

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】 福井「食」の発信
～県外・海外への新たな展開～

vol.17

福井の食にミラノが沸いた！

ミラノ国際博覧会
福井県ブース出展

昨年5月から10月までの間、イタリア北部ミラノ郊外で、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに行われたミラノ国際博覧会（以下ミラノ万博）。なかでも日本館は、連日長蛇の列ができ、人気となっていました。“行列嫌いのイタリア人が8時間並ぶ”とメディアが取りあげるほど、大変な賑わいだったとのこと。そんな日本館の2階に設けられた福井県ブースも、10月24日から27日までの4日間の出展期間内に約18,000人もの観覧者を集め、大盛況のなか終了しました。福井県はミラノ万博を通してイタリアへ、また世界へ何を伝えたのでしょうか？ここでは、ステージで行われたイベントの内容と賑わいの様子を、現地の声と共にお届けします。



福井「食」の発信

～県外・海外への新たな展開～

全国に誇れるおいしい福井の「食」。越前がにや若狭がれいに代表される海産物や、コシヒカリなどをはじめとした農産物、若狭牛といった畜産品まで、海山問わず人々を惹きつける魅力的な食があります。それら本県の強みを県外へ、さらに海外へと発信していこうという積極的な動きが、このところ県内各地で目立ってきています。新幹線県内開通を見越し「観光」とのつながりを意識した取り組み。6次産業化での農業者の挑戦。デザイン力を活かした新商品開発やコーポレートイメージの刷新。県が中心となって進める食材のブランド化など、今回の特集ではさまざまな形で“食の発信”をテーマに、がんばる企業・団体の取り組み事例をご紹介します。

01 「禅」と「精進料理」
～大本山永平寺によるデモンストレーション～

大本山永平寺の僧侶と、在ミラノの5名の曹洞宗僧侶がステージで坐禅を実演。

禅の教えを伝えたほか、来館者も観覧席で僧侶の指導のもと坐禅体験を行いました。なかには熱心にメモを取る人や、後で質問する人なども多く、禅の心への関心が伺えました。

また、精進料理の実演としてごま豆腐作りのデモンストレーションが行われ、実演後には試食のごま豆腐（1日200食）も観覧者にふるまわれました。独特の味わいと食感はイタリアでも受け入れられ、「とても繊細な味だ」「クリーミーでおいしい」「イタリアの料理にも使えそうだ」との声が聞かれました。

02 「昆布かき」実演・体験
～福井独自の昆布文化をミラノで初披露～

海外ではあまり馴染みのない昆布食文化。ミラノ万博でも来館者のほとんどが昆布を初めて見たようです。水中の昆布や昆布漁の映像を使いながら昆布とは何か、昆布の歴史や食べ方を説明した後、デモンストレーションとして手すき昆布職人の別所昭男氏による「昆布かき」が披露されました。昆布の薄さや昆布をかく音に感心し、「昆布飛ばし」の技には会場から大歓声上がるほど。また、観覧者も実際に体験をしました。

実演後、試食のおぼろ昆布が提供され、「今までに味わったことのない味だがおいしい」「健康に良さそう」「ピザのトッピングに使えそう」と未知の食材に関心が寄せられました。

03 夜間イベント「福井の四季の光」
～地酒や郷土料理のふるまい～

越前和紙のライトによる幻想的な空間演出の中、県内21蔵元の地酒や福井米のおにぎり（おぼろ昆布添え）、上庄里芋の煮っころがし、九頭竜まいたけ、穴馬かぶらの漬物、けんけらなど数々の郷土料理が来館者にふるまわれました。なかでも特に地酒は大人気。「ワインよりフルーティー」「今までイタリアの日本食レストランで飲んでいた日本酒と全然違う！まるやか」「買いたい」と大絶賛されました。

イベントスペースでは酒升づくり体験も開催。升が何か分からないことから常時通訳をつけて説明。「お土産にうれしい」と、日本ならではの文化に喜びの声が聞かれました。

04 福井の「伝統工芸」を紹介
～食を彩る福井の技を伝える～

越前漆器、越前焼、越前打刃物、越前和紙、若狭塗箸など、本県には食にも深く関わる伝統工芸が数多く残っています。ステージ実演やパネル展示、PR映像の放映、体験イベントを通し、ミラノでその技を大いにアピールしました。



越前漆器 沈金実演



越前打刃物 切れ味体験



越前焼 ろくろ成形実演



越前和紙 紙すき体験

CONTENTS

- 01 特集 福井「食」の発信
～県外・海外への新たな展開～
 - ・イントロダクション
 - ミラノ国際博覧会 福井県ブース出展
 - ・企業事例
 - 一乗谷DISCOVERY PROJECT／企業組合うめっぼ
 - 長尾農園／(株)南部酒造場／ささえたまご農園
 - ・お役立ち！食品関連業者のための機関・施設紹介
 - 福井6次産業化サポートセンター
 - 福井県ブランド営業課
 - バイヤーのための福食市
- 13 完成への道のり 松文産業㈱
- 15 若手のチカラ ㈱西村プレジジョン
- 17 飛躍する経営者たち 村上 与司和 氏 ㈱アクティライフ
- 18 グッドデザインシンキング
- 19 今月の社は
- 20 インフォメーション 他

一乗谷DISCOVERY PROJECT
http://www.1jodani.com

福井の食材を中心に、地元産コシヒカリ『東郷毘沙門米』や敦賀の『奥井海生堂』の熟成昆布などを厳選。和食の技術と季節感を大切にしながら和と洋を組み合わせ、ここで食べることに意味のある『一乗谷料理』を創りあげました。スープから始まるランチコースは、トータルで約1時間半程度。「時間を忘れて、ゆっくり過ごしていただけたら」と竹内氏は微笑みます。

