は、「良し(えし)こと」であり、逆から読むと「とこしえ=永」となること。また「永」の字が「永平寺」の寺名にも含まれていることから名付けられた。施設のシンボルマークも永遠を表すメビウスの輪からインスパイアされたものである。

「ESHIKOTO」は黒龍酒造の酒造りを支える九頭竜川を臨む土地に建設されており、四季折々に表情の異なる美しい風景を楽しむことができる。建物も自然に調和するよう設計・デザインされており、シェフやアーティスト、デザイナーなど、多様な人々が集まるクリエイティブな場となっている。また、同施設には、訪れた人が自然の中で心身共にリラックスし、リスタートする場になってほしいという想いも込められており、2024年には隣接する土地にオーベルジュがオープンする予定で、さらに今後は酒文化を身近に体験できる空間の設置も検討しているとのこと。

「ESHIKOTO」を訪問し、周囲の自然やここに集まる人々との交わりの中で得られた豊かな経験は、新しい価値を創造する呼び水になることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 福井県吉田郡永平寺町下浄法寺第12-17

年間平均来場者数 : 約4万人 (※来場は20歳以上に限定)

開業 : 2022年

●問い合わせ先

株式会社石田屋

0776-63-1030



かまぼこ道場



CORE VALUE

かまぼこ作りを通して学ぶ地域産業と食文化

FEATURES

鮮度へのこだわりと先進的な挑戦の数々

安田蒲鉾株式会社は、かまぼこ発祥の地とも言われる敦賀で1807年(文化四年)に創業したかまぼこメーカー。現在は本社と工場を福井市に移転し、かまぼこやちくわ、揚げ物など、様々な魚肉練り製品を製造・販売している。同社では、新鮮なかまぼこを提供するために早朝から工場を稼働させ、出来上がった製品は当日中に出荷するなど、鮮度にこだわった製造体制を敷いている。

チャレンジ精神旺盛な取り組みを続けていることも同社の特徴で、戦時中の海外への派遣者のために、どこにいてもふるさとの味、日本の味を感じてもらえるよう、缶詰のかまぼこを考案した。また、かまぼこ業界では初めて、IH式のフライヤーを導入。従来のガス式と比べて細かい温度管理ができるようになり、品質の向上に繋がっただけでなく、作業場内の気温上昇が緩和されたことによる作業環境の改善や、油が劣化しにくくなり、交換回数が減少したことによる環境負荷の低減を実現しており、時代に合わせた積極的な挑戦が同社の成長を支えている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2018年)

<日本かまぼこ協会>

第73回全国蒲鉾品評会農林水産大臣賞 (2022年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 安田 誠太郎
所在地 : 福井県福井市高柳1-2512
創業 : 1807年
事業内容 : 魚肉製品の製造・販売
資本金 : 2,000万円
URL : <https://yasuda-kamaboko.com/>

INNOVATION & FUTURE

小学生の食育推進にも寄与するかまぼこ作り体験

同社の「かまぼこ道場」は平成8年に設置された、工場見学とかまぼこ作りが体験できる施設である。工場の見学は以前から実施していたが、6代目社長の「多くの方に自分で作ったできたてのかまぼこを食べてもらいたい。かまぼこができる様子を肌で感じてもらいたい」との想いから、かまぼこ作り体験を開始。開始当初は、商品の製造に集中したいと考える社員からの反対の声もあったが、粘り強く取り組みを続けるうちに手伝ってくれる社員も増えていき、現在は社員が積極的に体験のサポートに携わるようになった。工場稼働日の午前中には、ガラス越しに製造工程の一部を見学することもできる。

また、同社では福井市を中心とした小学校の課外学習の一環としても、工場見学を受け入れている。小学校の工場見学受け入れは35年以上続いており、福井市内の小学生が使用する副読本に同社の工場が取り上げられているなど、地域産業の啓発、食育の推進に大きな役割を果たしている。代表取締役社長の安田氏は、「体験した小学生から、かまぼこがおいしかったと言ってもらえることが社員のやりがいにつながっている。これからも地元の食文化に触れる機会を作るとともに、彼らが大人になっても愛される商品、会社であり続けたい」と話す。

地域に密着した取り組みを通して新しい価値の創造を続ける同社のこれからの躍進に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 福井県福井市高柳1-2512

年間平均来場者数 : 約6万人

開業 : 1996年

●問い合わせ先

安田蒲鉾株式会社 かまぼこ道場

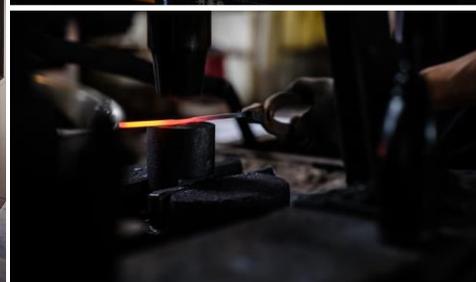
0776-53-2252



福井県越前市

株式会社龍泉刃物

龍泉刃物ファクトリー&ストア

RYUSEN
JAPAN

CORE VALUE

世代を超えて受け継がれる技と想い

FEATURES

刃物だけで無く「地域」を体感する空間

同社製品の特徴である「龍泉輪」（刃物の地肌に見れる美しい模様）は、硬質材と軟質材を交互に幾層にも積み重ねた刃物鋼を鍛造し、表面を平らに磨きあげる越前打刃物職人の特殊な技から生まれるもので、同社の職人に受け継がれる独自のもの。多くのグッドデザイン賞の受賞をはじめ、全国伝統的工芸品公募展で経済産業省製造産業局長賞や近畿経済産業局の関西ものづくり新撰への選定など、多方面から評価を集めている。

また、併設するストアの内装は福井県丹南地区の伝統産業である越前和紙や越前筆筒を取り入れている。工場の見学での体感を通した打刃物の魅力はもちろん、刃物以外の福井の魅力も伝え、一人でも多くのお客さまに、地域の魅力を体感いただく「場」となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2016年）



<福井県>

福井ふるさと企業表彰 最優秀賞（2016年）

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 増谷 浩司
所在地 : 〒915-0873 福井県越前市池ノ上町49-1-5
設立 : 1989年
事業内容 : 包丁各種製造販売
資本金 : 500万円
URL : <https://ryusen-hamono.com/>

INNOVATION & FUTURE

世界に羽ばたく製品を活かし、地域と共に躍動する

同社が立地する越前・鯖江エリアでは、地域一体型オープンファクトリーとして国内でも有名な「RENEW」と、多くの企業・人々が一挙に集まり交流する「千年未来工芸祭」が展開されており、同社も各取組の一員として参加している。

こうした取組を通して、同社の刃物と近隣の企業が「柄」を作ってコラボレーションする事例が生まれたり、認知が高まったことで外部の有名メーカーとのコラボレーションが生まれたり、「発信」が「伝播」し、イノベーションの創出を体現する「地域のリーディングカンパニー」の一社と言える。

同社は産地内でいち早くステンレス鋼の製品化を進め、一般家庭用包丁の分野に着手、生産規模の拡大を図ってきた。時には壁にぶつかり、大量生産の技術を保有している他産地との価格競争の波にさらされるなど、多くの苦難を経て、試行錯誤を重ね、現在の姿である“付加価値の高い製品”の生産・開発へと変化している。そうした商品の代表格が『ボキューズ・ドール国際料理コンクール』を通して有名となった、購入まで数年待ちも珍しくない「ステーキナイフ-Steak Knife ASYMMETRY SK01-」である。

このように世界の料理人もが認める同社製品を体感できるファクトリー&ショップを通じて生まれる今後の新たな出会いやイノベーションに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：福井県越前市池ノ上町49-1-5

年間平均来場者数：約4,500人

開業：2019年4月

●問い合わせ先

・本社：0778-23-3552

・RYUSEN FACTORY & STORE：0778-43-6020



滋賀県近江八幡市

株式会社たねや 株式会社クラブハリエ

バームファクトリー (ラ コリーナ近江八幡)



CORE VALUE

自然を愛し、自然に学び、 人々が集う繋がり場

FEATURES

生地づくりから包装まで、没入感のある見学ルート

バームファクトリーは2023年1月、たねや・クラブハリエのフラッグシップ店「ラ コリーナ近江八幡」の敷地内奥に、同社史上最大規模のバームクーヘンの店舗としてオープンした。ガラス張りの見学通路では、同社が長年「近江八幡の味」として守り続けてきたバームクーヘンの製造工程を生地づくりから包装まで見学可能。予約制のガイドツアーでは、製造工程のこだわりや当社が大切にしている「自然・いのちへの想い」を分かりやすく学ぶことができる。

見学ルートだけでなく、1階レジカウンターの頭上にバームクーヘンの焼成で使う芯棒を並べるなど、工場に入ったような感覚を味わえる工夫を随所に凝らしている。2階にはカフェも併設。大きな窓から近江八幡の自然と製造風景を感じながら、「焼きたて」のバームクーヘンminiを楽しめる。

Award

< 経済産業省 >

地域未来牽引企業選定 (2017年)



地域未来牽引企業

がんばる中小企業・小規模事業者300社 (2015年)

- COMPANY DATA -

代表者 : たねやグループ CEO 山本昌仁
所在地 : 〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町615-1
創業 : 1872年
事業内容 : 和菓子・洋菓子の製造販売 / 喫茶・食事
資本金 : 9,000万円
URL : <https://taneya.jp/>

INNOVATION & FUTURE

お菓子を通じて 自然と人のいとなみを次代へ受け継いでいく

伝統的なお菓子だけでなく、和菓子×オリーブオイルなど斬新なアイデアで常に革新的なお菓子づくりに挑戦している当社が大切にしているのは「歴史に学び、自然に学ぶ」ことを通じ、新たな変革を生み出す姿勢だ。2015年にオープンしたラ コリーナ近江八幡にもその精神が息づく。「これからの人と自然、共に生きる「いのち」の在り方を見つめ、自然を愛し、自然に学び、人々が集う繋がり場」をコンセプトに、八幡山につながる森づくりを目指した植樹活動や、従業員の手で育てる田んぼや山野草、栗木のあたたかみを感じられる店舗設計、自然の大切さを来訪者に伝えるラ コリーナツアーの開催など自然のいとなみを楽しめるのが魅力だ。

バームファクトリーの開業は、顧客への新たな体験の提供はもちろん、職人の手に頼るべき工程と機械化可能な工程の精査や、商品購入に至るまでの顧客の顔が見えることによる職人のモチベーションアップにも繋がっている。

昨今の気候変動やパンデミックは原材料調達などの観点で同社のなりわいに直結する課題。「我々が身近なお菓子を通して発信するメッセージやラ コリーナでの体験が、お客さんの自然に対する意識、行動を変えるきっかけに少しでもなれば」と経営本部の小玉氏は語る。お菓子づくりを通じ、脈々と受け継がれてきた近江商人の姿勢を体現しつつ、人と自然が共生する社会システムの、世界に向けた発信を目指す同社の今後の更なるチャレンジに、期待が高まる。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 近江八幡市北之庄町615-1

