

前向きに挑戦する福井の企業を応援します

F-FACT

ファクト > Fukui advanced companies' try



【特集】 地域資源を活かす
～“ふくい”の強みをビジネスに～

vol. 11

【地域の観光資源】45件

永平寺	若狭の寺社建造物群
あわら温泉	大野城下町
越前海岸	三国湊町並み
一乗谷朝倉氏遺跡	花はす公園
氣比神宮	越前水仙の里公園・水仙ミュージアム
金崎宮	九頭竜川水系
蘇洞門	足羽山、足羽川の桜並木
九頭竜湖	越前古民家
恐竜の化石	鯖街道
平泉寺白山神社	越前和紙の里
西山公園	一乗滝
東尋坊	六呂師高原
丸岡城	小浜西組の町並み
越前陶芸村	足羽山
三方五湖	鶴の瀬
レインボーライン	お水送り
熊川宿	勝山左義長まつり
たけふ菊人形	かずら橋
氣比の松原	千古の家
瓜割の滝	日引の棚田
若狭湾	若狭和田海水浴場
松岡古墳群	越前の里味真野苑
北湯湖	

【農林水産品】29件

農産物	らっきょう	越前水仙
	福井梅	若狭牛
	サトイモ	ナツメ
	ハス（花はす）	そば
	越のルビー（ミディトマト）	大豆
	福井すいか	にんにく
	福井米	たけのこ
	富津（とみつ）甘藷	谷田部ねぎ
	しらやま西瓜	勝山水菜
	黒河マナ	椿
	ふくいポーク	
水産物	大型クラゲ（エチゼンクラゲ）	若狭ぐじ（アカアマダイ）
	越前がに	鯖
	若狭かれい	若狭クエ
	若狭ふぐ	鮎



【昆布、日本酒】昆布を活かしたリキュール
株式会社ウタ（本誌vol.4で紹介）



【越前がに】カニ味噌を使ったバター
株式会社三玄（今号P7～8で紹介）

地域資源を 活かす

～“ふくいの強み”をビジネスに～

福井県には歴史ある伝統産業、農産物や水産物、恐竜など観光に関するものなど、優れた地域資源が多くあります。国も、地域がそれぞれの「強み」を活かして自立的・持続的な成長をしていくことが重要と捉えており、手厚いサポートを行っています。地元にいるとそれが当たり前になり見逃されがちな地域資源ですが、うまく活かし躍進する企業も多くあります。そこで、今回の特集では、その取り組みや役立つ情報をお届けします。頑張る企業の取り組みを参考に、ぜひ貴社も身近な地域資源に目を向けてみてはいかがでしょうか。

身近にこんなにある！ 福井の地域資源100

福井にはたくさんの「地域資源」があります。ここでは国の「中小企業地域資源活用プログラム」に基づき認定された、3ジャンル100件をご紹介します。隠れた地域資源を活かしては…?!



【越前打刃物】打刃物材料を活かした高級印鑑
株式会社小林大伸堂（今号P5～6で紹介）



【眼鏡】チタン加工技術を使った医療機器
株式会社シャルマン（本誌vol.5で紹介）



【越前漆器】漆器技術を駆使した小物雑貨
有限会社山口工芸（本誌vol.1で紹介）



【三方五湖、若狭湾】自然を活かしたレジャー
有限会社湖上館（本誌vol.8で紹介）



【恐竜の化石】恐竜をモチーフにした屋外遊具
株式会社ジャクエツ（今号P2～3で紹介）

【鉱工業品およびその技術】26件

鉱業品	笏谷石	
食品加工品	へしこ（魚の糠漬け）	昆布加工品（おぼろ昆布、とろろ昆布等）
	越前そば（越前おろしそば）	なれずし
	水産練製品（かまぼこ・ちくわ等）	醤油
	ごまとうふ	みそ
	焼き鯖	大豆加工品（豆腐、油揚げ等）
	つるし柿	日本酒（清酒）
繊維関連	絹・人絹織物製品	編レース製品
	合成繊維長繊維ニット生地製品	細幅織物製品
工業品	眼鏡（枠を含む）	若狭塗・若狭塗箸
	越前瓦	越前打刃物
	家具建具	指物（越前指物）
	越前和紙	越前焼
	越前漆器	

CONTENTS

01 特集 地域資源を活かす
～“ふくいの強み”をビジネスに～
・イントロダクション 福井の地域資源100
・企業事例
 (株)ジャクエツ/ (株)小林大伸堂/ (株)三玄
・地域資源を活用！お役立ち情報
 北陸3県地域資源ネットワーク
 ふくいの逸品創造ファンド
 食品ウェブサイトを「福食市」
 ・地域資源でビジネス展開！挑戦企業ダイジェスト

13 完成への道のり ケイ・エス・ティ・ワールド(株)
15 若手のチカラ (株)和加屋
17 飛躍する経営者たち 開発 毅氏 開花亭
18 地方の挑戦
19 デザイン～少し気になる日常風景～
20 インフォメーション 他

株式会社ジャクエツ（ジャクエツグループ）

http://www.jakuetsu.co.jp

所在地：敦賀市若葉町2丁目1770番地

電話番号：0770-25-1111

代表者：徳本 達郎氏

資本金：2億6,250万円（グループ合計）

従業員数：614名

事業内容：保育園・幼稚園向け保育用品・教具販売



納品に合わせて配られるブックレット。親世代へのPRに一役買っています。



工場敷地内に置かれた「ディノワールド」。開発担当の3名と共に。

地域資源：恐竜

学識経験者交え“恐竜王国福井”ならではの遊具開発

ジャクエツグループ

ジャクエツグループは敦賀市に拠点を置く企業グループ。1916（大正5）年、自ら運営する幼稚園向けの教材製造からスタートし、保育用品・遊具・園児服の開発・製造販売、幼稚園・保育園園舎の建築設計、公園施設的设计施工さらには、文化環境づくり提案などの事業を展開しています。このほど同グループが取り組んだのは、福井県の地域資源“恐竜”を活かした遊具『ディノワールド』の開発。学識経験者の意見を交え発売にこぎつけた同商品のエピソードについて、株式会社ジャクエツ環境事業の杉田隆氏・坊正明氏・上野翔平氏に伺いました。

デザインに新しい風を 入社2年目の若手を抜擢

同社グループの強みは、大半の商品について企画から販売までを一貫して手掛けていること。商品は教材から制服、園舎設計まで幅広く、全国の幼稚園・保育所のおよそ60%にあたる、2万箇園以上が取引先といます。

「現場で起きるヒヤリハット事例をもとに、ジャクエツクオリティ（JQ）」という独自の安全規程を設け、安心安全の商品開発に努めています」と坊氏。グループでは幼稚園や保育所の運営も手掛けており、試作品を実地で検証できるのも強みです。

『ディノワールド』の開発が始まったのは2013年の春ごろ。運動能力の向上を主眼とする遊具を目指し企画がスタートしました。当初は恐竜のリアルな造形をモチーフにするとの話もありましたが、「恐竜のようなたくましい身体を作ろう」というフレーズのもと、テーマに沿ったデザインを検討することになったそうです。

デザイン担当として抜擢さ

れたのが、当時入社2年目だった上野氏です。大学で芸術工学を学び「手掛ける商品が幅広く、いろんなことに挑戦できると考えた」と志望し入社した上野氏。「若い世代の感性を投入したい」との勧めを受け開発チームに加わりました。

「恐竜がモチーフといっても『いかにも恐竜』というフォルムにするのは避け、どこに置いてもマッチするデザインにしようと考えました」と話します。

有識者のアドバイスを受け 学術的裏付けある商品に

「恐竜王国福井」の企業らしく、学術的にも裏付けのあるものになるよう配慮。福井県立恐竜博物館特別館長の東洋一氏に監修を依頼し、頭部の形や植物デザインなどの指導を受けました。

難しかったのは、安全性、デザイン、学術的正確性のバランスでした。骨の形状や指の本数などを追求することは、他方で挟み込み事故などの原因にもつながるからです。

恐竜博物館への誘客に 園児向けブックレットも制作

昨年春に発表してから、すでに50基以上の注文を受けているという『ディノワールド』。杉田氏は、運動能力向上を打ち出したことがヒットの要因ではとした上で、「恐竜がモチーフなので女性の園長先生には受け入れられるかと心配もありましたが、杞憂でしたね。より効果的に『ディノワールド』を使ってもらえるよう、園児の運動能力向上や生活習慣改善を盛り込んだ指導書も作りたい」と意気込みます。