店内ではガラス越しに厨房の様子を見ることができ、料理人が福井の食材を調理する様子も満喫できます。



料理では「一乗谷の四季」を表現。写真(下)は、雪の大地に眠る大根をイメージした冬期メニュー。おでんの大根に衣をつけて揚げたものに福井の和がらしをそえ、チーズの粉雪を降らせて。



食堂だった『朝倉亭』の面影を残す外観。貴重な文化財の中にあるため、厳しい制限の中で文化庁など関係機関と調整しながらリノベーションを進めていきました。



観光との結びつきで発信

一乗谷朝倉氏遺跡の中で福井の美味しい食を提供

一乗谷DISCOVERY PROJECT

特別史跡、特別名勝、重要文化財と国の三重指定を受ける全国でも稀有な文化財、福井市の一乗谷朝倉氏遺跡。昨年10月、遺跡内にあった食堂『朝倉亭』を改修し、『一乗谷レストラン』がオープンしました。行政、民間、地元住民が一体となり「福井の食」を発信する取り組みを、福井市商工労働部おもてなし観光推進室主幹 辻岡昇一氏と飲食事業パートナーとなる福井市の老舗料亭『開花亭』の5代目開発穀氏に伺いました。

天井の木の梁と笏谷石の壁面が調和した、シンプルかつモダンな内装。壁を取り壊して設けた大きなガラス窓の向こうには、一乗谷朝倉氏遺跡の四季の景観が広がります。

地元と老舗料亭が連携
遺跡の中のレストラン

以前は食堂だった施設を大胆にリノベーションした『一乗谷レストラン』。実は、同レストランは、福井市が展開するPR事業『一乗谷DISCOVERY PROJECT』の次なるステージの取り組みのひとつに位置づけられています。

「北陸新幹線金沢駅開業の前に、福井市は全国に誇れる観光地である一乗谷で、観光の三大要素となる『見る』『食べる』『遊ぶ』の磨き上げをしていくことになりました。そこで2013年に『一乗谷・東郷魅力体感プロジェクト』を策定し、その中で『遺跡の中のレストラン』として、自然の中でゆっくりとくつろぎ、地元の食材を使った福井の食を観光客に提供できる地産地消レストランの整備を進めていきました」と、これまでの経緯を語る辻岡氏。

改装以前と同様、レストランの運営には、地元の朝倉氏遺跡保存協会が関わっています。今回はさらに、福井の食の発信基地となるよう、飲食

和と洋の融合&季節感
唯一無二の一乗谷料理

事業パートナーとして福井市浜町の老舗料亭『開花亭』を迎えることに。老舗料亭との連携の中で、食材として地元で採れたものを積極的に活用する、地元雇用を優先するなど、地域の活性化につながる仕組みも構築しています。

『開花亭』の開発氏は、開店に向けて「一流の景観と食を楽しむレストラン」にふさわしい料理を模索しました。メニュー作りには、『一乗谷DISCOVERY PROJECT』の一員であり、開発氏を中心メンバーとなっている福井ガストロノミー協会※でつながりのあるレストランジャーナリストの大養裕美子氏が参加。福井ならではの素材選びから、器のチョイス、店の雰囲気、価格設定まで意見を交わし、試行錯誤を繰り返しました。

そこで出たさまざまな案を取りまとめた料理に落とし込んだのが、『開花亭』と同レストランの料理長を兼任する竹内直也氏です。メニューは

福井の食を広く発信し
お客さまの旅に彩りを

新国立競技場のデザインでも注目される隈研吾氏設計の別館『souian』など、独自の取り組みを起爆剤に、浜町や中心市街地の活性化で確かな実績を重ねてきた開発氏。「一乗谷も浜町も、福井のおいしい食を広く発信するという志は同じです」と、今回の取り組みについて語ります。

「ここでは一乗谷を主役に、

来てくださったお客さまを彩らせていただく照明や演出といった効果となるのが僕らの役割。浜町でやってきたのと同様に、目先の短期的な客寄せにとらわれず、本物のある一乗谷という場所で、本物をわかってくださるお客さまに隠せず、本物の味わいをわかってもらう努力をし続けることが大事です。プレッシャーはありますが、行政の後方支援もいただいております、きちんとお客さまとの関係を築き、熟成していかなくてはと考え

ています」と表情を引き締めます。

一乗谷を訪れるお客さまに、『おいしい』付加価値を与える『一乗谷レストラン』。今後は、他県で成功事例のある里山レストランのように、ここでしか食べられない『本物の味わい』が旅の目的地となる『ディスプレイネーションレストラン』としての集客にも期待が寄せられています。

※ 福井市の食文化の継承と発展を目指し、2013年11月に発足した民間団体。



辻岡 昇一 氏



開発 穀 氏



竹内 直也 氏

企業組合うめっぼ
https://www.facebook.com/umeppe/
所 在 地：大飯郡おおい町岡安41-1-1
電話番号：0770-77-3344
代 表 者：古池 洋子 氏
従業員数：13名
事業内容：梅生産、梅加工品等
製造・販売

にも甘みや色合いを生かしピューレやジャムに加工するなど、多彩な商品をひとつひとつ丁寧に手作り。「共同梅園でとれたものを、梅を育てるときと同じ気持ちで加工するのが基本。近頃は、若狭産の越のルビーやいちじくを使った加工品も作っているんですよ」と語る古池氏。