年間平均来場者数 : 321万人 (※ラ コリーナ近江八幡 / 2022年)

開店 : 2023年1月

● 問い合わせ先

株式会社たねや ラ コリーナ近江八幡
TEL: 0748-33-6666





絹の白生地資料館 伊と幸ギャラリー



CORE VALUE

1本の繭糸から伝える日本の絹文化

FEATURES

国産絹を守り、繋ぐ日本の文化

同社は1931年に創業した和装用「白生地」を製造する企業。「白生地」とは染色を行う前の絹織物で、織り方に変化をつけることで、単に白い生地ではない、3,000柄以上の「白生地」を生み出してきた。

着物は日本の伝統文化だが、晴れ着のイメージが強く、敷居が高いと思われるがちだ。そこで同社は、伝統文化である着物を今後に継承していくために着物や絹が身近なものになるように取組を行っており、例えば、扇面が透ける絹織物の扇子などの絹製品や、洗濯袋に入れば洗濯機でも洗えるニット用のシルク糸を開発するなど、現代ニーズに合わせた開発を行っている。

また、絹産業の基盤となる養蚕農家を守るための活動も行っている。近年は低価格な生糸の輸入が増え、国内の養蚕農家が減少したことで、生糸の大半を輸入に頼っている。更なる農家の減少を食い止めるため、日本国内の養蚕農家と契約し、国産の繭生産の安定供給を計ると同時に、品質にこだわった生地づくりを続けた結果、皇室御用達の白生地として認定を受けるなど、各所で高い評価を受けている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2020年)

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2019年)

<京都府>

京都中小企業優良企業表彰 (2021年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 北川 幸
所在地 : 京都府京都市中京区御池通室町東入 電池町448-2
創業 : 1931年 設立1950年
事業内容 : 和装用白生地製造卸・インテリア内装資材開発販売
資本金 : 9,900万円
URL : <https://www.kimono-itokura.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

新しい絹の可能性を世界へ発信する

同社が提供する【絹の白生地資料館 伊と幸ギャラリー】は白生地を見るだけではわからない、素材や製作過程に込められたストーリーを伝えるため設立された。ここでは“お蚕様”が生み出す生糸に関するストーリーを聞いたり、製織方法ごとになる生地や柄の違いを目で見て触れる体験ができる。

また、同施設では、ガラスの間に絹織物を挟んだインテリア「絹ガラス」に出会うことができる。この「絹ガラス」は、同社の技術である身を装う着物だけでなく、空間を装う絹織物の新たな可能性として期待されており、これまで培った感性や絹の伝統美を、空間にも転用。光が透過することで、やわらかく、そして優雅な空間を演出する。

さらに同社は、絹ガラスに使われる生地に、思い出の着用を使用することも提案する。これは、長年寄り添った思い出の着物を、身近に置ける家具へとアップサイクルし、次の世代に繋げる取組としても注目される。

こうした取組を初めとして、「絹織物が日本の伝統文化である」と海外に伝える事にも力を入れており、京都大学等との連携によってニューヨークショーへの生地提供や、訪日外国人が楽しめるワークショップ開催など、絹織物の良さを積極的に発信している。

「今後も絹織物の更なる可能性を模索して絹産業を拡大していきたい。この取組が、これからの日本の伝統産業を守ることや日本の養蚕農家から絹産業を守ることに繋がるのだから」と北川氏は語る。これからも絹織物業界を牽引していく同社から目が離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 京都府京都市中京区御池通室町東入 電池町448-2
開業 : 2011年3月

●問い合わせ先
株式会社伊と幸
TEL : 075-211-2361

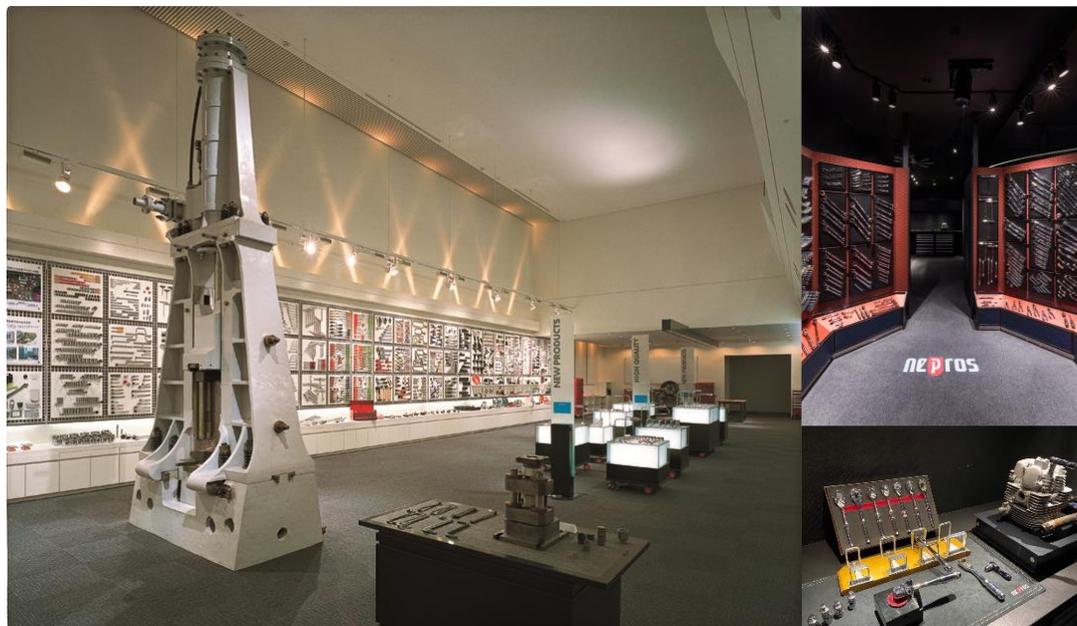


【企業HP】



【VR見学】

KTCものづくり技術館



CORE VALUE

工具への想いを共有する空間

FEATURES

工具で安全を創り出し社会に貢献する

1950年に自動車用工具の製作から始まった総合ハンドツールメーカー。「安全、快適、能率・効率を社会に、人に提供する」を使命とする同社は、工具による作業工程の革新を図るべく様々な工具を製造しており、それらの工具は自動車の整備現場のみならず、建設や医療など、様々な現場で活躍している。

中でも、同社の理念が結実したのが、ボルトの締め具合（トルク）を見える化・数値化し記録・通信システムを内蔵したデジタルトルクツール「デジラチェ【メモルク】」だ。「デジラチェ【メモルク】」は、トルクを即座にデータ化することで記録作業の負担を軽減し、整備現場の「快適さ」「能率・効率」を向上させるだけでなく、工程の品質を保証してユーザーの「安全」を守るために大きく貢献している。

また、デジタルトルクシステムは、自動車や電車などの交通インフラだけでなく、歯科医療機器にも使われており、私たちの生活を支えてくれる縁の下の力持ちだ。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2017年）

<（公財）日本デザイン振興会>

関西ものづくり新撰（2021年）

<iF インターナショナル・フォーラム・デザイン（独）>

iFデザイン賞（2017年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 田中 滋
所在地 : 京都府久世郡久御山町佐山新開地128番地
創業 : 1950年
事業内容 : 事業用工具および関連機器の製造・販売
資本金 : 10億3,208万円
URL : <https://ktc.jp/>

INNOVATION & FUTURE

「知ってもらおう」から「コミュニケーション」へ

工具に込めた想いを伝え、ユーザーのニーズを聴く情報交換の場にしたいとの考えで設置された「KTCものづくり技術館」。計画時には、双方での意見交換ができる雰囲気を作りたいと多くの社員がプロジェクトに参加し、技術館の細部までアイデアを持ち寄ったという。

見学では、壁一面に展示された3,000点の工具や最新のデジタル工具に触れられるコーナー、適切なトルクでボルトを締めることの大切さを体感できるワークショップなど、ものづくりの楽しさに触れあえる空間になっている。その中でも、同社のものづくりへのこだわりを感じられるコーナーが「ネプロスミュージアム」である。同社が考える理想の工具を具現化した「ネプロス」を全身で感じる（感性）ライブ空間が来場者を虜にする。また、敷地内にある製造工場では、鋼材の切断から鍍金（めっき）工程までの全製造工程が見学できる。実際の製造時の音や熱量は、ものづくりに真摯に向き合う職人の情熱を伝えてくれる。

同社が、「使いよい」の追求に挑戦するために、一般の方はもちろんのこと特にプロユーザーには、ぜひ「KTCものづくり技術館」へ訪問して熱い工具への想いを共有していただきたい。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府久世郡久御山町佐山新開地128番地

年間平均来場者数：約6,000人

開業：2003年

●問い合わせ先

KTCものづくり技術館

TEL：0774-46-3959



Dream Factory



CORE VALUE

社会と共生するイノベーションの苗床 “Dream Factory”

FEATURES

高速試作で実現するものづくりの革新

同社は光造形や真空注型による高速試作を得意とし、「第5回ものづくり日本大賞内閣総理大臣賞」を受賞した心臓や臓器の内部構造が手に取って確認できる超精密トレーニング用3Dモデルでも有名な京都のものづくり企業。Design & Medical / 脱産 / 感性のものづくりを実現すべく「創造的な仕事をするために必要な、風（情報）が通るアソビのある開発空間」を大切にしており、2015年には「Dream Factory」を設立した。

また同社は京都でも挑戦意欲の強い企業が集まる「一般社団法人京都試作ネット」にも所属。同社社長も第三代表理事として「試作に特化したソリューション提供サービス」事業を牽引し、不確実性が高まるVUCA時代における高付加価値なものづくりの在り方を実現してきた。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2018年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2020年）

第5回ものづくり日本大賞 内閣総理大臣賞（2013年）

<京都ブランド推進連絡協議会>

京都創造者賞（2020）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 竹田 正俊
所在地 : 京都市伏見区南寝小屋町57番地
創業 : 2000年
事業内容 : 開発試作品製作、プロダクトデザイン、医療系ものづくり
資本金 : 1,000万円
URL : <https://www.xeffect.com/>

INNOVATION & FUTURE

社会と共生するイノベーション施設

同社の3Dプリンターを使った製造現場やデザイン部門、臓器シュミレーター開発の様子を一貫して間近で見ることができる施設「Dream Factory」。

デザインから生産までを一貫して行う事で実現している世界最速の同社技術見学も魅力的であるが、社長自身による情熱的な会社紹介も人気のコンテンツであり、これまでに約7,000名を超える見学者が同社を訪れている。