発売にあたり、遊具の理解を深める園児向けブックレットを作ったのも同グループに

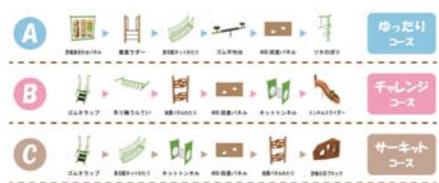
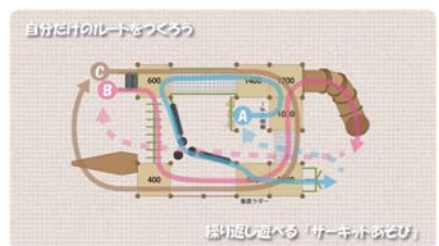
「恐竜の頭部一つ作るにも、省略できる要素とそうでない要素が出てきます。見栄えにも気を配る必要があります。発泡スチロールでモックアップを何度も修正しました」と上野氏は振り返ります。

とっては異例の試みです。園児の出欠状況などを記録する「おたより帳」をヒントにシール帳の体裁で作ったブックレットには、恐竜博物館の紹介も盛り込みました。「親世代に福井の地域資源を知ってもらうことで、恐竜博物館への誘客につながれば」との思いも込められています。

当初の4タイプに、大型のものが新たに2タイプ加わり、新機能として、頭部の形に特徴のある草食恐竜「パラサウロロフス」を模したすべり台等も手掛けたと。東先生や前橋先生をはじめ、みなさんのおかげで出来上がった商品。ますます発展していける遊具だと思っています」と杉田氏は締めくくりました。



自社工場での組み立て作業の様子。



園児の年齢・体力に合わせたコース設定まで考えられています。



杉田 隆氏



坊正明氏



上野翔平氏

株式会社小林大伸堂
 http://www.rosestone.co.jp/
 所在地：鯖江市水落町2-28-29
 電話番号：0778-52-8811
 代表者：小林 照明氏
 資本金：350万円
 従業員数：10名
 事業内容：印鑑製造・販売

「意外なのが20代の男性にも好評なこと。若い方に人気のある、ゴツゴツしたシルバーアクセサリーと同じような捉え方をされているのかもしれないですね」。発売から約2カ月経ち、確かな手応えを感じているとのことだ。

「イタリア語で遺伝子を意味する『gene』は、小林氏の息子である稔明氏が命名。『世の中にもないもの』『ステータス感のあるもの』を求める経営者層をメインターゲットに据えたこともあり、男性客の評価は上々です。取材中にも、会社設立を予定しているという男性客が買い求めに来ていました。



打刃物材料を使った高級印鑑「gene」。店内でのディスプレイのイメージも男性客を意識し黒を基調に。

地域資源：越前打刃物

県内製の特殊鋼材で
印鑑開発

株式会社小林大伸堂

地域資源を活かした商品開発の事例として、株式会社小林大伸堂（鯖江市）の取り組みを紹介します。印章業の同社は昨年11月、クラッドメタル印鑑『gene（ジェーネ）』を発売。1本7万円台からという価格ながら、男性を中心にファン層を拡大しつつあります。商品開発の経緯について、代表取締役の小林照明氏に話を伺いました。

素材に一目惚れするも
機材がなく一時断念

クラッドメタルは「金属の天然石」とも言われる金属材料。異なる性質を持つ金属の溶接・圧延により作るもので、高い耐腐食性や強じん性が特徴です。同商品では2種類のステンレスを60層重ねたクラッドメタルを使用。古代ローマ時代の王が使った「ダマスカス刀」を想起させる模様を実現しています。

5年ほど前、小林氏がクラッドメタル製の越前打刃物包丁を見つけたのが開発のきっかけです。当時、金属系の印材として手掛けていたのはチタン。「チタンに代わる金属を求めていたところでお出合った素材。クラッドメタル独特の複雑な模様になれました」とおっしゃいます。

取引のある問屋に相談したところ、素材供給メーカーが武生特殊鋼材（越前市）であること知り同社を訪問。同社もクラッドメタルによる刃物以外の商品開発に取り組んでおり、印材への応用にも関心を示したそうです。

「ところがネックになるこ

とがありました。当時、当社には金属刻印できる機材がなかったのです。すべて手彫りで、チタン印鑑の刻印では数え切れないほど針を折った記憶があります」

2012年、鯖江市の助成金活用でレーザー刻印機を導入したことで話が復活します。

重みある、一点ものは
若年層からも好評

素材を仕上げる工程では、西村金属（鯖江市）が協力。表面に特殊処理を加えることで、凹凸のある模様を持つ「一点もの」に仕上がりました。欠けたり摩耗したりするおそれがなく、一般的な印材に比べ手入れしやすいのも特徴。15ミリサイズで80グラムと象牙の約3倍の重さで、「大きな取引や融資など重要な契約

雑貨や衣類の切り口から
欧州への展開も視野に

今後の課題は「売り方」と小林氏。

「昨今の印鑑市場の規模や、1本7万円以上という価格を考えると商品単体ではなかなか動かないでしょう。パッケージや付属品の質を上げたり、使うシーンをパンフレットなどで提案することが必要だと感じています」

今後の展開に活かそうと、小林氏は現在、当支援センタ

1が行う「デザインアカデミー」を受講中。モノの意匠はもとより、そのコンセプトや作り方、売り方などすべてが「デザイン」の要素であることが分かったとおっしゃいます。

押印の習慣がない欧州への展開も見込んでいます。印影を「デザインの一要素」として捉えれば、雑貨や文具、衣類などの模様として展開できるのではとの考えがあるからだそうです。

「安く作ったり、複数商品

を組み合わせたりというような「印鑑業界の常識」を壊したいと常々思っています。印章店の定番商品である安価な認印も、ずいぶん前に店頭からなくなりました。これからも、普通の印鑑屋ではやらないことをやっていきたいです」

「gene」の開発を通じて、県内の「隠れた地域資源」に気付かされた小林氏。「時間はかかったけどコラボレーションは楽しい。ゆっくりと育てていきたい商品です」と笑みをこぼしました。



一見すると「印鑑屋」には見えない店構え。店内もジュエリーショップさながらに印鑑がディスプレイされています。



金属材料の溶接・圧延による独特の模様。同じものは1つとしてありません。



小林 照明氏

株式会社三玄
 http://www.migen.jp
 所在地：福井市大宮6丁目17-35
 電話番号：0776-63-6039
 代表者：角谷雅和氏
 資本金：800万円
 従業員数：15名
 事業内容：介護事業、食品加工販売、フード事業

角谷氏がブランド構築のために取り組んだのが、各種コンクールへの参加です。「どんなコンクールでも出よう」と決意し、福井県との関係機関に「食品に関するコンクールの応募情報や、経費のからからないイベント開催情報を案内・紹介してほしい」と要望。いろいろとやりとりをする中で、県の園芸畜産課（当時）から紹介された優良ふるさと食品中央コンクールに出品し、見事「越前蟹味噌バター」が農林水産省食料産業局長賞に選ばれ、ついに、平成26年には農林水産大臣賞の受賞を達成します。



地域資源：福井の水産物

地元こだわった商品開発
 ブランド力向上で魅力を発信

株式会社三玄

株式会社三玄は、旬の幸を中心にした創作料理店『ビストロ三玄』、地元の素材を活かした食品加工販売業、介護事業などを幅広く展開しています。食品加工販売業で4年前に開発した『越前蟹味噌バター』は農林水産大臣賞をはじめ数々の名誉に輝き、自社のネット販売以外にも、全国の大手百貨店などから問い合わせが多くあるそうです。福井の恵みを活かした商品づくりと販路開拓への取組みを、取締役の角谷仁司氏に伺いました。



福井市大手にある「ビストロ三玄」。福井の恵みに敬意を評し、その魅力を引き出した料理を提供しています。



「ジャパンフードフェスタ2014」出展の様子。都内の特設会場でキッチンカーでの販売をしました。

**行政との関わりを大事に
 1年に1種類は新商品を**
 さらに、県のブランド営業課からの紹介で参加した地場もん国民大賞では、800以上の商品の中から全国ファイナル20品に選ばれました。その特典として、東京で開かれる国内最大規模の食のイベント「食と農林漁業の祭典/ジヤパンフードフェスタ」に参加。『越前蟹味噌バター』の大きなブランド力アップにつながりました。「全国誌の取材もあり、誌面で紹介される