地元の食品店から営業を始めた加工品の販売は、営業担当者の頑張りや県の協力によるマッチングなどで、今では舞鶴や嶺北地方で販路を拡大。ピューレなどは、主にレストランやケーキ屋といった業者と取引しています。



「6次産業化」で発信

特産梅の生産と食文化を次世代へつなげるために

企業組合うめっぼ

おおい町の特産品である梅の生産・加工・流通・販売までトータルに手がける、企業組合『うめっぼ』。現在、梅の生産農家をはじめとする有志13人で構成され、完熟梅を使った昔ながらの梅干し、梅ジャム、ピューレ、梅じおなど、梅の付加価値を高める商品開発で県内外に販路を広げています。独自の取り組みで6次産業化を推進する『うめっぼ』のこれまでの経緯と活動を、代表理事を務める古池洋子氏に伺いました。

県内外で販売される同組合のこだわりの商品。この他、業務用の梅ピューレなど商品数を増やしています。



地元小学校での加工体験教室の様子。特産品への親しみを持ってもらうきっかけになっています。



梅加工品の製造は全て手作業。袋詰めからラベル貼りまで、女性メンバーが中心となり丁寧に行います。

食べやすい商品を開発
梅の美味しさを伝えて

古池氏は近年、食生活の変化による若者の「梅離れ」を心配しています。「今は家庭で、梅干しが食べられなくなっている。子どもたちは梅と聞くだけで敬遠してしまうんです」。そんな現状を改善すべく、『うめっぼ』では若い母親が手を汚さず梅を調理できるよう、あらかじめ種を取り除いた『ちょこっと梅』な

どの商品を提案。「商品開発は、毎日挑戦。改良を重ねないといけない。今は、ヘルシーな減塩梅干しづくりを研究しているところですよ」と意気込みます。また、5年前から食育ボランティアとして、地元の小学校で梅干し作りや梅ジュースの体験教室を実施。子どもたちに地元の特産品である梅に親しみ、食べてもらえる機会を提供しています。

古池氏は今後の目標を、「続けること」と言います。「組

合も高齢化してきました。ただ、仕事や家庭の事情もあり、若い方に入っていたくのはなかなか難しいでしょう。最近では、仕事で定年になった60〜65歳位の方に10年頑張っていただき、また次の60代を迎える方に引き継いでいけたらと考えています。県やJAもサポートしてくださるので、がんばって続けていきたいですね」。

梅の生産を守るために
2次加工で付加価値を

1980年代まで、嶺南地方で収穫される梅は「青いダイヤ」と呼ばれ、1個100円の高値で取引されていました。しかし、中国からの安価な輸入品が増加すると、価格は急速に低迷。農家の高齢化による後継者不足もあいまって、生産存続の危機に立たされました。当時、地元の特産品として梅の生産を奨励していたおおい町も同様の状況に陥るなか、地元の梅生産組合の一員だった古池氏は「農園を守って後継者をつくるには、2次加工で付加価値を高め収益アップするしかない」と一念発起。2008年、県と町の補助を受け『おおい梅加工グループ』を立ち上げました。「そのときの愛称が『うめっぼ』だったんです」と振り返る古池氏。加工場となる施設は、JAの協力でスーパーの空き店舗を活用。また、放棄されていた70アールの梅園を、グループの共同梅園として任されることになりました。

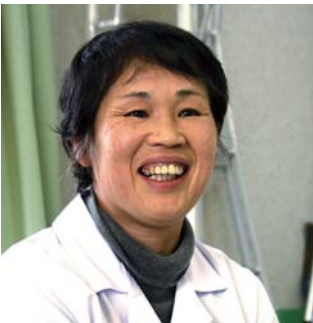
2013年、グループは嶺

安全安心で顔が見える
完熟梅の栽培と加工を

南初の企業組合『うめっぼ』に。「ひとりひとりが社長のイメージで立ち上げたグループ。営業時の信頼感も増すし、『企業組合』がしつくりくるなと思いました」。組合員は各農園での仕事などもあり、活動日は月・水・金のみとなっています。

「栽培から加工まで、作り手の顔が見える梅の加工食品」を目指す『うめっぼ』。県知事から安全安心なエコファーマーの認定を受け、共同農園では紅映梅（べにさしうめ）を生産しています。

『うめっぼ』の大きな特徴となるのが、「木成り完熟梅」を使用していることです。これは梅の木の下にネットを敷き、実が完全に熟して自ら落ちてくるのをじっくり待って収穫するもの。自然に完熟した梅は黄みがかったあんず色となり、味はいは甘くてフルーティ。天日干しをする昔ながらの製法で梅干しにするると、皮までやわらかでぼつとりとした食感になります。他



古池 洋子 氏





南部 隆保氏
店舗改装の要、「きき酒バー」にて。

デザインの力で発信2 有限会社南部酒造場

デザイナーとの協働でデザイン統一 花垣ブランドを分かりやすく発信

天空の城 大野城や日本百名山のひとつ荒島岳への登山客など、観光客が増加している大野市。その中心、七間通りに店を構え115年前からこだわりの酒づくりを続けてきた有限会社南部酒造場。この度、県内のデザイナーとタッグを組み、酒蔵のブランディング構築を図りました。その裏側にある老舗の思いを、代表取締役の南部隆保氏に伺いました。