また、当施設はアソビのある開発空間をテーマに造り上げられたオフィスであり、入り口を入った大きな吹き抜けに設置された銀色に光る大きなすべり台は、見学者も階段代わりに使用できる。これは、創造的な仕事をするために情報という風が通る空間を作りたいという代表取締役の想いであり、社員による要望によって設置された。さらに開放的な気分を出すためにオフィスはガラスで仕切られており、デザイン、製造の現場を一堂に見ることができる。

会社見学は有料であるが、国内外から多くの見学者が訪れている。また、参加費の一部を全国心臓病の子どもを守る会に寄付しており、自社が得られるブランディング効果だけでなく、会社外にも多くの価値を還元するといったまさに地域社会と共生したオープンファクトリーを体現している。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 京都市伏見区南寝小屋町57番地
年間平均来場者数 : 約2,000人
開業 : 2015年

●問い合わせ先

株式会社クロスエフェクト 総務グループ
TEL : 075-622-2600
Mail : general@xeffect.com



ZIP SQUARE



CORE VALUE

「100年後も元気な丹後地域」実現へのフロントランナー

FEATURES

人材の育成と地域との交流に注力する鑄物工場

同社は、1830（天保元年）年に京都府与謝野町にて創業した、鑄鉄製の鑄物製品を製造する企業。創業当初は鍋や釜など生活用品を製造していたが、現在はポンプ用部品など産業機械の部品を中心に製造している。

社是として「成幸」＝「成長が幸せとなる人づくり」を掲げ、社員が社会の要となる人材に成長するよう、育成に注力。中でもユニークなのが昇給プレゼン制度で、社員が自分の希望昇給額を役員にプレゼンする制度だ。昇給希望を伝えるためには自らの業務におけるアピールポイントを考え、実行する必要がある、社員1人1人が成長するきっかけとなっている。

また、手作りの給食や、社内でチームを組んで地域の三輪車レースに参加するなど、社員の健康やコミュニケーションを重視した取り組みも実施。こうした取組を通して、会社の成長における「地域との繋がり」の重要性に気づいたことから、社員給食を地域に開放する「ZIP CAFÉ」をオープン。そして、今回の交流の場として「ZIP SQUARE」の取り組みに繋がっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2022年）

健康経営優良法人（2023年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 塩野 浩士
所在地：京都府与謝郡与謝野町字金屋1917-1
創業：1830年
事業内容：普通鑄鉄、ダクタイル鑄鉄製鑄物の作成、金属機械加工
資本金：1,000万円
URL：<https://shiono-cast.com/>

INNOVATION & FUTURE

地域活性化に向けた期待が高まる新施設「ZIP SQUARE」

与謝野町を含む丹後地域では、若者の流出が顕著である。同社代表取締役の塩野氏はその原因として、同地域には魅力的な仕事・働きたい企業がないとされていることを挙げる。新施設設立のきっかけとなったのは、そのような現状を打破し、鑄物の魅力・ものづくりの面白さを知ってもらう場を設けたいとの想いだった。また、「『丹後には何も無い』という思い込みの壁を突破し、魅力ある企業が現れるとそれに続く企業も現れる。地域に魅力のある企業が多いと人が集まり、活気ある地域に変わること、100年後も元気な丹後地域に繋がっていく」という狙いが新施設「ZIP SQUARE」設立に込められている。「ZIP」は「元気のある」、「SQUARE」は「人が集まる場所」という意味があり、施設設立に込めた想いにぴったりの名称だ。

「ZIP SQUARE」は、金属加工の様子が見学出来るFACTORY、試作品を作成するほか見学者向けの鑄物体験の場となる予定のLABO、見学者以外の一般客も利用可能なCAFEで構成されている。CAFEは2022年に先行オープンし、企業と地域を繋ぐ場として多くの利用者が訪れており、2023年からはFACTORYとLABOでも徐々に見学者を受け入れ始めている。

工場の見学を始めたことで、社員にとっては「見学者が訪れる企業に勤めている」という誇りに繋がり、雇用面では多くの入社希望が寄せられ、採用に繋がるなどの変化が起こっているという。様々な取り組みを行う同社は、先陣を切って地域を盛り上げる存在として、多くの人の耳目を集めている。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府与謝郡与謝野町明石2396-1

開業：2023年6月

●問い合わせ先

株式会社シオノ鑄工

0772-42-6288





ねむりの蔵



CORE VALUE

1人1人に寄り添う体験型ショールーム

FEATURES

挑戦を続け、時代を先取る寝具メーカー

「ねむりとくつろぎで、健康に。」をスローガンに、寝具・寝装品事業や眠りの支援事業、住宅事業などを手がける企業。1925年(大正14年)に現在の京都市下京区壬生で、布団の加工業として創業した。その後、京都市伏見区に移転。1992年には新社屋が竣工したタイミングで小売店舗を新設し、2001年にはインターネット通販事業を始めるなど、常に挑戦を続けている。

また、コロナの脅威が大きくなっていった2020年2月、ガーゼ製品を作成した時に出る端切れを利用したマスクあて布を発売。マスク不足が全国的な問題になっていた状況で大きな話題になった。代表取締役社長の大東氏は、「マスクあて布の開発を通して、とりあえず形にしてみるごとの大切さを実感した。これからも時代に即した・時代を先取りする存在になりたい」と話す。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定(2017年)

事業継続力強化計画認定企業(2021年)

次代を担う繊維産業企業100選(2023年)

<(公財)京都高度技術研究所>

オスカー認定企業(2007年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 大東 利幸

所在地 : 京都市伏見区横大路下三栖山殿66番地2

創業 : 1925年

事業内容 : 寝具・寝装品の製作、ねむりの支援事業、住宅・リフォーム・
建装事業

資本金 : 1,000万円

URL : <https://www.daitoushingu.com/>

INNOVATION & FUTURE

1人1人に合わせたねむりとくつろぎのサポート

眠りの体験型スペース「ねむりの蔵」がオープンしたのは2014年。若い人を雇用し、対面で寝具を販売する場を設けたいとの考えからだった。

同社の社員は全員「睡眠健康指導士」の資格を取得しており、眠りに関する様々な悩みを相談した上で、提案してもらった寝具を試してみることができる。店内にはカフェスペースも設けられており、リラックスした時間を過ごすことができる。さらに、店内奥は工場スペースになっており、職人が手縫いで寝具を作成する現場を見学することができる。丁寧に縫製された寝具は国内の有名旅館やホテルにも導入されており、同社の寝具を気に入った宿泊客から問い合わせが入ることもあるという。また、国際展示会へも多くの出展歴がある。

睡眠に関する事業で難しいのは、睡眠には個人差があり、万人にフィットする商品はないということだ。そこで、1人1人に寄り添い、それぞれに最適な提案ができる同社の強みが生きてくる。今後は、季節や年齢の変化に合わせて、さらに顧客に寄り添ったサポートを展開していく考えだ。また、カメラで体型の情報を取り込み、AIが体型に合わせた商品を紹介するサービスも始まっている。「ねむりの蔵」はまさに、「ねむりとくつろぎで、健康に。」というスローガンを体験できるショールームとなっている。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 京都市伏見区横大路下三栖山殿66番地2

年間平均来場者数 : 約1,000人

開業 : 2014年

●問い合わせ先

大東寝具工業株式会社

0120-557-017



京都府京都市

有限会社フクオカ機業

京都西陣ふくおか



CORE VALUE

伝統工芸の技法を活かし、現代/未来に魅力を織りなす

FEATURES

西陣織の伝統を繋ぐ人材を探求

製造における工程が多く、分業制を敷くことが多い西陣織の業界において、デザイン、糸染めから製織まで一貫した織物製作が可能な有限会社フクオカ機業。

伝統工芸である西陣織を後世に残すため伝統と技術の進化を追求し続けている代表の福岡氏は、西陣織の伝統工芸士に認定されており、西陣織の魅力だけでなく後継者育成に尽力している。同社は、業界未経験の若者を積極的に採用することで京都府への移住促進にも貢献しており、工房見学に訪れた人々に対する工程の説明を任せることで職人育成の一環として活用している。

「昔ながらのものづくりを伝えていくためにも、若いものづくりを応援してほしい」と福岡氏は語る。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2018年）

地域未来牽引企業選定（2018年）

<公益財団法人 京都産業21>

京都中小企業技術対象 優秀技術賞（2022年）

<公益社団法人 関西ニュービジネス協議会>

NBKニュービジネスアワード2017 アントレプレナー部門グランプリ（2017年）

<（一社）京都知恵産業創造の森>

京都スマートプロダクト認定（2022年）



地域未来牽引企業

INNOVATION & FUTURE

西陣織と新たな取組を探る飽くなき探究心

工房見学では、長年西陣織を織りなしてきた織機が奏でる音を感じるだけでなく、直接職人と対談でき、製造工程や職人が織物に込める想い、小売店で購入するだけでは得られないものを体感することができる。

また、伝統工芸に関心を持つ若者に西陣織の魅力を広めるべく、西陣織の技術を活用し、新しい素材を用いた取組も行っており、その1つが、カーボンファイバーを用いたインテリア用品等の製品開発だ。カーボンファイバーは引っ張りには強いが折れや擦れに弱く、取り扱いが難しいが、同社の高度な技術が実用製品化を可能にした。さらに同社は、環境問題への貢献としてリサイクルペットボトル繊維を用いた製品開発も行っており、令和5年度環境省が実施する海洋ゴミ対策事業に京都府と協同で取り組み、府内で排出されたペットボトルを回収し、生成したメイドイン京都の繊維で織物等を製作している。

同社は、西陣織物という「モノ」ではなく「ワザ」を活かして様々な世代に魅力を投げかけている。2020年には、水が流れるチューブを繊維の一つとして西陣織の技法で織り上げ、水を流すことで柄が変化するアート作品をアーティストとのコラボレーションで製作し「国際アートコンペティションスタートアップ展」に出展。作品の形を崩すことなく西陣織らしい柄をつくり出した作品となった。

このように伝統と技術を掛け合わせ新たな西陣織の形を追求している同社のチャレンジには今後も目が離せない。

OPEN FACTORY DATA

住所：京都府京都市上京区浄福寺通五辻東入一色町35番地の7
年間平均来場者数：約30人

開業：2021年

●問い合わせ先

有限会社フクオカ機業

TEL: 075-441-0235



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 福岡 裕典

所在地：京都府京都市上京区浄福寺通五辻東入一色町35番地の7

創業：1902年

事業内容：西陣織の製造、織機備品開発、高性能ファブリックスの開発製造

資本金：500万円

URL：<https://fukuoka-k.co.jp/>

月化粧ファクトリー



CORE VALUE

地域の活気を生み出す観光工場

FEATURES

原材料から製造者の想いに触れるストーリー体感工場

同社の主力商品である「月化粧」は、厳選した北海道産いんげん豆「大手亡」と「白金時」から作る自家製の白餡に、練乳と北海道産バターが絶妙にマッチした、和菓子の上品さと洋菓子の風味の両方を併せ持つお菓子。本ファクトリーではまず「映像室」で製造工程や、子どもたちも楽しめるクイズなどの映像を視聴。その後、製造ラインを見学し、所要時間およそ30-40分ほどで魅力を堪能できる。製法のこだわりや製造工程を学んだ上での、焼きたての温かい月化粧の試食は格別だ。