ことで知名度も上がりました。今では、受注生産で年間1万個を販売。その約9割が県外からの注文で、リピーターも多いそうです。「贈答品としての利用が多く、最近では、河和田塗りのお重に詰めた商品も扱っています。結婚式の引き出物にも好評のようです」。

地場もん国民大賞でファイナルに進出。また、最近では平成26年優良ふるさと食品中央コンクール新製品開発部門で農林水産省食料産業局長賞の受賞が決定しました。「無理せず、1年間に1種類、新しい商品を出していけたら」と語る角谷氏。「情報収集や助成金の活用など行政との関わりを続け、これからもコンクールに継続して出品していきたいですね」。

**ベニズワイガニの味噌を
 新しい福井の特産品に**
 『越前蟹味噌バター』は、越前漁港産のベニズワイガニの蟹味噌を使った同社のオリジナルバターです。平成26年度全国水産加工品総合品質審査会での農林水産大臣賞受賞をはじめ、平成25年第1回地場もん国民大賞ファイナル進出など、確かな実績で今では全国の人気商品となっています。
 商品化のきっかけは、福井市内で経営する創作料理店での出会いでした。「ベニズワイガニの脚は寿司屋などで引き合いがあるが、味噌の引き合いがなくて困っている」と漁業関係者から相談を受けたそうです。さらに、越前漁港でベニズワイガニ漁を行うのが唯一「大喜丸」のみと知り、同社の、地元生産者の顔が見える素材へのこだわりとも合致しました。そこで、店でベニズワイガニの味噌を使ったソースを試作。ズワイガニより甘味が強い濃厚な旨みはお客さまにも評判が良く、「このソースをアレンジして福井の特産品に育てたい」と角谷

氏は考えました。ベニズワイガニは、ズワイガニと違ってほぼ1年間を通して漁に出られることから通年販売が可能。さらに、「ベニズワイガニを扱うのは、越前漁港でただ1隻だけ。福井ならではの稀少な物語性も商品の魅力につながる」と感じました」と語ります。
**ブランド力向上を目指し
 様々なコンクールに出品**
 商品化にあたっては、「長く続けられる、新しい福井の特産品をつくる」ことをコンセプトに設定。福井県の『がんばる水産加工業者支援事業』の助成金を活用し、1年半かけて『越前蟹味噌バター』の商品開発に取り組み、量販体制も整備。平成24年4月から、インターネットを使った通信販売サイトを立ち上げ、販売を開始しました。
 「でも、最初はまったくの無名で、売上げは伸びませんでした」そう振り返る角谷氏。そこで考えたのが、「商品そのもののブランド力」信用をいかにつくるか」ということでした。



全国水産加工品総合品質審査会「農林水産大臣賞」表彰式にて。(左下段が角谷氏)



角谷 仁司 氏

富山県

天野漆器株式会社

「高岡漆器・螺鈿」



明治25年創業の高岡漆器製造販売として創業。螺鈿ガラスの加工は高岡市が国内シェア9割を超える。すでに江戸切子とのコラボ商品も手掛け、海外販路も増えてきている。

株式会社高田製作所

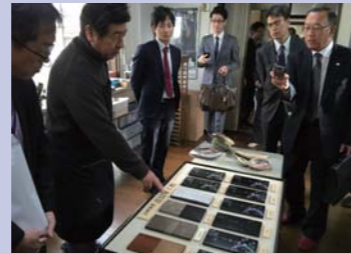
「高岡銅器・鋳物」



黄銅鋳物の仏具製造で創業。近年はデザイナーと連携した商品開発でステーションナリーなどの製造に注力。ハーゲンダッツに採用されたアイスクリーム専用スプーンが話題に。

有限会社武蔵川工房

「高岡漆器・螺鈿」



高岡漆器の中でも青貝塗と呼ばれる螺鈿加工を得意とする同社。平成19年には映画「西遊記」の中で、銀閣大王が持つひょうたんに螺鈿を施し話題となった。

株式会社能作

「高岡銅器・鋳物」



錫製の商品製造を得意とする同社。真鍮製の風鈴が話題となったほか、錫100%のテーブルウェア元祖として、国内はもとより世界に販売網を広げている。

2 地域資源を活用した新商品開発、販路開拓助成金「ふくいの逸品創造ファンド」

http://www.fisc.jp/archives/cat5/post_124.html

ふくい産業支援センターでは、平成19年度に、ふくいの逸品創造ファンド事業を創設しました。この事業は、県内の中小企業者などのみなさんが取組む、「ふくいの強み」を活かした特長ある新商品・新サービスの商品開発や販路開拓事業について、その費用の一部を助成するものです。次回の募集については、詳細が決定次第HPなどで公開予定です。

＜ポイント＞

- 助成率 1/2 以内、助成限度額500万円
助成率 2/3 以内、助成限度額600万円 ほか ※取組内容によって異なります
- 以下のメニューがあります
「恐竜ブランドビジネス化」
「スポーツ・医療関連分野展開」
「新たな土産品開発による『おもてなし』」ほか
- 助成対象経費
＜新商品開発事業＞
従業員旅費、資材購入費、外注加工費、試作用機械器具等購入費 ほか
＜販路開拓事業＞
会場借料、会場整備費、広告宣伝費、HP作成費、印刷製本費 ほか

＜過去にはこんな事業が採択されました＞



増永眼鏡株式会社
瞬間的に色が変わる眼鏡

南ヤマグチ食品 / でざ〜と〜ふ

株室次 / 天然醸造醤油

Jewe.La株式会社 / STICK PIERCE

3 食品Webサイト「バイヤーのための福食市」

<http://buyer.fisc.jp/>

福井県の地域産品情報を提供するサイトとして、福井のこだわり食品市場をイメージし、開設しました。地域色や独自性を持つ商品をお探しの全国食品卸売業や食品バイヤーの方々へ、福井県内の食品事業者が開発した加工食品や県内の農水産物などの地域産品情報をお知らせすることで、全国の食品関係バイヤーの方々と県内の食品事業者との取引マッチングをご支援します。

＜ポイント＞

- 地域の食材やこだわり食品の加工食品業者の方々をご利用されています！
68事業者 196品目（2014年12月現在）
- 都市圏を中心に、全国の食品バイヤーがチェックしています！
月平均3,000以上のアクセス数
- Facebookやメルマガも情報配信しています！



全国のバイヤーが気になる情報を網羅。掲載することで取引がスムーズに進みます。

使える3事業を紹介

地域資源を活用！お役立ち情報

1 連携した北陸ブランドづくりを考える！！企業視察レポート

～伝統工芸と食を核とした、北陸地域資源活用ネットワーク構築事業～

ふくい産業支援センター、石川県産業創出機構および富山県新世紀産業機構は、北陸3県の企業が県域を越えて連携することで、北陸の伝統工芸や食品を活用したこの地域ならではの魅力ある商品の開発から販路開拓を支援しています。

この事業の一環として、北陸地域の伝統工芸や食品についてより理解を深め、連携の可能性を探るため、企業や工房等の相互視察を行いました。

福井県

有限会社龍泉刃物

「越前打刃物」



ボキューズ・ドール国際料理コンクールで使用され、各種メディアに取り上げられたステーキナイフが注目を集める。ナイフの柄に漆器、包装に和紙を使うなど、伝統工芸同士の連携も進めている。

有限会社山口工芸

「越前漆器」



2代目社長の市橋人士氏。木製高級雑貨ブランド「Hacoa」（ハコア）を立ち上げ、東京に直営店を出店するなど躍進中。越前漆器業界に新風を吹き込む若手経営者のリーダー的存在に。

有限会社幸伸食品

「ごまどうふ」



ごまどうふを中心に全国の高級スーパー、百貨店などに卸販売を行うとともに、豆腐創作料理を提供するアンテナショップ「幸屋」も人気。県内の病院と連携して、嚥下障害者向けのごま豆腐の商品開発に取り組んでいる。

石川県

株式会社ヤマト醤油味噌

「味噌・醤油」



醤油産地として名高い金沢市大野町で味噌・醤油の製造販売を行う同社。新商品開発に意欲的で、生醤油や甘酒、アイスクリーム用醤油、生味噌などオリジナル商品も多い。2000年からの海外販路開拓で、現在8ヶ国へ輸出している。