**花垣ブランド再構築
らしさを見つめ直す**

大野で育まれる酒米と水、伝統の技がつくりだす同社の日本酒ブランド「花垣」。小さな蔵の大きなこだわりをキャッチコピーに、地元大野はもとより全国の日本酒ファンにも評判の老舗酒蔵です。全国に誇れる良い酒をと邁進する中、一方で違和感もあつたという南部氏。「時代の流行や酒にまつわる制度の変遷に合わせて、横に横にと商品展開をしてきた結果、花垣ブランドの焦点がぼやけてきたように感じていました。『花垣とはなんぞや』というものがお客さまに伝わりにくくなっていたと言えます」。中部縦貫自動車道の開通を控えたこのタイミングが機と、酒蔵のブランディング戦略の構築に乗り出しました。

**デザインの統一化で
イメージの定着をねらう**

昨年10月末には店舗改装のグランドオープンを迎え、またショップカードやバナーなども統一されたデザインに。ブランディングの見直しで集約された「花垣らしさ」が正しいにお披露目となりました。

戦略テーマの一つとして「酒蔵のトータルデザイン」を掲げ、当産業支援センターのデザイナー派遣事業を利用。県内のデザイナーとの協働が始まりました。花垣の歴史や、今後酒蔵として進んでいきたい道筋を丁寧話し合った結果を、デザインに落とし込み、第一弾として店舗の改装と包装紙などのリニューアルにつながりました。包装紙の桜模様は花垣発祥のいわれを表しています。「その当時、華やかな宴の席で流れていた謡曲の一節から花垣は名付けられました。その桜を酒蔵のシンボルである酒林（杉玉）の丸い形でデザインしたものです」オリジナリティーに溢れる出来栄えに南部氏も満足な様子です。



長尾伸二・真樹氏

デザインの力で発信1 長尾農園

手に取りたくなる四角い2合米 池田町の美味しいお米を発信

今から20年前、大阪から池田町に家族で移住して以来、野菜は完全無農薬、お米は除草剤だけを使用した減農薬・無化学肥料栽培といったこだわりの農業を続けている長尾農園。「ギフト」という新たな切り口で、大切に育てたお米を2合サイズのキューブ型にパッケージングし商品化しました。長尾ご夫妻に商品化への思いをお聞きしました。

**デザインの力で
若い世代への訴求力を**

「一度食べてもらえれば、池田のお米のおいしさが分かっていただける」。米離れが進む若い世代にどうやって手に取ってもらえるか、食べてもらうきっかけを作りたい、と常々考えていた長尾ご夫妻。そこで目をつけたのが池田に訪れる観光客の増加でした。「近ごろは県外からの移住者も含め、若い人たちがたくさん池田に遊びに来てくれています。ただ、まだまだお土産になるものが少なかつた。かさ張らないよう2合パックでお米を、と考えたのが始めでした」。当初、一般的な透明パウチに自作のシールをつけて販売するも、売れ行きは芳しくなかったとのこと。ブラッシュアップのヒントを求め、農閑期の冬に各地で行われる展示商談会やあちこちの土産店を偵察し、手に取りやすいキューブ型にするアイデアにたどり着きました。

**お米を通して
池田をもっと楽しく**

現在、お米の取り扱い、池田町の店舗「こってコテイ」で、HPからの問い合わせのみと販売チャンネルは少なめながら、全国に多くのリピーターを抱えています。「ネットからのお客様の多くがリピーターです。値段は高くても安心でおいしいお米を求めて、うちのページを探し当ててくれた人たちです。注文のメールにも日頃のあいさつを添えるなど、真心あるつき合いで長くつながれること

が大事だと思っています」。そんな常連客の中に、都会の知り合いへの手みやげにと、キューブを大量購入してくれた人もいたとのこと。「始めた当時に比べて、ウェブをきっかけにした情報発信やその広まり方が違ってきているように感じています」と話します。

長尾農園
<http://www.nonkina-okome.com/>
所在地：今立郡池田町藪田4-1-12
電話番号：0778-44-7763
代表者：長尾伸二氏



3種のお米がセットに。パッケージもきれいにデザインされており、ギフトにぴったりです。



有限会社南部酒造場
<http://www.hanagaki.co.jp/>
所在地：大野市元町6-10
電話番号：0779-65-8900
代表者：南部隆保氏
資本金：2,500万円
従業員数：15名





佐々江 良一 氏

ささえたまご農園
所在地：敦賀市杵見81-2-2
電話番号：0770-21-0063
代表者：佐々江 良一 氏
事業内容：養鶏・鶏卵・加工品
販売 等



平飼いでのびのびと育つ新種の鶏たち。同農園では現在60羽を試験的に飼育しています。

福井「食のブランド化」への取り組み

新地鶏ブランドを生み出す
福井らしさを目指し実証試験を
福井県×ささえたまご農園

全国に誇るおいしい食材が豊富な福井県。農産物や水産物、畜産物のブランド化によりその価値を高めようとする動きが、このところ目立ってきています。ここではその中で、県が中心となり進めている「新地鶏ブランド」育成への取り組みとその思いを、福井県畜産試験場の向井寿輔氏と、養鶏農家のささえたまご農園代表、佐々江良一氏それぞれにお話を伺いました。

福井県が進める 海の幸「ブランド化」

カニや甘エビ、カレイにフグ…おいしい日本海の幸が自慢の福井県。これらを目当てに、県外からも多くの観光客が足を運びます。そんな動きを追い風に県は、海産物をブランド化することで、全国へのさらなるPRにつなげる考えです。ここでは新しい3つの取り組みをご紹介します。