また、「展示エリア」では、小豆や小麦粉など使用する素材に対するこだわりや自家製餡が出来上がるまでの工程、日本の菓子及び同社の歴史に関する展示、菓子の神を祀る菓祖神社など、同社のお菓子作りに対する熱い想いに触れられるストーリー体感工場となっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2018年）



地域未来牽引企業

<大阪市>

大阪市女性活躍リーディングカンパニー（2021年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 青木一郎
 所在地：〒599-0203 大阪府大阪市黒田453-15
 設立：1985年10月
 事業内容：和菓子・洋菓子の製造及び販売
 資本金：2,000万円
 URL：https://www.shofuan.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

単なる観光工場ではなく、新しい完成が交錯する発信型工場

伝統的な和菓子だけでなく、みるく饅頭「月化粧」や元祖関西風毒大福「おしゃれ」など、100種類以上の四季折々の和洋菓子を届ける、大阪和歌山に28店舗・2工場を展開する同社は、「天よりと与えられた自然」を感じ取る菓子の伝統と精神を大切にしつつ、長年培った技術と五感（視覚・味覚・触覚・嗅覚・聴覚）を活かして和菓子づくりの概念にとらわれない発想と手法でお菓子作りを続けてきた。価値観の多様化が進む現代において、伝統を守るだけでなく、新しい感性で今までにない美味しさを創造するために、地域活性化や海外旅行者の需要も意識しながら今回のオープンファクトリー型工場を設立した。

実際、当該ファクトリーの設立に合わせて京都福寿園とのコラボレーション商品「伊右衛門月化粧」が誕生。「伊右衛門」の抹茶という素材の旨みをどう生かすか、お茶の風味をどう引き出すかを大切に、何度も試作をし実現に至るなど、単なる観光工場ではなく、新たな付加価値を生み出す拠点として躍動している。

「月化粧に“手土産”のイメージの強い大阪の人にこそ、ぜひ一度来て焼きたてを食べてほしい」と青木社長は語る。工場見学来場者は2020年7月の設立後、2022年2月には10万人を突破。同10月には15万人を突破するなどその勢いは止まらない。今後この場所を核とした新たな出会い・イノベーションが期待される。

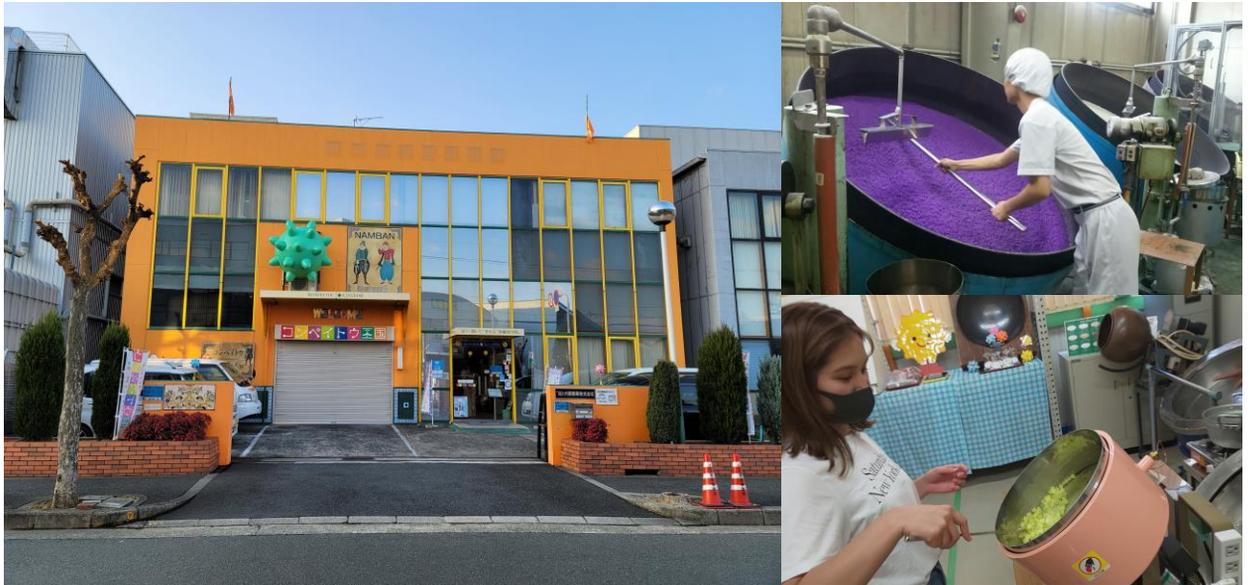
OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府大阪市黒田453-15
 年間平均来場者数：83,000人（工場見学人数）
 300,000人（来場者）
 開業：2020年7月

●問い合わせ先
 株式会社青木松風庵 広報担当
 TEL: 072-492-2525



コンペイトウミュージアム



CORE VALUE

見て・聞いて・作れる体験型空間

FEATURES

古くも新しいコンペイトウをつくる会社

生産シェアは西日本最大、全国でも数少ないコンペイトウをつくる会社。1940年に創業。

コンペイトウは形づくりなどに高い技術が必要とされるため、一般的に技術継承が難しいといわれている中、同社は戦後以降、一貫してコンペイトウづくりに取り組んでいる。観光地のお土産用のOEM商品のほか、例えば、コンペイトウが伝来した時期（安土桃山時代）に織田信長が食べたであろうものを再現した「信長の金平糖」など、オリジナリティーの高い自社商品を製造、販売している。

同社はコンペイトウの手作り体験や工場見学の受入れを2003年と比較的早い段階から実施しており、本社所在地の大阪府八尾市だけではなく、堺市や福岡市にも体験型の拠点を設けている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2020年）

<経済産業省 近畿経済産業局>

第4回 はなやかKANSAI 魅力アップアワード 特別賞（2021年）

<全国産業観光推進協議会・（公社）日本観光振興協会>

第11回 産業観光まちづくり大賞 経済産業大臣賞（2017年）

<（一社）大阪府経営合理化協会>

第2回「学生に教えたい「働きがいのある企業」大賞」リーダーシップ賞（2019年）



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 野村しおり
所在地：〒581-0038 大阪府八尾市若林町2丁目88番地
設立：1940年（法人設立：1952年）
事業内容：お菓子の製造小売、観光サービス
資本金：4,500万円
URL：https://www.osaka-toka.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

コンペイトウの価値を一人でも多くの人々に

同社がコンペイトウづくり体験などをするようになったのは、先代社長が人口減少などで市場の更なる縮小が見込まれる中、「モノを単につくっているだけではダメ」、製造工程などを伝えることで、コンペイトウの本当の価値を感じてもらえるようにしようと考えたことがきっかけ。

「コンペイトウ王国」ということから、現社長も南蛮人の装いで来場者をお出迎えるほか、コンペイトウ王国のオリジナルアニメも用意するなど徹底した世界観づくりがなされている。

オリジナリティーの高い自社商品も、一人でも多くの人にコンペイトウのを知ってもらえるようにとの想いからつくられており、名前や味、パッケージなどに工夫が凝らされている。更に近年では八尾市のゆうぎ農園と「やおの若ごぼうこんべい」や、同じく八尾市の平井製作所と「ダイダイ金平糖」をつくり販売するなど、地域の会社などとのコラボレーションにも積極的に取り組んでいる。

コンペイトウは主原料がグラニュー糖で、賞味期限も1年程度と比較的長く保存も容易であることから、海外にも向けやすく、防災食としても注目され、色味や味付けで無限の可能性が秘められている。「夢と希望が詰まったお菓子」コンペイトウ。今後の同社の更なるチャレンジに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府八尾市若林町2丁目88番地

年間平均来場者数：約7,500人（3拠点合計）

開業：2003年12月（コロナ禍前（2018年）：約15,000人）

●問い合わせ先

大阪糖菓株式会社

TEL:072-948-1339（コンペイトウミュージアム八尾）

※堺、福岡の情報はQRコードからご参照下さい。



大阪府柏原市

カタシモワインフード株式会社

カタシモワイナリー



CORE VALUE

地域とともに生きる、コミュニティワイナリー

FEATURES

大阪産ワインを物語る、西日本最古のワイナリー

同社は「河内ワイン」や「柏原ワイン」ブランドで知られるワイン製造メーカー。明治初期に創業者の父、高井利三郎氏が大阪平野の堅下（カタシモ）の地を開墾し、ぶどう栽培に着手。1912年（大正元年）に創業者である高井作次郎氏によりワイン醸造を開始した。

1914年（大正三年）に「カタシモ洋酒醸造所」を設立し、現存する西日本最古のワイナリーとして、国内外のワイン愛好家にその名を知らしめている。

自社農園における減農薬と有機肥料の使用によるこだわりのぶどう栽培、永年の醸造技術の研鑽により国内外のワインコンクールで受賞する一方、日本初のぶどうの皮を原料としたブランデーや“たこシャン”といったオリジナル商品の開発も積極的に行っている。

ぶどう栽培、ワイン製造・販売の傍ら、ワイナリー見学会を月二回開催。また毎年11月には数千人の来場者を誇る「カタシモワイン祭り」を開催し、ワイン愛好家や地域の人々がぶどう畑の下でワインと料理を楽しむ機会を提供している。

Award

<経済産業省>

がんばる中小企業・小規模事業者300社（2013年）

地域未来牽引企業選定（2017年）

平成30年度地産地消等優良活動表彰 農林水産大臣賞受賞（2018年）


関西経済発展財団

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 高井 利洋
所在地 : 〒582-0017 大阪府柏原市太平寺2-9-14
設立 : 1914年（大正三年）
事業内容 : ワイン製造、清涼飲料水製造、ぶどう栽培
資本金 : 2,490万円
URL : <https://www.kashiwara-wine.com/>

INNOVATION & FUTURE

地域を愛し、愛されるワイナリーを目指して

同社がワイナリー見学会を開始したのは1990年。かつて日本一の産地だった大阪のぶどう畑を後世に残し、地域と共に歩んでいこうと現社長の高井利洋氏が取り組みを開始。今でこそ予約で埋まる人気イベントだが、開始当初は1、2名しか集まらず、集客に苦心していた。

軒機は地元柏原市と国による文化財指定。大正時代から使い続けられている貯蔵庫や保管されていた醸造器具が文化財としての指定を受けたことから、地域内外の注目を集め、次第に見学者を増やしていった。

現在は月二回、ぶどう畑や工場の見学、貯蔵庫2階に設けられたテイスティングルームでの試飲に特製ランチを添えた見学会コースを有料で提供しており、毎回予約で埋まるほどの人気を博している。