久谷物産株式会社

「九谷焼」



九谷焼商品の製造販売を行う同社。既存のビジネスに先行き不安を感じ、ネット販売を中心にシフト。消費者のニーズをくみ取った商品展開で、現在売上の9割をネット販売が占めている。

株式会社箱一

「金箔箔」



金箔自体の製造から自社で取組む、産地においても稀有な特徴をもつ同社。商品化の分野も工芸品から食品分野まで多岐にわたり、金閣寺の金箔も同社のものが使用されている。国内10店舗のほか、海外で代理店展開もしている。

各回、金融・行政関係者を含め多くの企業様にご参加いただきました。訪問企業の各代表者が、自社店舗や工房内で製品の説明や業界の現状、今後のビジョンを話し、参加者も写真を撮ったり熱心に質問したりと、手ごたえを感じていた模様です。この他にも、3県合同で伝統工芸や食品に関するセミナーや大手小売業とのマッチング商談会が開催されました。

有限会社高鳥紙業・マルセイ箸店(小浜市)

◆自然の押花を塗箸に『押花箸』



嶺南地域の伝統工芸である「若狭塗箸」。和食がユネスコ世界文化遺産に認定されたこともあり、これまで以上に注目も集まっている。そんな中、同社が開発したのは塗箸の柄に自然の押花を細工した商品。耐久性の向上や、押花の凹凸を平坦にするために、手作業での塗りと研ぎを13~15回も繰り返して完成する。当社独自のラベル化技術を使い、品質の均質化を実現。高額の商品であり、富裕層への販路開拓を目指している。

【活用した地域資源】 若狭塗箸

株式会社安兵衛食品(敦賀市)

◆電子レンジでチンして調理する『越前若狭の海の幸・山の幸の笹巻き寿司』



観光客向け大型集客施設「日本海さかな街」内に店舗を構える同社。焼き鯖寿司を中心に業績を伸ばしてきたが、それ以外の地域農産物と一緒に観光客に楽しんでもほしいという考えから、焼き鯖寿司の他8種の地域資源を使った笹巻き寿司を開発した。レンジで加熱調理するという新しいコンセプトを売りに、舞鶴若狭自動車道開通などで、さらに増加が見込まれる観光客にアピールすべく取組みを進めている。

【活用した地域資源】 若狭ふぐ・焼き鯖・福井米・黒河マナ・たけのこ・大豆・ミディトマト・若狭牛・ふくいポーク

若越印刷株式会社(敦賀市)

◆メモキューブ『ドキドキ発掘メモ』



県立恐竜博物館のアドバイスや、山田兄弟製紙㈱の「越前和紙」のすかし技術と、福井県のトップブランド「恐竜」をコラボレーションした商品。三葉虫やアンモナイトなどの化石のシルエットを漉き込んだ色鮮やかな6色の和紙を重ね地層を表現して、地層からは恐竜の切り抜きが現れる仕掛けも。県立恐竜博物館などで販売しており、人気となっている。

【活用した地域資源】 恐竜・越前和紙
※F-ACT vol.6内で詳しくご紹介しています。



地域資源を上手に利用してビジネスを展開する企業が、福井にはまだまだあります。各社の技術や特色を活かした7社の事例を、ここではダイジェストでご紹介します。貴社の事業展開へのヒントに、ぜひ参考にしてみてください。

株式会社横井商店(福井市)

◆地域産品をチョコレートティング『横井チョコレート』



菓子卸、小売の同社では、製造部門に進出し、自社で福井県の農産品を使ったチョコレート菓子を製造販売している。福井県産コシヒカリ・六条大麦・福井梅・棗・大豆・らっきょうの6種類を使い、チョコ自体も「クーベルチュール」と呼ばれる高級材料を使うことで、贈答用としても利用できる品質に。福井の土産品として認知度を高め、全国展開も視野に入れている。

【活用した地域資源】 福井米・六条大麦・福井梅・棗・大豆・らっきょう

株式会社サンユー(鯖江市)

◆越前漆器×ミニ盆栽『ちょこぼん』



1500年の歴史と伝統を持つ「越前漆器」。同社は、坂井市の盆栽作家の下村禎勝氏とのコラボレーションで、鉢に越前漆器を用いた小ぶりのモダン盆栽「ちょこぼん」を製造・販売している。ライフスタイルの変化などで、業界が縮小しつつある漆器と盆栽、お互いの間口を広げることに期待し、商品化された。季節感あふれるおしゃれなインテリアとして、若者を中心に人気を集めている。

【活用した地域資源】 越前漆器

福井経編興業株式会社(福井市)

◆絹100%製『小口径人工血管』



古くから繊維業が発展してきた本県において、ニット生地製造を主力とする同社。2008年からは絹100%製の小口径人工血管の開発に取り組んでいる。細くなると血栓ができるリスクが高まる従来の人工血管素材に代わって、新しい素材の開発が急がれている中、同社では既に直径1mmの人工血管の量産化技術の開発に成功。国際特許も取得し、今後の普及が期待されている。

【活用した地域資源】 繊維
※F-ACT vol.5内で詳しくご紹介しています。

株式会社キッソオ(鯖江市)

◆セル枠素材アクセサリ『Dirocca』



材料商社として眼鏡素材を買い付け、メーカーに販売していた同社。長年取り扱ってきた眼鏡素材（セルロースアセテート）と、自社で培った素材を貼り合わせる技術で、アクセサリブランド「Dirocca」を立ち上げ、現在では耳かきや靴べらなどの商品展開を進めている。全国各地の百貨店での期間限定ショップなどをきっかけに、反響を呼んでいる。伝統産業と時代に合ったデザインを融合し、積極的に県外へ発信している。

【活用した地域資源】 眼鏡

完成への道のり

商品はどのようなプロセスで完成されていくのか。企業によるアイデアの創出から新商品誕生までの開発ストーリーを紹介します。

福井のコシヒカリで 安心・安全・健康を世界に ケイ・エス・ティ・ワールド株式会社



川崎 正寛氏

アグリビジネスへの参入 県産コシヒカリを活かす

パソコンやスマートフォンなど、身近な機器で大容量・高速データ通信が当たり前となっている現代。それを支えるのがケイ・エス・ティ・ワールド(株)の半導体シリコンウエーハへの厚膜熱酸化膜加工



福井市の繊維関連企業、川崎産業(株)の社内ベンチャーとして、平成10年に創業したケイ・エス・ティ・ワールド(株)。半導体の成膜加工を主力とし事業展開する同社は、平成24年にアグリ事業部を立ち上げ、福井県産コシヒカリ玄米を使った飲料「GEN-MY」を完成させました。健康志向の大手コンビニエンスストアや大手百貨店で販売が開始され、パッケージデザインも一新。いよいよ活動が本格化してきた同社に、お話を伺いました。

技術です。同社独自の技術で、光通信材料の世界シェア8割を誇ります。

そんな同社が次に注目したのはアグリビジネス。3年前より、玄米と水だけを原料とする植物性酵素ドリンク「GEN-MY」の開発に乗り出しました。世界の市場が「安心・安全・健康」をキーワードに動き出していることを肌で感じていた代表取締役の川崎正寛氏は、開発のきっかけをこう語ります。

「創業当時、仕事で3年間アメリカに暮らしていた際、そこでは普通のスーパーで当たり前に玄米やライスミルクが並んでおり定番商品として根付いていました。牛乳や豆乳よりもアレルギーも少なく、栄養価もとても高い。福井発祥のコシヒカリを使った

飲み物を作って、お米の消費拡大にも貢献したいと考えるようになりました」

そんな折、川崎氏の知人が以前から米飲料の商品化を試みていたことを知りました。あまりのタイミングの良さに背中を押されるようにして、川崎氏は知人が開発途中だった商品の魅力を進化させ、「GEN-MY」を完成させました。

異業界参入の戸惑いと地道な販路開拓

福井県産の特別栽培米コシヒカリのみを使用し、独自の酵素糖化製法でオリゴ糖とアミノ酸に分解。玄米に含まれる各種ミネラル・栄養素はそのままに、完全無添加で玄米本来の自然な甘さに仕上げら

ケイ・エス・ティ・ワールド株式会社
http://www.kstworld.co.jp
所在地：福井市下六条町13-23
電話番号：0776-41-7333
代表者：川崎 正寛氏
資本金：8億円
従業員数：39名
事業内容：半導体用、光通信用シリコンウエーハの成膜加工・販売、アグリ事業