越前がに「極(きわみ)」

越前サーモン(仮称)

「マハタ」若狭新ブランドへ

産卵・肉質を実証試験
地鶏ブランド開発への一歩

一昨年から県が取り組む新地鶏ブランド化計画。卵をよく産み肉も美味しい、新たな卵肉兼用種の開発を目指し、現在は候補を2種類にし、ささえたまご農園を始めとした県内8箇所の養鶏農家が実証試験として飼育をはじめました。候補は福井市の農家上道正富氏が品種改良してきた、高い産卵能力を特長とする鶏種「ウエミチレッド♀」と、肉質が良く体も大きい「岡崎おうはん♀」「名古屋種♀」それぞれを掛け合わせた2種です。

「新地鶏は当然県民の好みに合う物でなければ」と、開発の前段階には市場調査として県内の養鶏業者からの意見を集めたという向井氏。福井の某有名焼鳥店に代表される「旨さと共に歯ごたえもあるとり肉」をウリに、福井らしさを出すことを目指しています。

「300日、400日、500日それぞれの日齢での肉質を、硬さやうまみ成分のアミノ酸量測定といったような科学的分析をした結果と、産卵成績をもとにし、最終的にはより美味しく経済性に優れた品種を新ブランドとして確定する計画です。できれば福井国体の開催に間に合わせて、PRしたいですね」と向井氏。鶏の餌や生育する環境によっても差がでることなど、「命を改良することは一筋縄にいかないこともある」とその難しさを口にしながらも、新地鶏ブランドの完成に期待を込めます。

ブランド化を強みに
県内畜産の未来に備える

地鶏開発の背景にはTPP（環太平洋パートナーシップ）協定への脅威がありました。個人としての思い、と前置きしながら向井氏は「福井の畜産が今後どうなるのかと不安を感じました。TPPに対抗するために何かしないといけない、福井独自のおいしい畜産物を守りたい」と話します。生き物相手ゆえ、品種改良には時間のかかる同業界。TPPに対する早めの準備として、県では現在「三つ星若狭牛」「新福井ポーク」、前述

名古屋種

岡崎おうはん

の「新地鶏」3品種の開発を並行して進めています。餌をはじめ飼育方法の飼養管理マニュアルが確定し、こだわりの地域ブランドとして全国で認知されれば、一般的な卵や鶏肉よりも高い価格で売れるのではないかと向井氏。「都会では1個数百円もする卵が実際に売れているようです。ただ、まずは福井の人たちに良さを知って

【お問い合わせ】

- Case.1

福井6次産業化サポートセンター
http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/shokuken/fukui6sapo.html
坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1(福井県食品加工研究所内)
TEL:0776-61-3539/FAX:0776-61-7034
- Case.2

公益財団法人 ふくい産業支援センター(デザイン振興部)
福井市川合鷺塚61字北稲田10 (福井県工業技術センター内)
TEL:0776-55-1756/FAX:0776-55-1759
- Case.3

公益財団法人 ふくい産業支援センター(販路開拓支援部 販路開拓営業グループ)
http://buyer.fisc.jp/
坂井市丸岡町熊堂3-7-1-16
TEL:0776-67-7407/FAX:0776-67-7419

Case.3

首都圏の食品バイヤーと取引したい
食品Webサイト「バイヤーのための福食市」



＜「バイヤーのための福食市」とは？＞



福井県の
こだわり食品が満載

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、開設しています。地域色や独自性を持つ商品を探している全国食品卸売業や食品バイヤーへ、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。

「バイヤーのための福食市」の特長

- ・製造開発したこだわりの食品を無料でPRできます。
- ・食品バイヤーが取引で必要とする食品情報や商品画像、事業者情報を掲載。
- ・スムーズなお取引につながります。
- ・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等を活用してタイムリーな県内の食品情報を提供



商品紹介ページのイメージ

福井県からの
お知らせ

「2015ミラノ国際博覧会」出展報告会&イタリアビジネス展開セミナー
欧州市場での食と工芸の販路開拓を開催します！

今回の特集のイントロでもご紹介のとおり、2015年ミラノ国際博覧会 日本館に「禅（ZEN）と精進料理の福井」をテーマに出展し、食や伝統工芸品、観光地をアピールした福井県。今回、その成果を広く知っていただくとともに、ビジネスへとつなげるため、福井県主催のセミナーを開催します。

日時：平成28年3月3日(木)
13:00~15:00/15:10~16:30(個別相談)
会場：サンドーム福井 管理会議棟103、104研修室

参加無料

- ミラノ国際博覧会出展・商談会概要
福井県観光営業部ブランド営業課
- ミラノ国際博覧会出展・商談会参加者報告
越前焼工業協同組合事務局長 橋本 直視
- イタリアの魅力とビジネス展開
在日イタリア商工会議所 顧問 青木 誠
トレードアナリスト フランチェスコ・リナレッリ
- 欧州でのビジネス展開支援
ジェトロ福井貿易情報センター 所長 西澤 成世

このほか福井県では、首都圏でのマッチング商談会の開催などを通して県内の食品事業者様のビジネスをサポートしています。

【お問い合わせ・お申込み】
福井県観光営業部ブランド営業課 食の國福井グループ
TEL:0776-20-0422/FAX:0776-20-0513
e-mail:brand@pref.fukui.lg.jp