また、2014年に設立100周年事業として「カタシモワイン祭り」を開催。広大な畑を開放し、地元のレストランによる出店のほか、ライブや野菜マルシェを開くなど地域ぐるみの取り組みを行っている。同イベントは拠点が7カ所設置されることから、社員の主体性を産み出す源泉にもなっている。

「地元の人たちが地域を知り、カタシモのことを語ってくれるのが何よりも嬉しい。社員とともに地域に愛されるワイナリーを育てていきたい。」と5代目継承者の高井麻記子氏は語る。

地域のコミュニティを支える同社の今後の取り組みに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府柏原市太平寺2-9-14

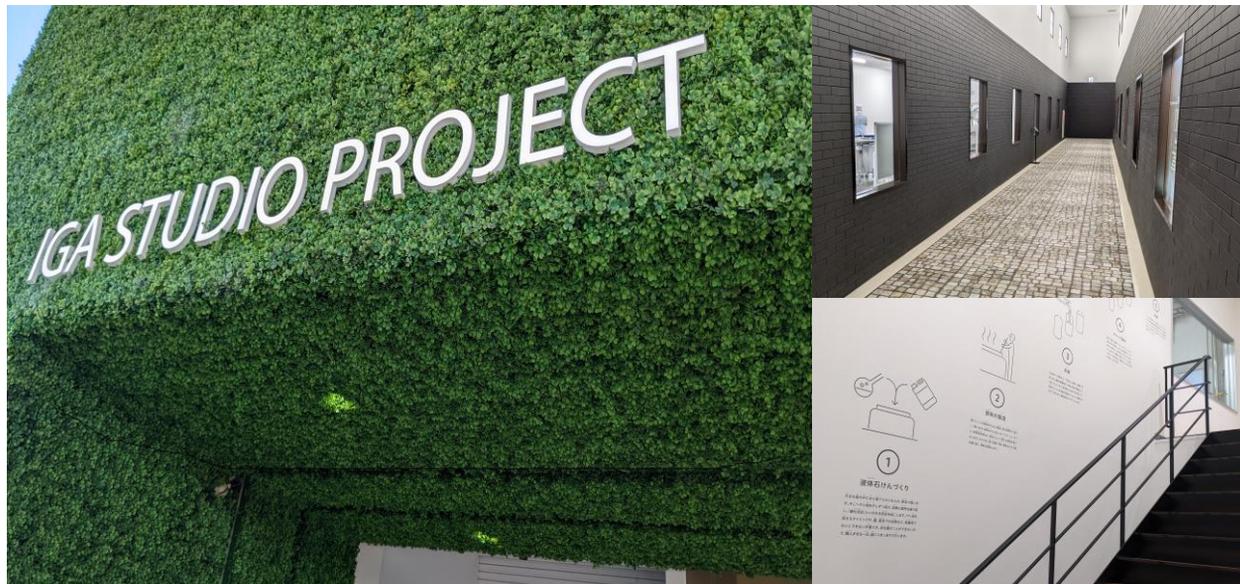
年間平均来場者数：1,500人（イベント時約3,000人）

開業：1990年

-information-

見学会のご案内をHPに随時掲載しています。
是非ご覧ください。

IGA (アイ・ジー・エー) STUDIO PROJECT



CORE VALUE

モノを作る工場から楽しいを作る工場

FEATURES

伝統もいかした、正直なものづくり

1924年創業の石けん・洗剤をつくる会社。国内ではもうほとんど行われていない「釜焚き製法」で石けんを製造し、その石けんを原料に、家庭用から業務用まで幅広い洗剤の開発・製造・販売を行っている。

また近年は、積み重ねてきた職人の技をいかして、石けんと天然素材だけを原料にした洗剤「SOMALI」をはじめとする自社ブランド商品の開発・販売に力を入れている。

2020年に自社ブランド商品の製造を主に行う、「IGA STUDIO PROJECT」が稼働。ただモノをつくるだけの工場ではなく、ものづくりの現場が見やすいように見学通路が整備されていたり、ワークショップができる場所があるなど、「顧客との交流を深める場所」としての仕掛けが用意されている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2020年)

<大阪府>

大阪ものづくり優良企業賞 (2016年)

<Forbes JAPAN>

スモール・ジャイアンツ・アワード 2019 ローカルヒーロー賞 (2019年)

<株式会社マクアケ>

Makuake Of The Year 2020 (2020年)



INNOVATION & FUTURE

自律型の組織で更なるイノベーションを!

「IGA STUDIO PROJECT」は、「モノをつくる工場から楽しいを作る工場」をコンセプトに、「工場」ではなく「STUDIO」、様々な試みをする場所なので「PROJECT」というように、呼び方一つをとっても「楽しみ」が感じられる。

ただ、稼働時はコロナのまったく中。今年度(2022年度)になり、顧客や地元の小学生が参加した工場見学ツアーを開催するなど、交流を深める場所としての活動を本格的に開始した。

また同社は顧客との交流にとどまらず、ほかの企業との交流も積極的に進めている。例えば、本社がある大阪府八尾市の「みせるばやお」に参画、同じ八尾市内にある友安製作所とコラボレーションし商品(「LOMA」シリーズ)を開発、販売している。

もともと同社はトップダウンではなく、従業員一人一人が自分で考え、行動する自律型の組織形態で、ほとんどの仕事や判断を現場レベルで決定し進めることができるようになっている。「LOMA」シリーズも同社では新卒1年目の従業員が中心となり開発が進められた。

「IGA STUDIO PROJECT」からも今後、従業員がお客様などと一緒にになり、商品をはじめ様々な新しい価値が生み出されることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所：三重県伊賀市治田山梨3209-12

年間平均来場者数：約150人

開業：2020年1月

●問い合わせ先

木村石鹸工業株式会社

TEL:0595-20-9222 (IGA STUDIO PROJECT)



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 木村祥一郎
所在地：〒581-0066 大阪府八尾市北亀井町2-1-30
設立：1924年(法人設立：1976年)
事業内容：洗剤及び洗浄剤の製造販売
資本金：2,900万円
URL：https://www.kimurasoap.co.jp/



Nature Towel Factory



CORE VALUE

自然と共生するタオル工場

FEATURES

タオル製造の未来に触れられる「SDGs体感工場」

同社は「日本タオル製造発祥の地」大阪府泉佐野市で、タオル製造の未来を創造する技術革新に取り組むタオル製造企業。化学薬剤に依存せず綿の処理を行う特許技術「自浄清綿法」を駆使し、地域の生態系との共生を実現した循環型環境ストレスフリーを実現したタオル生産プロセスが第7回「ものづくり日本大賞」経済産業大臣賞を受賞するなど高い技術力を誇る。

同社の工場見学では、異色の経歴を持つ社長自らが語部となり、地域の歴史やタオル産業の歴史を独自の視点で紐解きながら、同社が現在取り組む様々なイノベーション事業を実践してきた体験談と共に、分かりやすいストーリーで語られるプログラムとなっている。そうしたプログラムが、学生や社会人のSDGs理解を深められる学びの体感現場として全国から注目が集まっている。

Award

<経済産業省>

第7回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞（2018年）

※奥 龍将氏、奥 竜一氏 が受賞



はばたく中小企業・小規模事業者300社（2019年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 奥 龍将
所在地 : 〒598-0024 大阪府泉佐野市上之郷2384
設立 : 2008年2月
事業内容 : タオル事業及び原綿輸入販売
資本金 : 500万円
URL : <http://smileyearth.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

リアルSDGs を実走するタオル工場が生み出す可能性

1998年に地元の河川「壱井川」が環境省の全国河川水質調査で日本ワーストワンを記録。地元の特産品であるタオルを作れば作るほど、地元の自然環境を汚してしまう悪循環を断ち切るため、同社は2008年に綿産業史において前人未踏の挑戦をスタートさせた。

同社を選んだタオルの主原料はウガンダ共和国産の有機栽培綿。原産国にたびたび足を運び、綿花の品質アップに綿農家と共に取り組むなど、現地住民達との交流を重ねてきた。2017年に同社が立地している大阪府泉佐野市とウガンダ共和国北部のグル市が友好都市提携を結び、また2021年に開催された東京オリンピック時にウガンダ共和国が日本の二つの自治体（泉佐野市・立科町）で事前合宿を行ったのは、同社が懸け橋となり実現されたこと。

自社のタオル製造に関しては、工場内で使用する自然資源（綿・水・エネルギー）の扱い方を見直し、自然と共生していくことを大前提とした循環利用システムを構築し、地域の生態系と共生するタオル工場を実現してきている。

このような「共生工場」への注目は国内に止まらず海外からの注目も高い。まさに国内外から注目される「グローバルオープンファクトリー」の一つとなっている。大阪・関西万博2025を控えた近畿圏において、今後益々このようなSDGs体感工場を起点としたダイバーシティな交流やイノベーションに期待が高まっていきそうだ。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府泉佐野市上之郷238番地

年間平均来場者数：200~300人

開業：2019年4月

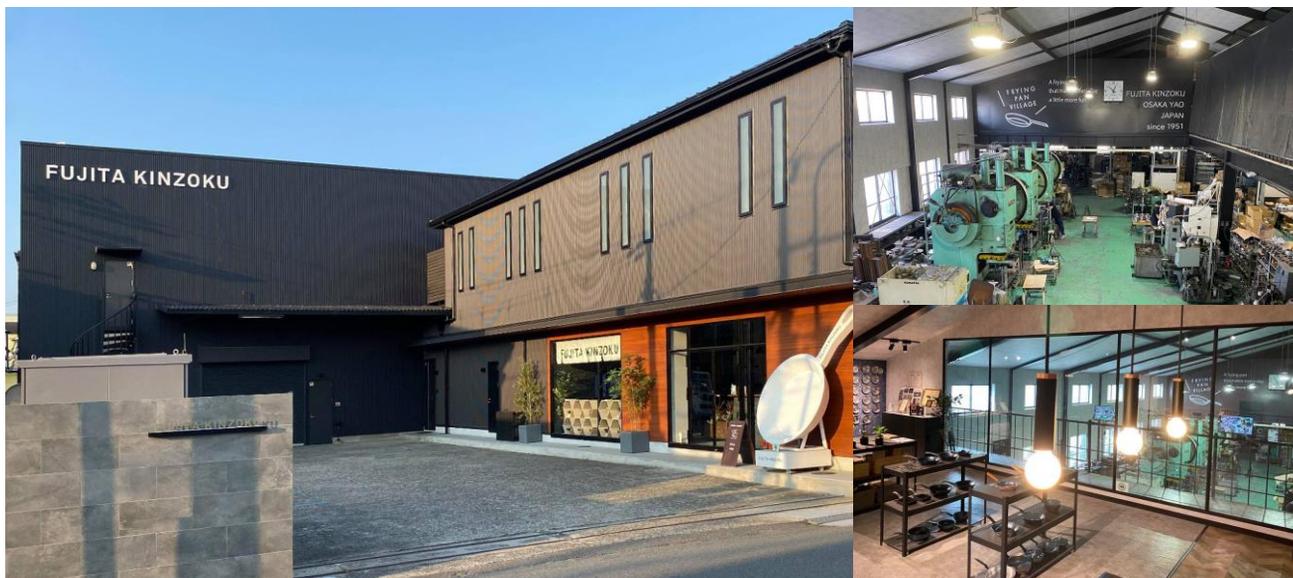
●問い合わせ先

factory.tour.smileyearth@gmail.com

TEL: 072-450-2018



フライパンビレッジ



CORE VALUE

日常を楽しくする金属の工場

FEATURES

商品の良さ、その秘密がすぐに分かる場所

「日常を楽しくする金属」をスローガンに、フライパンなどのキッチン用品のほか、最近ではインテリア用品や園芸用品も作っている会社。

金型づくりや金属の加工から検品・梱包までを一貫して手がけていることから、迅速な商品開発、お手頃価格での商品提供が可能。デザインユニットとコラボレーションした「フライパン ジュウ」は、その商品開発力がいかされておられ、2021年には世界的なデザインアワードである「iFデザイン賞」、「レッド・ドット・デザイン賞」をダブル受賞。テレビなど多方面から注目も集めている。