れた「GEN-MY」。世界で人気となっているライバル商品にも負けず、川崎氏はその品質に自信を見せます。

しかし、良い商品ができても販路の開拓には苦労をしたと同氏。これまでとは違う、不慣れた食品業界の慣習や常識に戸惑ったと当時を振り返ります。

「知らないことが多く、たくさん恥もかきました。出会

う方々に教えられながらここまで来られました。皆さんに驚かれますが、大手コンビニや大手商社との取引もきっかけは飛び込み営業。1本の電話から始まり、あとはその積み重ねでした」

「健康を前面に押し出しすぎるとマーケットを狭めてしまいます。ポスターのデザインもあくまで健康的な印象をもたせる程度にし、老若男女が気軽に楽しめる飲料というイメージで打ち出しました」

サンフランシスコやニューヨークでのフードショー、南青山29-1での商品発表会、都内での試飲販売会やマラソン大会でのドリンクコーナー協賛など、地道なプロモーションが実を結び、いよいよ販路が訪れます。

人気に手ごたえ 成長市場への期待と展望

「初めの1年はテストセールの期間と考え、現場に立ち、

自らの目で直接お客様の反応を見て、ニーズを確認してきました。各地での評判も上々で、メディアに取り上げられてからの反響は予想をはるかに上回るものでした。仕掛けと市場のマッチングが上手くいったのだと思います」と川崎氏。

国内で生産されている玄米飲料が、現在同商品のみという中、有名誌で2015年ヒット予想商品にライスミルクが4位にランクインするなどし、さらなる拡大が期待できます。

「実は当初からGEN-MYがグローバルな視点でもいけるといイメージがありました。欧米で好まれる大容量の1リットル入りのパックや、いろいろなフレーバーなど多品種展開して商品力を高め、勝負していきたいと考えています」と意気込みを語ってくれました。世界中で福井のコシヒカリが飲み物として食される日も、そう遠くはないかも知れません。

「プライベートブランドやB to Bの取引の問い合わせなども幾つかいただいています。勇気を出して大手に乗り込んだことや、地道に活動し

てきたことがようやく形になってきたという手ごたえを感じています」



原材料は玄米と水だけの無添加。平成26年7月より50%増量・新デザインになりました。



GEN-MYのPR用フライヤー。健康的なイメージを伝えるデザインに。



サンフランシスコでのフードショー出展の様子。

第6回 若手のチカラ。

このコーナーでは、若手のパワーでチャレンジを続ける会社を紹介。若い力から成長企業の元気の源を探ります。

株式会社和珈屋

力を合わせ、福井に 美味しいコーヒーを

美味しいコーヒーへの
情熱で独立開業を決意

生産国の農園での栽培管理など厳密な品質基準をクリアした高品質な生豆、“スペシャルティコーヒー”。珈琲豆専門店『和珈屋（わこや）』では世界各国から厳選したハイグレードな“スペシャルティコーヒー”を提供しながら、コーヒーに関する多彩なワークショップを開き、福井で美味しいコーヒーファンを増やしています。公私共にパートナーである代表取締役の小林美和さん、焙煎士的小林伸也さんご夫婦に、その思いとこだわりを伺いました。

『和珈屋』の青い木の扉を開けると、コーヒーの甘い香りが飛び込んできます。店内では、常時20〜30種類の新鮮なコーヒー豆を提供。コーヒーミルやフレンチプレスなどの道具を販売するコーナーや、試飲を楽しめるスペースもあり、奥には焙煎室やワークショップを行う広間などが設けられています。

『和珈屋』は、平成21年8月、福井市内のテナントビル内に開業。3年前、現在の店舗にリニューアル移転しました。「私は幼い頃から家族でコーヒーを飲んでいて、大のコーヒー好き。でも、福井では満足できるコーヒー豆の流通があまりなく、本当に美味しい

コーヒーを絶対みんなに飲んでほしいと思いました。その思いを実現するには、思いきってコーヒー豆の専門店を独立開業する以外なかったんです」と当時を振り返る美和氏。開業にあたって「やりたい内容を考えると、ひとりでは無理」と感じた美和氏は、ご主人の伸也氏に「一緒にやらない？」と声をかけました。「実は、それまでふたりともまったく違う仕事をしていました。ふたりそれぞれに人生の選択があつて、今日に至っています」と笑顔を交わします。

専門店だからできる ワークショップを開催

開業までの準備期間は約1年。仕事を続けながら、休日には県外の勉強会などに足を

運びました。焙煎機は、全国の専門店を調べ尽くし特注品を製作。コーヒーの風味を決める焙煎の工程は伸也氏が、店頭での商品説明や営業などは美和氏が担当。海外での生豆の買いつけは交代でなど、役割分担は明確です。

オープン2年目には、ワークショップをスタート。「最初は公民館などへ出張し、美味しいコーヒーの淹れ方を教えていました」と語る美和氏。次第にクチコミで評判が広がり、依頼が増加。新しい店舗には、ワークショップ専用のスペースを設けました。「おうちカフェ講座や、産地や器具の異なるコーヒーの飲み比べなど、主催者の意向にあわせ専門店だからこそできる内容を提案しています」。



小林 伸也氏(左)、小林 美和氏(右)

を持つおふたり。SCAJ(日本スペシャルティコーヒー協会)の審査員資格も持ち、国際的な審査会での審査員も務める多忙な日々です。「開業は長女が4歳の頃で、一昨年



福井市の西環状線沿いに3年前移転した同店。その佇まいから、最初はカフェと思って来店される人も多いとのこと。

に次女が生まれ、時間のやりくりは大変です。仕事も家事も子育ても、自然と手の空いている方ができることをしています」。

美味しいコーヒーを もっと福井に広めたい

近年、コンビニなどの安価なコーヒーが普及する一方で、「第三の波(サードウェーブ)」と呼ばれる新世代のコーヒーブームがきています」と語る美和氏。豆本来の味を引き出すことを重視した新しい流れに、「コーヒーが

ただ苦いものではなく、美味しいものだとかかってもらえる時代がくる。お客さまも高校生から家族連れ、高齢の方まで幅広い世代がいらして、美味しいコーヒーに価値を置かれる方が増えてきています」と熱を込めます。

伸也氏が主に焙煎する『和珈屋』の味わいは、コーヒー豆の旨みと甘さを引き出した

もの。「日本人の口に合い、地元福井のお客さまが飲んで、本当に美味しいと思ってもらえるのが一番」と断言する伸也氏。自家焙煎ならではの味わいは広く認知され、店頭販売以外に、敦賀から奥越まで県内約170件にのぼる喫茶店などの取引につながっています。

「美味しいコーヒーを福井

で流通させたいというのが、私たちの原点。より深くコーヒーを理解してもらえよう、今後は初心者から上級者までレベルにあわせた講演会などを展開したいです」。あふれる情熱で、福井にコーヒーの美味しさを伝え続けていきます。

株式会社和珈屋
http://wakoya.com
所在地：福井市福2丁目1914
電話番号：0776-63-5019
代表者：小林美和氏
資本金：500万円
従業員数：5人
事業内容：珈琲豆等の卸・小売



店内での講座の風景。たくさんの参加者で賑わっています。



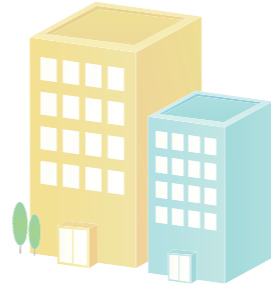
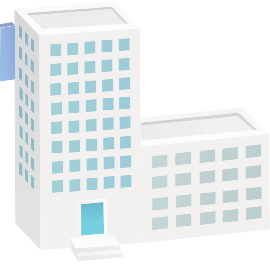
審査員として大会に参加。普段の笑顔から一変、真剣な表情で臨みます。



顧客の好みに合わせて豆選びをアドバイスする美和氏。産地の話なども交え、コーヒーの楽しさを伝えます。

「地方の挑戦」

全国の地方都市で活躍する企業のがんばる姿を紹介します。
貴社の事業の新たなヒントに！



秋田県

株式会社大館工芸社 <http://www.magewappa.co.jp/index.html>

「大館曲げわっぱ」、新時代へ



「大曲げわっぱ」の原材料と言え日本三大美林の一つと言われる「天杉」(天然の秋田杉)だが、資源保護を目的に2012年から伐採が禁止に。そんな大きな危機に直面しながら、伝統工芸を継承し続けようと奮闘している同社。人工杉の中にも天然と同じようにやわらかい材質のものがあることから、山林を所有し秋田杉を育成。