お役立ち！

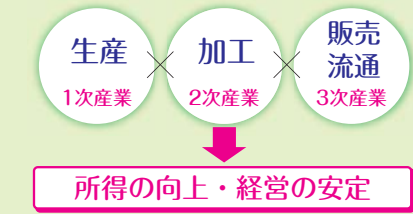
～福井の「食」の発信へ～
食品関連業者のための
機関・施策紹介

Case.1

農林水産業で「商品開発や加工、販売、販路拡大」を進めたい
福井6次産業化サポートセンター

＜6次産業化とは？＞

6次産業化とは、農林漁業者（1次産業）が生産者としてだけでなく、自ら生産物の加工（2次産業）、その流通・販売（3次産業）に一体的に取り組み、経営の多角化を図ることで所得の向上につなげていこうという考え方です。
※6次産業化は本誌P5,6（企業組合うめっぼ様）の事例でご紹介しています。



所得の向上・経営の安定

＜どんなサポートをしてくれるの？＞

6次産業化に向けた事業を開始し、発展させていくまでの総合的なサポートを行います。

- ①6次産業化に関する相談や、情報提供を行います。
- ②相談内容によって、専門性を持った人材『6次産業化プランナー』を無料で派遣します。
- ③「六次産業化法」に基づく「総合化事業計画」の作成をお手伝いします。
- ④技術相談、農商工連携ファンドによる助成など各種支援を案内します。
- ⑤国や都道府県、市町村ごとの機関をつなげ、人脈を広げるお手伝いをします。



Case.2

デザイン戦略を取り入れて食をアピールしたい
デザイナー派遣・グループカウンセリング

「新商品のデザイン開発」「既存商品のデザインの改良」「ブランド発信に向けたデザイン戦略」などなど、貴社のデザインに関してのさまざまな課題に、専門知識を持った経験豊富なデザイナーが実践的なアドバイスを行います。
※デザイン事業を活かした事例は、本誌P7,8（長尾農園様、旬南部酒造場様）でご紹介しています。

＜支援メニューを2パターンご用意しています＞

◆A デザイナー派遣

具体的な商品開発のデザイン、販売促進のデザイン、展示会の企画デザインの依頼など、デザイナーを活用して具体的な商品開発・販売戦略に取り組む中小企業様のみなさんのためのプログラムです。
【対象】デザインを活かした経営の向上を目指す県内中小企業等
【費用】有料（デザイナーの派遣費用として費用の1/2をご負担いただきます。）
【利用回数】1企業あたり10回以内

◆B グループカウンセリング

最新の市場動向、商品企画、販売戦略、デザイン評価のアドバイスなど、共通する課題について集合カウンセリングを行う組合・団体、企業グループのみなさんのためのプログラムです。
【対象】デザインを活かした取り組みを目指す県内組合・団体、企業グループ（中小企業を含む3社以上）等
【費用】無料（カウンセリング費用として、専門家への謝金等を支援センターが負担します。）
【利用回数】1企業グループあたり2回以内

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。

柔軟性に富んだ

「発電できる布地」の実用化にメド

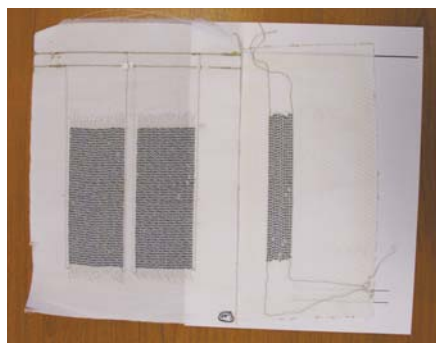
松文産業株式会社



吉岡 隆一 氏

県からの打診きっかけに
「機屋魂」に火がつく

1890年創業で、ファッションや生活関連以外に産業資材も手広く手掛けている同社。しかし、リーマンショックによる市場の落ち込みで、産業資材部門の主軸だった自動車用エアバッグから撤退することになり、「新たな柱を」と他分野への展開を模索して



手作業で作られた初期段階のサンプル

いました。太陽光発電機能を持った布地開発の打診は2012年、県工業技術センターの「e-テキスタイル研究グループ」から持ち掛けられました。吉岡氏によると、同社の製造ラインを支えるレピア織機は「糸さえあれば何でも織れる」という機械。「東日本大震災翌年で、次世代の電気エネルギー確保について世の中の関心が高まっていました。太陽電池が糸状になるなら織物にしたいという『機屋（はたや）魂』が湧いてきたのです」

鍵となるのは、スフェラーパワー株式会社（京都市）が開発した直径1.2ミリの球状太陽電池。それを一対の伝導糸で挟んだスフェラーパワーによる糸状発電体を、改造した

レピア織機で織り上げ、耐久性を高めるコーティングを施すというのが大まかな流れです。

「サンプルを受け取ったときは、糸の概念をひっくり返す物で『これが本当に糸か?』という印象でした。しかも導電糸でつないであり、ねじれた状態で織るとシヨートしてしまう。普通に糸を通して織るのではねじれが生じるので、布地の上に糸を載せて織る構造にしないと、モノにならないだろうと思いました」

見た目の良さ目指し
装着率向上に意欲

研究は3年がかりで行うこととし、経済産業省の『戦略的基盤技術高度化支援事業

（通称：サポイン）の資金を活用することに。同社、スフェラーパワー、ウラセ株式会社（鯖江市）の民間3社と、福井大学、県工業技術センターの計5者を研究実施機関とする提案書が2012年7月に採択され、本格的な研究開発が始まりました。