2021年2月には工場を見ながら買物を楽しむことができるファクトリーショップをオープン。商品の良さだけではなくものづくりの素晴らしさ、楽しさを同時に体験できる場となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2020年)

<iF インターナショナル・フォーラム・デザイン (独)>

iFデザイン賞 (2021年)

<ノルトライン・ヴェストファーレン・デザインセンター (独)>

レッド・ドット・デザイン賞 (2021年)



reddot winner 2021



INNOVATION & FUTURE

「開く」がもたらす「つながり」、「新しいもの」

小規模事業者としての特性を十分に発揮し、これまでもほかの会社と多くのコラボレーションに取り組んできた。先のデザインユニット TENTとは、同社初のインテリア用品、園芸用品（「テーブルランブイチ」、「プラントポットハチ」）をつくり、販売を開始。

加えて、同社が立地する大阪府八尾市には地域一体型オープンファクトリーである「FactoriSM」や常設の拠点である「みせるばやお」が、開催・開設されており、同社はいずれにも参加。そこでできたつながりをもとに、例えば同じ八尾市内にある友安製作所とは普段の料理からアウトドアでも使える鉄製の鍋、「どっちもどっち」をつくるほか、ミズノやアーバンリサーチといった大手の会社とのコラボレーションもあり、その「場」や「機会」を的確に活かして、次々と新しいものを世の中に送り出している。

工場を開き、外の方を受け入れることは、他の会社には同社にアプローチしやすい環境をつくり、同社にも他の会社とコラボレーションするハードルを低くしていると想定され、オープンファクトリーとすることのメリットが大いに体现されている。今後も、この「日常を楽しくする金属の工場」から、様々なコラボレーション、その先にあるイノベーションが起きることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所：大阪府八尾市西弓削3-8

年間平均来場者数：約3,300人

開業：2021年2月

●問い合わせ先

藤田金属株式会社

TEL:072-949-3221



- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役社長 藤田盛一郎
所在地：〒581-0035 大阪府八尾市西弓削3-8
設立：1970年
事業内容：金属製キッチン用品、インテリア用品等の製造販売
資本金：1,000万円
URL：http://www.fujita-kinzoku.jp/

大阪府泉佐野市

株式会社ヤッホーブルーイング

よなよなエール大阪ブルワリー(仮称)

YONA

YONA

ALE



CORE VALUE

ファンにワクワクを届けるエンターテインメント醸造所

FEATURES

ビールファンを楽しませるユニークな取り組み

長野県軽井沢町に本社を置き、「ビールに味を！人生に幸せを！」の言葉をミッションに掲げ、様々なクラフトビールを醸造する企業。販売するビールはどれも個性的な味と香りが特徴で、ユニークなネーミングもあって忘れられないインパクトを持つ。また、定期的にファンが集まるイベントを開催しており、コロナ禍ではオンライン開催となったが、毎回大きな盛り上がりを見せている。

2023年3月にはファイターズ新球場「エスコンフィールドHOKKAIDO」内にクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」がオープン。世界初のフィールドが一望できる醸造所という話題性に加え、試合のある日はもちろん、試合のない日も北海道の雄大な景色を見ながらビールを楽しむロケーションから、大きな注目を集めている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定(2017年)

<一橋ビジネススクール国際企業戦略専攻>

ポーター賞(2020年)



地域未来牽引企業



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 井手直行
所在地 : 長野県軽井沢町長倉2148
創業 : 1997年
事業内容 : クラフトビールの製造
資本金 : 1,000万円
URL : <https://yohobrewing.com>

INNOVATION & FUTURE

クラフトビールの魅力を発信する新ブルワリー

大阪ブルワリー建設のきっかけは、同社の本社と醸造所がある長野、公式ビアレストランがある東京でのクラフトビールの盛り上がりを日本中に広げたいと考えていた中、泉佐野市からふるさと納税型クラウドファンディングの打診があったことだった。その後、目標金額を超える寄付金が集まったことで事業化が決定。りんくうタウン北側に新ブルワリーが建設される運びとなった。

長野県佐久市にある同社の醸造所では、これまでも醸造所見学ツアーを行ってきた。このツアーはガラス越しではなく、実際に醸造士が働く醸造所内に入ることができるのが大きな特徴だ。ビールがつくられる生の現場を肌で感じることができるツアーは、参加者の満足度も高い。また、ツアーのガイドは同社の様々なスタッフが入れ替わりで務めており、担当スタッフによって毎回違う話が聴けることもポイントだ。大阪ブルワリーでも見学ツアーが企画されており、ビールづくりの現場を間近で体験できる。

コロナ禍でオンライン開催となっていたイベントも徐々にリアル開催が復活し始めており、クラフトビールファンにとって目が離せないトピックスになりそうだ。関西の空の玄関口、りんくうタウンからクラフトビールの魅力を発信する新施設の誕生が待ち切れない。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 大阪府泉佐野市
年間平均来場者数 : 約3万人(見込)
開業 : 2025年春(予定)

●問い合わせ先
株式会社ヤッホーブルーイング
お問い合わせフォーム



神戸酒心館



CORE VALUE

未来を見据えた日本酒造りに取り組む蔵元

FEATURES

手造りにこだわり、世界から認められる日本酒

宝暦元年(1751年)に灘五郷のひとつである御影郷にて創業した清酒造りメーカー。美味しさにこだわり、手造りによる日本酒造りを徹底している。

1995年の阪神・淡路大震災で木造蔵が全て倒壊する被害にあったが、1996年に復興し、1997年には社名と同名の文化施設「神戸酒心館」をオープン。酒造事業、観光事業、飲食事業を一体化させ、国内外から多くの訪問客を受け入れている。

同社が醸造する日本酒「福寿」はノーベル賞公式行事で提供され、また、様々な品評会での受賞歴があるなど、世界的に評価されている。「福寿」を醸造している神戸酒心館の施設では蔵見学、きき酒コーナーでの試飲が体験出来るほか、夏休みの親子向けワークショップや施設内のホールでコンサートを開催するなど、幅広い年代が楽しめるイベントを実施している。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2020年)

<(一社)サステナブル経営推進機構>

第2回エコプロアワード 財務大臣賞 (2019年)

<兵庫県>

第31回兵庫県環境にやさしい事業者賞 (2022年)

<(一社)地球温暖化防止全国ネット>

脱炭素チャレンジカップ 2023 優秀賞 (2023年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 安福 武之助

所在地 : 神戸市東灘区御影塚町1-8-17

創業 : 1751年

事業内容 : 酒類事業、飲食事業、観光事業

資本金 : 6,000万円

URL : <https://www.shushinkan.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

持続可能な酒造りで価値創造を目指す

酒造りには良質な水と米が欠かせない。神戸酒心館のある六甲山の麓は、六甲山系の伏流水である宮水と酒米栽培に適した気候に恵まれた酒どころだ。しかし、自然資源を活用したものづくりを行っているからこそ、気候変動で受ける影響やリスクは大きい。そこで当社では持続可能な酒造りを推進している。例えば、世界で初めて醸造工程でカーボンゼロを達成した「福寿 純米酒 エコゼロ」。他にも、下水処理の過程で回収されたリンを配合した再生リン肥料「こうべハーベスト」を用いた循環型農業の推進、再利用可能な専用ボトルを用いた新しい量り売りスタイルの提案など、環境に配慮した酒造りを行っている。

さらに、当社では2030年に向けたグリーン・イニシアティブを策定し、達成のために様々な取り組みを行っている。蔵見学ではこうした取り組みを学ぶ場も提供しており、持続可能な酒造りを通して日本酒の更なる価値を生み出すことを目指している。

また、持続可能な酒造りはSDGs達成への貢献を目指す2025大阪・関西万博ともシナジーがある。「2025大阪・関西万博という機会に関西の名産地を巡っていただき、より多くの方に日本酒の価値を知ってもらいたい」と代表取締役社長の安福氏は語る。5年後、10年後の未来に向けたチャレンジに今後も注目したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 神戸市東灘区御影塚町1-8-17

年間平均来場者数 : 約15万人(2019年)

開業 : 1997年

●問い合わせ先

株式会社神戸酒心館

078-841-1121



tamaki niime mura



CORE VALUE

ネイチャーブランドが手掛ける
ものづくりと自然が共存する村

FEATURES

伝統に新たな息吹をもたらしつないでいく

200年以上歴史のある播州織。単色で均一に染められた糸が織りなす縞柄が伝統ではあるが、あえてむら染めした糸を使った個性豊かな作品（製品）を創り出すなど、新たな播州織文化を生み出しているのが、有限会社玉木新雌である。

同社では、各工程の分業化は行わず、綿花の栽培、糸の染色から縫製、加工のほか編みも手掛け、工程の大半を自社で行っている。各工程の職人が1点ずつ手間暇をかけて作り上げるため、職人の個性が光る唯一無二の"作品"と出会うことができる。

元来、播州織はその高い品質から有名ブランドの製品用生地にも使われることが多く、他社ブランド製品の中間財として消費者市場に出回ることが少なくないため、播州織のものにスポットライトが当たる機会が少なかった。「tamaki niime」は染色や織り方から見直し、個性や風合いを重視した同ブランドの代表作となるショールの販売を始め、大きな反響を獲得。播州織の存在を直接消費者へ伝えつづけている。