修理対応にも積極的に取り組み、長く大切に使える安心と信頼の提供に努める。また、グッドデザイン賞受賞品数がこれまでに28種に及ぶなどデザインにも注力。若い女性や世界でも人気となり、東京の著名インテリアショップからの

オファーや、欧州で弁当箱がヒットするなど、“本物志向”“和の文化”の器として注目を集めている。ユーザーは20~30代が増加、創業以来こつこつと誠実なモノづくりを続けてきたことが、新たな顧客獲得につながっている。

所在地: 秋田県大館市釈迦内字家後29-15
電話番号: 0186-48-7700
業務内容: 曲げわっぱ、秋田杉加工品 製造販売

代表者: 代表取締役 三ツ倉 和雄
設立: 昭和34年
従業員数: 29名
資本金: 3,700万円

石川県

吉市醤油店 <http://www.4c1.jp/>

珍味「ふぐの子」を独自の醸し漬に 発酵・醸造を極め、新たな味を追求



数ある発酵食品の中でも、石川県ならではのフグの卵巣のぬか漬。フグの卵巣には猛毒が含まれており、食用には適さないが、石川県では古くから塩漬した後、ぬかに漬けて発酵させて毒を抜き、珍味として食してきた。このフグの卵巣のぬか漬を、独自に調合した漬床で再度漬けたのが同店の「醸し漬ふぐの子」。塩辛くないので食べやすく、常

温での保存が可能。独自の漬床を使っていることから、「醸し漬」と名付けて商標登録し、ブリ、サバ等をシリーズ化、現在も白山市の特産である堅豆腐の商品化に取り組んでいる。こうした挑戦は「山静如太古(やましずかにしてたいこのごとし)」という同店

の家訓による。老舗だからといって伝統の上にあぐらをかくのではなく、時代とともに絶えず変わり続けることが必要ということであり、醸し漬ほか商品開発の取り組みはまさに変化の表れ。老舗醤油店の今後のチャレンジに期待が高まる。

所在地: 石川県白山市安吉町78
電話番号: 076-275-0908
業務内容: 醤油醸造、加工食品・調理用容器入り醤油の製造、販売

代表者: 代表 吉田 昇市
創業: 明治33年
従業員数: 7名

高知県

有限会社見元園芸 <http://www.mimoto-shop.com/>

四つ葉や五つ葉、赤・紫色等のクローバーをオリジナル品種として開発



自らが独立してやりたい農業を行っていくことを目標に夫婦で花苗栽培を始め、より珍しい品種の栽培に取り組んできた同社は、「育種家」であり生産も行う「農家」でもある独自のスタイルを構築してきた。開発したオリジナル品種のピオラ・パンジーには、「野うさぎミーモ」「春ららら」など特徴的なネーミングとイメージキャラクターのラベルを作

成して販売しファンを獲得している。そんな同社の次の取り組みは、四つ葉、五つ葉、多様体(七つ葉等)の葉数ラインナップや、赤、紫といった色のラインナップ、柄の有無を組み合わせた複数種類のクローバー。展示会やレセプション、ホテ

ル等のインテリアや、ブライダル商品としての販売のほか、1株の花数が多く蜂蜜を採りやすい特徴を活かしハウス内で育ててその蜂蜜をブランド化することも考えている。第2回こうちビジネスチャレンジ基金事業で最優秀賞を受賞。

所在地: 高知県高知市春野町弘岡上2785
電話番号: 088-850-3939
業務内容: 花卉作農業、野菜作農業

代表者: 代表取締役 見元 一夫
設立: 平成16年
従業員数: 36名
資本金: 300万円

出典
・(公財)あきた企業活性化センター 発行 「BIC Akita」2015.2経営探訪 <http://www.bic-akita.or.jp/magazine/>
・(公財)石川県産業創出支援機構 発行 「情報誌ISICO」vol.79 <http://www.isico.or.jp/isico/585>
・(公財)高知県産業振興センター 発行 「情報プラットフォーム」2015.1 Vol.328 http://www.joho-kochi.or.jp/johosi/pdf/no.328_2015_01.pdf

第11回 飛躍する経営者たち

福井県ゆかりのアグレッシブな経営者取材。企業を成長へと導く秘訣に迫ります。

開発 毅氏 ●料亭 開花亭 五代目

福井にしかない魅力を伝える 老舗料亭5代目の挑戦

明治23年創業の老舗料亭「開花亭」。120年余りの歴史の中で、迎賓の要地として福井市の浜町から中心市街の変遷を見てきました。24歳で店を継いだ5代目の開発毅氏の中心市街地活性化への思いはひとしおです。活性化への独自の考えとその取り組み、今後の展開についてお話を伺いました。



料亭 開花亭
HP: <http://www.kaikatei.biz/>
所在地: 福井市中央3丁目9-21
電話番号: 0776-23-1009 (開花亭)
0776-50-1070 (sou-an)

魅力的な経済活動を創り出す仕掛け

国指定の登録有形文化財にも指定されている開花亭本館。その歴史ある建物の隣には、斬新なデザインの別館「Sou-an」が目をひきます。世界的建築家、隈研吾氏に設計の承諾を取り付けるまでは苦勞したといいます。「中心市街地の活性化には、そこに『魅力的な』経済活動があつてこそ。福井の中心の情緒や歴史を改めて思い起こしてもらおう起爆剤になれば」と、ランドマークを設けることを考えました。

開発氏の語る『魅力的な』経済活動とは、そこできなれば体験できない風情、時間、味があることです。「そんな店が増えていくことでにぎわいを創り出したいですね。また、料亭に数居の高さを感じる人にも『浜町』を訪れてもらえるようしなければ」と、あくまで街全体の繁栄を見据えています。

その実現のため開花亭では、その歴史や料理の技術、お客様との距離感などこれまで培ったものに誇りを持ち、

さらに深化させることを方針としています。

「よそと同じようなシェア競争ではなく、むしろお客様への要求や厳しい目と戦っていくべきと思っています。目指すのは強い商品力。『地方レベルの自己満足』に陥らず、ニーズに対して福井の力、土着的な福井らしい方法で応えていきたい」と開発氏は思いを語ります。

福井の食への思い 価値を伝える努力

中心市街地活性化への思いと同じく、開発氏の『福井の食の発信』への情熱は並ではなく、福井ガストロノミー協会(※)の中心メンバーでもあります。県外VIPの来店も多い開花亭。そこで提供する料理へのこだわりをこのように語ります。

「お客様は全国のおいしいものをよくご存じです。福井の食材なら何でも良いわけではなく、『選んでみたら福井のものが一番だった』でなくては。本当に良い福井の食材がより一層輝くように、私たちが勉強し、きちんと活かさなければなりません。」

「ばなりません。」

取材の中でも開発氏は、越前ガニの本当に美味しい食べ方を教えてくださいました。食材と調理法を深く研究したことで、それが付加価値となつて顧客の心をつかんでいるようです。

東京の百貨店での期間限定店をはじめ地道なプロモーションを重ねた結果、全国からの予約も多く入り、ようやく手ごたえを感じ始めているという開発氏。

「『福井の食』を福井の店としてきちんと解釈して、お客様に伝える。価値が伝われば遠くからでも足を運んでくださいます。新幹線がまだ開通しない福井の地で、そういった全国の感度の高いお客様を呼び込むことは挑みがいのある課題です。感動・発見・驚きをいらしたお客様に感じてもらいたい。全国を相手とした競争がすでに始まっています。」

現状に甘んじることなく、開発氏の躍進は続きます。

(※) 福井の食文化の継承と発展を目指す、2013年11月に発足した民間団体

「ふくいソフトウェアコンペティション2014」入賞作品決定！！

公益財団法人ふくい産業支援センターでは、県内のソフトウェア技術を担う人材の発掘、育成、確保を目的として、福井県内の学生を対象とした「ふくいソフトウェアコンペティション2014」を実施しました。11回目を迎えた今回は、大学、高等専門学校、高等学校、専門学校の学生から14作品の応募があり、平成26年11月24日の審査の結果、以下のとおり入賞作品を決定しました。



コンペ初！高校生の大賞受賞

今回は、史上初めて高校生が大賞を受賞しました。WindowsやMacOSを問わずに、UNIXコマンド開発ができる環境を提供し、独創性と高い完成度が評価されました。