1年目は、同社が以前より手掛けていた技術をベースに、県工業技術センターとス

フェラーパワーの2者で、糸状発電体を共同開発。太陽電池の極性をそろえてハンダ付けされた糸を受け取り、手織りで何枚もサンプルを作って性能評価をしていきました。

「糸のねじれやテンションの偏りがないように織機にかけて織りあげる」というのが2年目の研究。「前年に性能評価を重ねたものの、いざ織機にかけると、太陽電池が糸

からポロポロと外れるのです。装着率95%を目標に、ハンダが落ちないようハンダ剤の工夫や改良を加えていきました」。ゼロから開発する布地で、織り組織や密度といった規格を考える必要もありました。

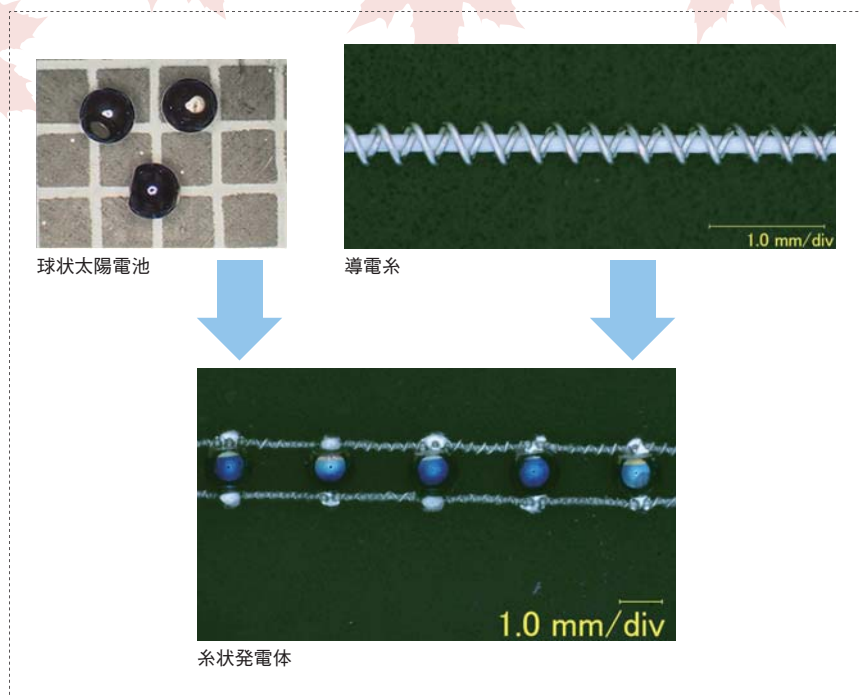
一定の成果を受けた3年目は、発電性能を高めたサンプル用の布地づくりに加え、ウラセを中心とする布地のラミネート加工に研究の軸が移りました。「今後の課題は装着率の向上ですね。装着率95%で発電性能はクリアできるのですが、見た目の面でいえば玉落ち（伝導糸から球状太陽

バッグやシューズなど
応用範囲の広がり期待

研究グループでは先ごろ「商品化の足掛かりに」と、織り上げた布を組み込んだスポーツシューズを試作。日中の太陽光で充電し、必要に応じてLEDを点灯すること、夕方・夜間の歩行・ジョギング時の交通事故防止に役立つのではと吉岡氏は期待し

ます。電池1個の定格電圧は0.5ボルトで、必要十分な面積が確保できればスマートフォン充電機能を持つバッグなどの商品化も可能と見ています。

1月中旬に東京ビッグサイトで行われた『ウェアラブルEXPO』にも出展し好評を得たそうですが、電力を取り出す回路の改良もまだまだ必要と吉岡氏。「入社して35年ほどになりますが、会社で電線をいじる仕事をする事になるとは、入社時には想像もつきませんでした」と笑みをこぼしました。



シューズの側面の発電体による充電で、つま先のLEDを点灯させます。



カーポートの天井構材として利用された例。黒いラインに見える部分が発電体になっています。



昼間の充電により夜間の防犯灯を点灯させます。

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。

第12回

メガネフレーム国内トップシェアを誇る鯖江市で生まれた、高性能老眼鏡『ペーパーグラス』が話題になっています。たたむとわずか薄さ2ミリになる老眼鏡で、発売3年足らずで8カ国10地域に波及するヒット商品になりました。国内消費市場の高齢者人口やインバウンド需要の高まりから、さらなる飛躍が期待できる同商品。誕生までのエピソードを、西村プレシジョン代表取締役の西村昭宏氏に伺いました。



モデルはオーバル、スクエア、アンダーリムの3型展開。ケースやグラスコードなどのアクセサリも充実しています。

株式会社西村プレシジョン

http://www.paperglass.jp/

所在地：鯖江市丸山町3-4-19

電話番号：0778-51-0127

代表者：西村 昭宏 氏

資本金：1,000万円

従業員数：7名

事業内容：老眼鏡『ペーパーグラス』の開発・販売

株式会社西村プレシジョン

高性能フレームで「世界一の老眼鏡ブランド」を目指す

一時は撤退を検討するも
経営的観点で継続を決定

話は2003年にさかのぼります。この年、同社親会社である、株式会社西村金属（鯖江市）会長の西村忠憲氏が基本構造を考えた同商品の原型『栗（しおり）』が誕生し、6800円という価格で販売が始まりました。「モノは自社開発でしたが、当時は販売を外部委託していました。1000円ショップなどで低価格の老眼鏡が多く流通していたこともあり、初回ロットの3000本でその後は鳴かず飛ばずの状態でした」