代表の玉木氏は「伝統産業を廃れさせない。次に繋げるため、時代のニーズを掴み、伝統の革新に挑戦していきたい。」と語る。

Award

<経済産業省>

次代を担う繊維産業企業100選（2023年）

<公財日本デザイン振興会>

グッドデザイン賞（2021年）



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 玉木 新雌
所在地 : 〒677-0037 兵庫県西脇市比延町550-1
創業 : 2004年
事業内容 : 織物・ニットの製造販売 / 社員食堂
資本金 : 3,000万円
URL : <https://www.niime.jp/>

INNOVATION & FUTURE

地球とともに生きるものづくり

玉木氏は、播州織の魅力に惹かれ、西脇市に移住・同社を設立。当初より、魅力ある播州織を一般的に知る機会がないのはもったいないと考えていたことから、消費者に魅力ある播州織をより深く知ってもらう機会を提供するためショップに隣接して常時見学ができるガラス張りのLab(工房)を設置。Labでは、職人との会話を通じてものづくりの現場を体感し、製作過程を知ってもらうことで作品への信頼や興味を引く工夫がなされている。

また、同社は作品に使われる糸の元になる綿花の栽培やアルパカや羊を飼育する他、自家栽培や地元で穫れた農薬不使用野菜を提供する社員食堂に取り組むことで、ものづくりを含めた「衣食住」を自分たちの手で賄うことにより、ものづくりが自然と共存し、それに賛同する人が自然体で過ごす事ができるコミュニティ「tamaki niime mura」の構想を進めている。

「人と自然のバランスが崩れ、日常生活において様々な『当たり前』に縛られている中で『tamaki niime mura』での滞在中は五感をフルに使った体験にワクワクしてほしい」と玉木氏は語る。まさにSDGsの体現ともいえる「tamaki niime mura」での体験は、自分をニュートラルな状態に戻す貴重な経験になるだろう。

このような取組を進め、自然とものづくりの共存に共感する仲間を増やすコミュニティとして進化を続けていく「tamaki niime mura」に今後も注目したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 西脇市比延町550-1

年間平均来場者数 : 約1万人

開業 : 2009年

●問い合わせ先
有限会社玉木新雌
TEL : 0795-38-8113



兵庫県たつの市

ヒガシマル醤油株式会社

うすくち龍野醤油資料館



CORE VALUE

地域の恵みと醤油造りの伝統を未来へ伝える

FEATURES

淡口醤油発祥の地で原料にこだわった醤油造り

兵庫県たつの市は淡口醤油発祥の地として知られ、原料の小麦、大豆、米、塩の産地が近いこと、鉄分が少なく淡口醤油の醸造に適した揖保川の伏流水を利用できることなど、醤油造りに適した条件が揃う。同市で1580年頃(天正年間)に創業したヒガシマル醤油株式会社は、淡口醤油をはじめとした醤油や液体調味料、粉末調味料の製造販売を行っている。淡口醤油は素材の色や香りを引き立てるため京料理などで好まれる醤油で、同社は淡口醤油で全国トップシェアを誇る。また、同社の製品は、印象的なCMが世間に認知されていることも相まって高い知名度を持っており、関西のみならず、日本全国で愛用されている。

さらに同社は地域との共存を強く意識しており、全ての材料を播磨産とした醤油を年に1回限定で販売するなど、地産地消への取り組みを付加価値とする商品開発も積極的に進めている点も、同社の強みと魅力の根源となっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2017年)

<農林水産省・経済産業省>

農工商連携88選 (2008年)

農工商連携ベストプラクティス30 (2010年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 竹内 宏平
所在地 : 兵庫県たつの市龍野町富永100-3
創業 : 1580年頃
事業内容 : しょうゆの製造販売、各種液体調味料の製造販売、各種粉末調味料の販売
資本金 : 1億円
URL : <https://www.higashimaru.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

醤油メーカーが取り組む産業史の伝承と農業の持続化

第一工場では醤油の製造工程が見学できる(要予約)ほか、国登録有形文化財に指定されている同社の旧日本社屋は、うすくち龍野醤油資料館として一般公開されている。資料館は重要な地域産業である醤油造りの歴史を伝えるために設立され、伝統的な醤油造りで使われていた道具や設備、文書を展示。他のメーカーには残っていない展示物など、業界の歴史を物語る貴重な展示となっている。また、設備は近代化しているが、製法や工程はほとんど変わっていないため、工場の見学と合わせて、産業発展の変遷を学ぶことができる。

醤油造りを未来に伝えていくため同社が力を入れているのが、農商工連携による醤油造りである。醤油造りに適した小麦・大豆の品種開発、その品種を地元で安定的に栽培する技術開発、その原料を使用した醤油造り、その副産物である諸味粕から製造されたASK(発酵諸味粕堆肥)による圃場の土づくり、これらの各プロセスを農商工の連携により循環させている。小麦・大豆・米の栽培は、2年3作の輪作による地産化を進めており、これにより同社は良質な原料を地元産を含めて安定的に確保している。この取り組みは「農商工連携88選」に認定されており、生産者と実需者の両方にメリットが創り出される循環型事業が実現されており、SDGsにも繋がる活動であると言える。様々な角度から醤油造りを未来へ伝える同社の取り組みに今後も注目したい。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 兵庫県たつの市龍野町大手54-1

(うすくち龍野醤油資料館)

年間平均来場者数 : 約2万人

開業 : 1979年

●問い合わせ先

ヒガシマル醤油株式会社

0791-63-4567



工場見学



うすくち龍野醤油資料館

新蔵物語



CORE VALUE

新しい酒文化を創造する「#ワクワクの蔵」

FEATURES

日本酒が好きでも嫌いでも、子供でも楽しめる新蔵

同社は、日本酒発祥の地との言い伝えがある万葉の地、奈良で、明治26年に創蔵。根幹をなす清酒ブランドはモンドセレクションで最高金賞を受賞するなど高い評価を受ける一方、多様なリキュールブランドにもファンが多い。

2022年7月、創業の地・葛城で市内の別の場所に移設し、新たな酒造りへの挑戦をスタートした。これに合わせ、来場者に向けた蔵見学コースを用意。清酒の製造工程では、五感に訴えかける様々な仕掛けによって体験・学習でき、見学した後は、同社のお酒が試飲ができる。また、「梅シロップづくり」などの体験ができるほか、季節ごとのイベントも開催される。

新蔵への来場者はファミリー層も多い。売店では子供や日本酒になじみのない層の来客を見込んで、アイス、ノンアルコールドリンクも多数提供している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2018年)

<奈良県>

奈良県海外展開リーディングカンパニー (輸出) 表彰 (2018年)

<公益社団法人 関西経済連合会>

関西財界セミナー「輝く女性賞」(2020年)

<農林水産省>

輸出に取り組む優良事業者表彰 輸出・国際局長賞 (2022年)

<公益社団法人 日本マーケティング協会>

日本マーケティング大賞 奨励賞 (2023年)



地域未来牽引企業

INNOVATION & FUTURE

「集客」と「集約」から新たなイノベーションを

今回の新蔵移設では、「集客」と「集約」の2点を実現した。

旧蔵時代から、個人の来客に対して「製造現場を見てもらう体験」は提供していた。しかし、老朽化や敷地面積、バリアフリー等の観点で、見学・訪問等の受け入れに対する物理的な制約・限界が多かった。新蔵では、観光バスの受け入れ体制を整備したほか、バリアフリーの点にも抜かりがない。こうした工夫も一因となり、日本酒好き以外の方や地域外からの来客が増えた。

さらに、旧蔵時代は製造拠点が複数点在していたが、新蔵では一カ所に集約することで、作業効率上がり無駄がなくなった。また、元々、別拠点で働いていた社員が一カ所に集まったことで新たな関係が構築されたり、来場者の声声が企画・製造ラインに届きやすくなったりと、拠点の集約が新たなイノベーション創出の機能を果たしている側面もある。

旧蔵時代から根付く同社のウェルカム精神とオープンな文化が、新蔵の集客と集約機能を通じて、さらに開花した。2025年大阪・関西万博に向けては、地元地域とのより密な連携をはかる。定期的に開催する「蔵開き」等、集客力のあるイベントを活用し、新蔵を中心に地域への観光客の波及を促す。

「#ワクワクの蔵」を中心に、始まりの地、奈良が盛り上がる未来に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：奈良県葛城市寺口27番地1

年間平均来場者数：約42,000人 (2022年度実績)

開業：2022年7月

- COMPANY DATA -

代表者：代表取締役 CEO 吉田 佳代

所在地：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27番地1

創業：1893年

事業内容：日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発

資本金：3,000万円

URL：https://www.umenoyado.com/

●問い合わせ先

梅乃宿酒造株式会社

TEL:0745-69-2121



住まいのお部屋館



CORE VALUE

伝統と歴史を礎に、吉野材の魅力を新たなステージへ

FEATURES

伝統的な手法とこだわりが生み出す良質な材木

日本で最も古い植林の歴史を持つ奈良県吉野地方で育林から製材加工、木造建築の設計施工まで、木に関する様々な事業に取り組む企業。

吉野で生産される材木は密植多間伐(みっしょくたかんばつ)と呼ばれる独特の手法により、真っ直ぐで節が少なく、年輪幅が均一で緻密であるという特徴があることから、割れの原因になる節の少なさ、強靱な木質が評価されており、同社が納材した材木も多くの歴史的建造物や寺社仏閣の建造、修繕に使用されている。

また、クライアントが材木に関する理解を深められるよう、同社では製材工場の見学を受け入れ、材木の状態をチェックできる体制を整えている。製材過程で行う乾燥も、効率性に優れた高温乾燥だけでなく、人の目で細かい確認ができ、艶や香り、耐久性に優れた材木を提供できる低温乾燥にも対応しているなど、良質な材木を提供するためのこだわりが随所に感じられる。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2018年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 貝本 拓路
所在地 : 奈良県吉野郡下市町新住991-1
創業 : 1948年
事業内容 : 材木の製造・販売、木造住宅の設計・施工・管理、山林経営
資本金 : 2,270万円
URL : <https://www.yoshinoeiboku.com/>

INNOVATION & FUTURE

木に触れ、その魅力を体験する製材工場

昨今のライフスタイルの変化を受けて伝統的な和室を設置する住宅が減少していることから、同社では洋室用建具や内装に関するブースを設置した「住まいのお部屋館」を開設。製材工場と併せて公開することで、同社の「吉野銘木の家」を検討するクライアントに様々な提案を行っている。

歴史的に見れば、奈良県吉野地方の植林は500年以上の非常に古い歴史を持ち、豊臣秀吉が建設を命じた大坂城や伏見城にも、吉野の材木が使用された。現在でも、品質・耐久性・美しさが求められる歴史的建造物や寺社仏閣の建造、修繕に使われる材木の数少ない産地である。「吉野林業の持つ長い歴史を製材業の付加価値にしていきたい」と代表取締役社長の貝本氏は語る。その上で、伝統的な文化と新しいスタイルの両方を大切にしつつ、クライアントに最適な材木を提供すべく、クライアントや材木に関心のある方々へオープンファクトリーを行い、コミュニケーションを通してニーズを汲み取ることを心がけている。