福井県立鯖江高校2年生
庄司 明洋さん



プレゼンテーションの様相（ユアーズホテルにて）



入賞者集合写真（福井県国際交流会館にて）

IT業界でのプレゼンテーション

今年度初めて、福井県IT産業団体連合会様のご協力のもと、大賞受賞者が業界関係者の方々にプレゼンテーションを行いました。業界の方々からは、作品の独創性や既成概念にとられない自由な発想に、大変高い評価を得ました。一方、発表した学生にとっても、ビジネスの最前線の視点から実践的なアドバイスをいただき、大変有意義な時間となりました。

賞	入賞者氏名	学校名	
福井県ソフトウェア大賞	一般部門	庄司 明洋 福井県立鯖江高校	
	オープンデータ部門	中尾 憂稀（代表）	大原テクノデザイン・アート専門学校
		竹原 健太	
		木村 大樹	
		間所 潤介	
		中山 堅太	
	ウェアラブルデバイス部門	笹嶋 誉了（代表）	大原テクノデザイン・アート専門学校
		澤 弘泰	
		山本 琢己	
		小寺 将史	
北嶋 和也			
福井県IT産業団体連合会 会長賞	眞田 嵩大 福井県立藤島高校		
協賛企業賞	(株)ignote賞	石田 啓悟（代表） 大原テクノデザイン・アート専門学校	
	(株)ALL CONNECT賞	綾川 勇吉	大原テクノデザイン・アート専門学校
		馮 偉強	
		山下依智子（代表）	
		鷲田 聖真	
		澤田 千琴	
	特別賞	ベストプレゼン賞	庄司 明洋 福井県立鯖江高校
		フューチャー賞	山田 寛之 福井工業大学
村瀬 穂貴 福井大学			
	山本 裕玄 福井大学		



第6回 少し気になる日常風景



写真提供：(株)杉原商店

バランスのデザイン

越前市の越前和紙の里には、紙の神様が祀られる「岡太神社・大瀧神社」が鎮座しています。社殿は、前後に本殿と拝殿を連結した複合社殿として知られており、江戸時代後期を代表する建築として昭和59年には、国の重要文化財にも指定されています。

昨年の秋、産地問屋さんと一緒にプロダクトデザイナーの澄川伸一氏を大瀧神社にお連れした時のことです。澄川氏が、正面の石段を上がり拝殿の真っ正面に立ったときに一言「アシンメトリー（左右非対称）ですね。」と言われたのです。同行した産地問屋さんは驚きながら「さすが、よく気がつきましたね！」とのこと。一瞬わかりませんでした。よくよく拝見すると重なりあう屋根の位置がシンメトリー（左右対称）ではなく、ちょっとずつズレているのです。なぜなのか、少し気になる産地の方々に訪ねてみるのですが、はっきりとした理由はわからず、最後には岡太神社総代である石川満夫氏に訪ねることとなりました。石川氏によると、昔は、本殿・幣殿を取り囲んでいる神門や回廊はなかったそうで、階段の下に建立予定であった拝殿から、本殿・幣殿を眺め参拝することを予定していたそうです。実は、階段の下から本殿・幣殿を眺めるとすーっと美しく見えるように計算しつくされたバランスなのだそうです。なるほど！現代でも一見気づかないほどのアシンメトリーで美しさを表現しているプロダクトがあると面白い！と思ったのですが、2013年にグッドデザイン賞を受賞した打刃物メーカーのステーキナイフは、機能性を追求したアシンメトリーフォルム！「アイウェア・オブ・ザ・イヤー2015」サングラス部門でグランプリを受賞したモデルも、さりげないアシンメトリーでした。皆さんの周りの美しいシンメトリーデザインもじっくり観察すると、ちょっとズレているかもしれませんよ。

本誌「F-ACT(ファクト)」を活用して会社をPRしよう!

企業情報メール便

販路開拓のチャンス!
本誌にチラシを同封できます

本誌では、企業情報メール便(チラシ同封サービス)を毎月実施いたします。配送先は、県内事業所約2,200社です。この機会に、貴社の商品・サービスを幅広く紹介しませんか?



●料金

同封するチラシ・パンフレットのサイズ	料金(税込)
A4判以下のチラシ	8,400円
A4判超～A3判以下のチラシ (二つ折にしてA4判以下のサイズにすること)	12,600円
A4判以下のパンフレット(10ページ程度まで) ※チラシ・パンフレット1種類当たり1回分の同封料金です。	16,800円

ご利用を検討の方は、事前に、電話または電子メールにてご連絡ください。

1号につき約10社まで受け付けます。

なお、申込状況および掲載内容によりお断りする場合があります。

お問い合わせ先 (公財)ふくい産業支援センター 総務部 F-ACT編集室
TEL: 0776-67-7414 e-mail: kouhou-g@fisc.jp

確定申告はお早めに!!

■申告期限と納期限

所得税・贈与税・個人事業税・個人住民税…**3月16日(月)**
消費税および地方消費税(個人事業者) ……**3月31日(火)**



申告と納税は期限内にお願いします。

※詳しくは、最寄りの税務署、福井県税事務所または嶺南振興局税務部、各市町税務担当課へお尋ねください。また、国税庁ホームページ (<http://www.nta.go.jp>) の「確定申告特集ページ」もあわせてご利用ください。

■インターネットで申告書が作成できます!

国税庁ホームページの「確定申告等作成コーナー」では、画面の案内に従って金額等を入力すれば、税額などが自動計算され、所得税、消費税の申告書や青色申告決算書などを作成できます。作成したデータは、印刷して書面により提出することができますほか、電子申告(e-Tax)を利用して提出することもできます。

※福井税務署では、2月22日(日)および3月1日(日)も、確定申告の相談・申告書の受付を行います。

【問い合わせ先】 各税務署・福井県税事務所・嶺南振興局税務部・各市町役場

自動車の名義変更・抹消・住所変更の手続きは確実に!!

自動車税は、自動車検査証の記載に基づき課税されます。

●自動車を下取りに出したら?⇒「名義変更」

●自動車を廃車したら?⇒「抹消登録」

手続されていないと、すでに自動車が手元のないのに自動車税が引き続き課税されます。

●住所が変わったら?⇒「変更登録」

手続されていないと、自動車税の納税通知書が元の住所に発送されてしまいます。変更登録が間に合わない場合は、以下の問い合わせ先に連絡するか、電子申請「ふくe-ねっと」から自動車税住所変更届の提出をお願いします。

～自動車税は車検時に納めるものではありません!～

まだ納めていない方は、滞納処分の対象になります。直ちに納めてください。

【問い合わせ先】 福井県税事務所/0776-21-8274
嶺南振興局税務部/0770-56-2223

本誌に関するお問い合わせは

fisc 公益財団法人 ふくい産業支援センター <http://www.fisc.jp/>
総務部 TEL:0776-67-7414/FAX:0776-67-7419/E-mail:kouhou-g@fisc.jp
〒910-0296 福井県坂井市丸岡町熊堂第3号7番地1-16 (福井県産業情報センタービル内)

皆様の声をお聞かせ下さい!

「○○が面白かった、ためになった」、「△△をもう少し□□にしたらどうか」、「●●のテーマについて紹介して欲しい」、「▲▲会社がやっている■■■について取り上げて欲しい」など、本誌を読んだ感想や、要望など、皆様のご意見をお待ちしております。

編集後記

今号は、県内で地域資源を活かした商品開発や販路開拓に取り組む企業を取材してきました。恐竜をテーマに博物館とタグを組み屋外遊具を開発した(株)ジャクエツ。打刃物の材料「クラッドメタル」を活かした印鑑を商品化した(株)小林大伸堂。蟹みそを使ったバターを開発し、商品ブランド力を高め販路を拡大する(株)三女。お話しを伺い、それぞれ商品開発を日々考える中で、福井の地域資源と出会い、商品の完成にまで至っていると知り、福井にいては気が付かないことも多い福井ならではの強みがたくさんあります。今回の特集が、全国に対して競争力のある、福井ならではの商品が生まれるきっかけになれば幸いです。

先号のF-ACTにはアンケートを同封させていただきました。たくさんの読者様のご協力を賜りまして、感謝申し上げます。F-ACTに対して数多くの真摯なご意見、ご感想も頂戴しました。十分参考にさせていただき、今後に活かして参ります。次号は4月25日発行予定。年度も変わり、新コーナーも始まる予定です。今後のF-ACTにぜひご期待ください。