製材工場に入った瞬間に感じるのは木の香り。様々な形の材木が陳列されている中を見学していると、材木加工用機械の音と迫力に圧倒される。五感で木に触れながらその特徴や林業について見聞を深める。日常ではなかなか体験できない吉野林業に関する学びの機会を提供し、材木のストーリーを通して訪れた方々との新たな共創を見いだす。

OPEN FACTORY DATA

住所 : 奈良県吉野郡下市町新住991-1
年間平均来場者数 : 約900人(イベント時)
開業 : 2005年

●問い合わせ先

吉野銘木製造販売株式会社

0747-52-8881



和歌山県田辺市

梅回廊



CORE VALUE

日本の食文化、梅干しの魅力を和歌山から世界へ

FEATURES

農家と共に歩む梅干しメーカー

和歌山県は日本一の梅の生産地であり、梅の加工品である梅干しも古くから保存食として知られ、盛んに生産されてきた。中田食品株式会社は、1897年(明治30年)創業、梅干しや梅酒など、梅の加工食品の製造・販売を主な事業としている。

同社の人気商品である「梅ぼし田舎漬」は、1967年に紀州の郷土料理「青魚の梅煮」をヒントにして開発され、口コミで人気を広まった結果、塩抜きした梅干しを調味液に漬けて製造する「調味梅干し」が全国に広まるきっかけになった。

また、和歌山の梅産業で問題となっている「梅農家の高齢化と後継者不足」に対応するため、梅農家との共存共栄の精神で、生産者の作業負担を一部軽減できる製造体制の構築に着手。青梅の塩漬け作業や天日干し作業を効率的に行える漬け込み工場を整備し、さらに、匠の技を持つ梅農家の漬け込み技術を自社でも再現できるようにIT機器を導入するなど、DX化にも積極的に取り組むことで、まさに地域産業の未来を牽引する企業として活躍している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2020年)

<(公財)中小企業研究センター>

グッドカンパニー大賞 特別賞 (2022年)



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 中田 吉昭
所在地 : 和歌山県田辺市下三栖1 4 7 5
創業 : 1897年
事業内容 : 梅干し・梅酒・梅加工食品の製造・販売
資本金 : 9,000万円
URL : <https://www.nakatafoods.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

梅と梅干しの魅力を深掘りできる見学ルート

「梅回廊」と名付けられた同社の工場見学ルートは、平成5年に工場が新設された際に設置された。元々はスーパーマーケットのバイヤーを対象に、ビジネス関係の視察用として設置されたものだが、現在は一般客でも見学可能となっている。通路に設けられた窓からは、梅干しの製造工程や完成した梅干しを容器に詰める工程を見学することができる。また、通路には梅の栽培や梅干しの歴史、製造工程について分かりやすくまとめられたパネルも設置されており、実際の製造工程の見学と合わせて知見を深める事ができる。

梅回廊が設置された本社工場の敷地内には、著名な芸術家の手による梅をモチーフにした作品を鑑賞できる展示室「ざやらい梅園」と、南高梅をはじめとした様々な梅を鑑賞できる梅園が整備されており、梅の魅力を存分に味わう事ができる。

「近年は梅干しを食べない人が増えているが、売店で試食してもらおうとおいしいと感想を頂く事が多い。梅干しの味は、日本人の心の琴線に触れるものだと思う」と語るのは、同社広報課長の小串氏。

和歌山県は全国の梅生産量の内、約65%が生産される名産地である。国内での高い認知度をさらに広げるべく、2025大阪・関西万博などの機会を活かし、梅干しが日本伝統の健康食品であることをアピールすることで、より多くの国の方に食べてもらえるよう、世界に向けた梅干しの魅力発信を加速させている。

OPEN FACTORY DATA

住所：和歌山県田辺市下三栖1475

年間平均来場者数：約5万人

開業(梅回廊)：1993年

●問い合わせ先

中田食品株式会社

0739-22-2486



湯浅醤油・九曜蔵



CORE VALUE

醤油発祥の地 紀州湯浅で、 「日本の食卓の当たり前」の歴史と製法を伝える蔵

FEATURES

希少な古式製法から醤油を学ぶ

同社は醤油醸造発祥の地、紀州湯浅で醤油や味噌の製造、販売、カフェ運営などを手がける企業。モンドセレクション最高金賞受賞等の実績を誇る同社の醤油造りは、現役約100年前の木樽を使った今では珍しい古式醸造法が特徴。

見学コースでは、約6トンのもろみが入った巨大な杉樽に触ったり、職人による榎入れ（攪拌する行為）や熟成したもろみを搾る作業を間近で見たりすることができます。また、体験コースでは杉樽で職人と同じように榎棒を使う「榎入れ体験」や、醤油を仕込んで持ち帰り1年かけ育てる「ペットボトル醤油づくり体験」が人気だ。

見学コース後に設置されている売店では多種多様な湯浅醤油や金山寺味噌、醤油を使用した食品やお菓子などを販売。蔵カフェでは、ここでしか味わえないオリジナルスイーツ「醤油ソフトクリーム」が堪能できる。

Award

< 経済産業省 >

地域未来牽引企業選定（2018年）



地域未来牽引企業

第9回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞（2023年）

※同社代表及び工場長が受賞



ものづくり日本大賞
経済産業大臣賞

- COMPANY DATA -

代表者 : 新古敏朗
所在地 : 和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464
創業 : 1881年
事業内容 : 醤油の製造・販売、商品開発
資本金 : 300万円
URL : <https://www.yuasasyouyu.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

日本が誇る醤油の裏側を世界に魅せる

「湯浅は醤油発祥の地」。この事実が周知されていない。また、日本人にとって身近な「醤油」だが、完成までの工程を知っている人が少ない。こうした課題意識から、新古社長は、湯浅に構える醤油蔵において、楽しく歴史と醤油作りを学ぶことができる蔵見学を2004年に開始した。

蔵見学を継続して実施してきたことで、同社の地域内外からの認知度と関心が拡大。誘客面では、コロナ前は国内外からの観光客を多数受け入れており、海外客のみで年間6千人~1万人が訪れた。

また、蔵見学の取組は同社に様々な機会・チャンスもたらしてきた。醤油発祥の地で脈々と受け継がれてきた醤油づくりの魅力が正しく伝わり、醤油職人を目指す学生の採用や、欧州のミシュラン星付きレストランのシェフに同社の醤油が採用されるなど、湯浅醤油に濃く関わりたい人が増えている。また、大手食品企業とのダブルネーム製品等も開発・販売されてきた。

これまでも、これからも、新古社長は、「業界の常識を疑う」スタイルを貫く。「東京は便利やけど何かが足りない。その何かがある地方にはお客さんと呼ぶ力がある。」と語る目は2025年に開催される大阪・関西万博を見据える。この好機に、さらに醤油と湯浅が輝き、はばたく未来に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所：和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464

年間平均来場者数：約10万人

開業：2004年

●問い合わせ先

湯浅醤油有限公司
0737-62-2100（工場見学予約）
0737-63-2267 平日（9:00~18:00）



あゆみショップ本店（直営店）



CORE VALUE

お客様への『おもてなし』、 地域への『おもいやり』が詰まった憩いの場

FEATURES

お客様に寄り添い、要望を直接受け取るための場所として

高齢者向けのケアシューズ「あゆみシューズ」の製造・販売を行っており、お客様1人1人の要望を丁寧に受け止め、きめ細やかな対応を心がけている。スタッフの手書きメッセージ「まごころハガキ」や「誕生日プレゼント」に対して、購入者から会社宛に毎日数十通ものメッセージ（お礼状やご要望等）が届くなど、心の通った接客に注目が集まっている。

本社に併設された「あゆみショップ本店（直営店）」で、毎月3日間開催している「お客様相談室（予約制）」では、ドイツ人マイスターが足の状態を見ながら、1人1人にあった商品の選択やオーダー靴の製作をしてくれる。付き添いの家族に対しても足のケアについて指導を行うなど、おもてなしの精神はここにも息づいている。ショップは土曜日でも開いており、平日仕事をされている方でも訪問しやすいよう配慮がされている。平日のみの対応となるが、事前に依頼をすれば製造現場や敷地内を見学することも可能。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定（2017年）

はばたく中小企業・小規模事業者300社（2018年）

第3回日本サービス大賞 経済産業大臣賞（2020年）

第15回製品安全対策優良企業表彰 経済産業大臣賞（2021年）

<人を大切にする経営学会>

第2回日本でいちばん大切にしたい会社大賞 審査委員会特別賞（2012年）

<公益社団法人中小企業研究センター>

第46回グッドカンパニー大賞 特別賞（2013年）



地域未来牽引企業

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 徳武 聖子
 所在地 : 香川県さぬき市大川町富田西3007
 設立 : 1947年
 事業内容 : ケアシューズ（高齢者シューズ）、ルームシューズ
 資本金 : 1,000万円
 URL : <https://www.tokutake.co.jp/>

INNOVATION & FUTURE

会社全体を通じて発信する、おもてなし・おもいやり

日頃から喜びの手紙や電話はもらっているものの、直接顔を見てやりとりする機会は限られている。月にショップを訪れる人数は200名程度。全国的に見れば少数かもしれないが、それぞれが独自の悩みを抱えて訪問される。そういったお客様との現場でのリアルな接客を通じて、従業員も感謝の気持ちやエネルギーを受け取り、日々の業務にやりがいを持って、より一層励むようになっていく。

また、敷地内では地域への配慮がいくつも見受けられる。通学路に面した通用口側には地域の子どものためにいつでも利用できるトイレが設置され、従業員の車は周囲への排気ガスを考慮して前向き駐車を徹底している。さらに、災害時に備えた非常用インフラの整備や食糧品等の備蓄を行うなど、地域の防災拠点としての役割も担っている。最近では親子向けワークショップのほか、キッチンカーなど呼んで地域住民の憩いの場となる交流イベントも開催しており、会社全体を通じて人々に笑顔を届けたいという同社の姿勢を体感することができる。

「工場を開くことで、より一層お客様の声に寄り添うことができ、地域へ還元することができる。」変化の激しい時代だからこそ、忘れてはいけない「おもてなし・おもいやり」の精神を、オープンファクトリーを通じて多くの人に発信し続けている。

OPEN FACTORY DATA

住所：香川県さぬき市大川町富田西3007

年間平均来場者数：2400人（視察受け入れ人数を除く）

開店：2018年

●問い合わせ先

・あゆみショップご来店のご予約お問い合わせ
 TEL：0879-26-9130
 月～土 10時～17時（日祝祭日、夏季休暇、年末年始を除く）

・会社見学お問い合わせ
 TEL：0879-43-5947
 月～金 9時～17時（土日祝祭日、夏季休暇、年末年始を除く）