新聞記事から集めた 県内企業の 新商品・新規事業

■収集期間:平成26年12月1日～平成27年1月31日

■収集対象:福井新聞、日刊県民福井、日本経済新聞、毎日新聞、朝日新聞

当支援センターが収集している新聞記事の中から、県内企業の新商品・新規事業に関する記事をピックアップしました。

【食料品・飲料】	
ご当地グルメ、ソースかつ丼味のおかき「ソースかつ丼」を販売。酸味があり眠気も飛ぶので受験勉強の合間に食べる「入試に勝つ」商品としても売り出す。	日野あられ(越前市) 越前夢工房(鯖江市)
福井県産六条大麦を使ったデミグラスソースルーと大麦入りぜんざいを発売。ルーは小麦を一切使用せず小麦アレルギー対応食品としても注目。	福井大麦倶楽部(福井市)
【繊維/衣服】	
生地を共同開発する企業グループ「ホライゾンタル・コープ」を結成し、新たな生地ブランド「キューブテックス」を発表した。3社はいずれも高密度織物を得意とし、最終製品は高価格帯の衣料、スポーツカジュアルを想定。	第一織物(坂井市) 豊島繊維(永平寺町) カジレーネ(石川県かほく市)
炭素繊維複合材(CFRP)を使い、福井県、IHI(東京都)などと開発を進めていた航空機のエンジン部品が、エアバス社の新型機に採用されたことを発表。県内企業の炭素繊維材料と福井県の特許技術が航空機に使われるのは初めて。	ミツヤ(福井市) SHINDO(あわら市)
【金属/機械】	
米・アップルのスマートフォン「iPhone6」用アルミケースを開発。丸みを帯びた縁にぴったりはまるよう、アルミを切削・研磨した。軽さと本体を守る頑丈さを両立したのが特徴。	エイティーンズ電子工業(鯖江市)
【その他の製造業】	
雑貨など商品包装の印刷注文を1個から受け付ける事業を開始。新たに紫外線でインクを乾かすプリンターと裁断機を導入、サンプルやオーダーメイド商品向け包装のほか、結婚式の招待状など個人客からの受注も見込む。	サカエマーク(鯖江市)
神棚に供えるサカキを、特殊な溶液に浸すなどして長期保存できるように処理するブリザードフラワーの技術を開発。独自技術で少なくとも2年間は生花と同じ質感を保つという。	橋本佛壇本店(鯖江市)
発光ダイオード(LED)を使った高出力の屋外用紫外線投光器を開発し、販売を始めた。LEDを使うことで、水銀灯と比べて約6倍の長寿命となり、消費電力も約5分の1に抑えられるのが特徴。	日野電子(坂井市)
断面の形が八角形のパイプを使った農業用ハウスの販売を開始。円形の鋼管と比べて強度が高く、間口10.8メートルの大型化を実現した。鉄骨ハウスと比べて3割程度安い。	福井ハウス(福井市)
インターネットを通じて小口投資を募る「クラウドファンディング」の手法を活用して、デザインのシンプルさと機能性を追求したごみ箱「SWING BIN」を開発した。福井市出身の工業デザイナー、竹内茂一郎氏と展開するブランド「MOHEIM(モヘイム)」シリーズとして販売。	プラステックス(福井市)
有機系保存材を注入した防腐加工木材の新製品「マーベルウッドNEO」を開発。従来品の2倍以上の耐久性があり、公共事業だけでなく、ウッドデッキや案内板、ベンチなどへの用途拡大を進めたい意向。	マーベルコーポレーション(福井市)
ウォルト・ディズニー・ジャパン(東京都)とライセンス契約を結んでいるギフト企画販売のリンベル(東京都)と共同で、木製3連時計「toki-musubi(ときむすび)」のディズニーシリーズを新たに開発、販売を開始した。	木工房蔵(越前市)
積雪などに対する強度を1.5倍に高めた大型の農業用ビニールハウスの販売を開始。通常より太い鋼管を採用することで強度を高め、鋼管の本数は減らすことで、建設価格は従来より1割ほど安くできるのが特徴。	モリシタ(福井市)
内側の底にメッセージを刻印し、飲料を飲み干すとメッセージが見えてくるマグカップを商品化した。クリップ状の「滑り落ちないスプーン」とセットで、受験生応援グッズとして販売を開始。	吉岡ロゴテック(福井市)
遠赤外線を照射してピンポイントで積雪や凍結を防ぐ融雪装置の販売を始めた。散水しないので周辺が水浸しにならない。転倒防止に有効として建物の玄関周りやスロープ、店舗の出入り口などで需要を見込む。	吉水商事(福井市)
【商業/サービス】	
「福井クラウドファンディング」の運用を開始。福井県に特化し、出資を求める起案者は福井県在住の個人、企業に限る。アドバイザーに中小企業診断士やファイナンシャルプランナー、画像・動画、デザインなどの専門家5人をそろえ、希望者には事業計画の助言も。	戦略組織コンサルティング合同会社(福井市)
30～40代の男性向けカジュアル衣料の新ブランド「Draft」を立ち上げ。当面は楽天市場やヤフーショッピングに出店、コーディネートや着まわし方などを紹介し、購入を促す。	ドラフト(あわら市)
ヘアカラー専門店「カラープラス」をオープン。ヘアカラーに特化して施術時間を短縮、支払い用券売機の導入やブローを客自任が行うことで、低価格化を実現したのが特徴。	マスターピース(福井市)
野菜ソムリエと共同であわら市産のナシ「豊水」を使ったジュースとジャムを開発。贈答用としてあわら市産トマトで作った既存のジュースやソースとセットで販売する。	カメハメハ大農家カフェ(あわら市)
【飲食】	
吐瀉物を簡単に処理する安価なキット「ノンパニック」を開発、発売した。シュレッダーで細かくした古紙を凝固剤の代わりにし、岡本吉之丞商店(福井市)が開発した大豆由来の洗浄剤を除菌剤に使用。	あまから(福井市)
イチゴを盛り付けた丼「X'mas Ichigo Don(クリスマスイチゴドン)」を開発。県産コシヒカリを使った米粉ロールケーキをベースに、5層構造のスイーツで、「スイーツでも福井県を盛り上げたい」と企画した。	Cafe coil(越前市) 明城ファーム(越前市)
4社が共同で贈答用のイチゴ大福詰め合わせを商品化し、「渾身の一粒 洋風大福」として販売した。和紙の箱や包み紙を使って高級感を演出、贈答用の需要に期待。	四季創業HAYASHI(敦賀市) 明城ファーム(越前市) マルモ(越前市) 山田兄弟製紙(越前市)
「家で温めるだけ」をコンセプトに、肉や野菜の具材をセットにした鍋料理の宅配サービスを開始。主に福井市内を配達エリアとし、卸売りの配送ルートに宅配先を組み入れて配達する。	立力(福井市)

小規模企業
共済制度

小規模企業の
経営者の
みなさまへ

経営者ご自身の 「現役引退後の生活資金」のことを お考えですか?

こんな悩みにお応えします

「年金だけでは不十分で、不安がある」
「自分で積み増しするには、どんな
ものがあるの?」

小規模企業共済は、「小規模企業経営者の
ための退職金制度」です。

退職金の準備を
中小機構が
お手伝いします。



加入し、掛金を毎月積み立てておけば…

将来、「廃業」「役員退任」等が生じた
ときに共済金を受け取れます。

現役引退後の安心した
生活設計が図れます。



ポイント

1. 常時使用する従業員の数が、20名以下(商業、サービス業5名以下)の個人事業主、個人事業主の共同経営者、又は会社の役員の方が対象です。
2. 毎月3万円の掛金(年間36万円)で、例えば、課税対象所得400万円の方ならば約11万円の節税になります。
3. 「小規模企業共済法」に基づき運営されています。



すでに本制度に加入されている方は…

掛金月額1,000円~70,000円の範囲内で自由に
設定できます。(500円きざみ)

●本制度の詳しい内容は、パンフレットを必ずご覧ください。

▶現在の掛金月額が7万円に達してい
ない方は、増額をお勧めいたします。

※掛金月額増額申込書がお手元に無い場合は、下記の共済相談室へ
ご請求ください。

共済制度の運営機関

● 中小企業と地域振興をもっとサポート
独立行政法人
中小企業基盤整備機構 北陸本部

〒920-0031 石川県金沢市広岡3-1-1 金沢パークビル10F

共済相談室 TEL 050-5541-7171
URL <http://www.smrj.go.jp/kyosai/index.html>

小規模企業共済

検索