老眼鏡からの撤退も検討される中、リーマンショックで一転して継続が決定します。当時、得意のチタン加工技術を生かして医療など異業種で

の売り上げを伸ばしていたものの、リーマンショックで受託のウィークポイントが露呈したからでした。「自分で作って自分で売ることが、結果的に会社の経営安定化につながるのではと考えました。『栗』の商品力には確信がありましたから、『高価格帯の老眼鏡は売れない』という常識を覆したかったのです」と西村氏は振り返ります。

2013年、再スタートとともに商品名も『ペーパーグラス』と改め、従来の2倍近い1万2600円という価格設定でネット直販を始めました。「いいモノを求める人は必ずいるはず」と意気込んでのスタートでしたが、販路ゼロから始まったため月間販売数が数本という状況が続いたそうです。

世界一への足掛かりにと
福井市内に直営店開店

そこで西村氏は「無名の企業が信用力とブランド認知を得るには、外部からの評価を勝ち取ることが早道」と、同商品を2013年の『グッドデザイン賞』へエントリー。総応募点数4000点から30点だけという「ものづくりデザイン賞」を受賞し、ブランド認知に弾みがつきました。伊ミラノでの展示会出展が大手紙の記事になったことや、在京キー局の経済番組に取り上げられたことも信用力向上を後押ししました。

ネット上で評判が高まるにつれ、顧客の間から「実物を見たい」という声が高まり、JR福井駅近くに実店舗をオープンしたのは2015年1



西村 昭宏 氏

なるには日本一にならないといけないし、日本一になるにはまず、地域に愛されるブランドにならないといけない。だから、福井市に直営1号店を出したのです」。

既存FCの常識を覆す
システムで京都に進出

さらに同社では、オーナーの個性を生かすフランチャイズ（FC）形態「クリエイティ

イブ・フランチャイズ」もスタートさせました。これは、同商品の魅力を広めたいと考えるFCオーナーの「人の魅力」と、店舗ロケーションという「地域の魅力」を掛け合わせ、地域特性に合った店舗展開を目指すものです。

FCシステムには詳細な店舗運営マニュアルが付きものですが、同社のFCシステムでは、運営判断の多くを加盟者側に委ねている特徴があり



福井駅前の1号店。「今川焼屋さんのとなり」と、地元での分かりやすさを重視した立地です。



厚さ2mmを印象づけるスタイリッシュな什器。同じユニットで展覧会へも出展します。



店内の様子。「実物を見に来た」と全国から顧客が訪れるといいです。

るといいます。

「今や『いいモノを作れば売れる』という時代ではなく、具体的なユーザーメリットを示さないとスタートラインにも立てない。作ることに以上、売ることはお金と時間がかかる必要があると痛感しました」と西村氏。「ペーパーグラスを世界一の老眼鏡ブランドに育て上げることで鯖江の未来に貢献したい」と力を込めました。

月のことでした。そこには顧客満足度向上という目標だけでない、西村氏の熱い信念がありました。

「ペーパーグラスを始めたときから『世界一の老眼鏡ブランドを作る』というビジョンを持っています。世界一に

2015 度グッドデザイン賞受賞

女性用インナー
〔骨盤ガードル エアリースムース〕
株式会社エル・ローズ



近年、健康への関心は若い世代にも広がっています。女性は加齢や運動不足に伴って骨盤まわりの筋肉が減り、骨盤が開きやすく、お腹が出てきたり、お尻が垂れ下がったり、太ももが横に広がったりといった体型変化が起こります。「骨盤ガードル エアリースムース」は、そんな「骨盤のゆがみ」による身体不調、美容への影響、女性の見た目年齢、エイジングケアに着目した毎日着続けられるデイリーインナーで、骨盤サポートという機能を持った新しいガードルです。特殊な編み手法による1枚仕立ての3段階圧編み（強圧、中圧、弱圧）の生地を使用していて、強圧により骨盤部分はしっかりサポート、中圧によりヒップ部分は苦しくなくしっかりヒップアップ、弱圧によりヒップの丸みをぶぶさない仕様となっています。1枚生地のため、縫い目も少なく縫製できることで肌への刺激が少なく、快適な着用感を実現しています。「楽な着心地なのに美しいシルエットが出せる」という相反する機能性の追求には、素材・製法だけではなくミリ単位のパターン修正は必須で、納得のいく評価が得られるまで試作・検証を繰り返すことで快適な着心地・理想のシルエットの実現に至りました。

DATA	審査委員の評価
☐ 受賞対象名 女性用インナー 〔骨盤ガードル エアリースムース〕	担審査委員 松田 明春 遠山 正道 廣田 尚子 安西 葉子 柳原 照弘 Hridaysh Deshpande
☐ 受賞企業 株式会社エル・ローズ	矯正や補正というユーザーの需要にある機能的問題を素材の製法から見直して解決した点を高く評価した。1枚仕立て3段階圧編みによるメッシュ生地は、機能性だけでなく美しい仕上がりによって、その斬新さが一見して分かりやすい。機能と着心地を見える化した優れたデザインとして注目した。
☐ 受賞番号 15G010031	
☐ プロデューサー 常務取締役 福田忠義	
☐ ディレクター EC 事業部 マネージャー 五十嵐慎二 主任 戸枝千絵	
☐ デザイナー EC 事業部 チーフ 中川めぐみ インティメイトアパレル事業部 由比佳織	
☐ 価格 2,500 円（税込）	
☐ 購入先 楽天市場 サンテラボ http://www.rakuten.ne.jp/gold/aimere/	

第6回

福井県のグッドデザインを紹介
グッドデザインシンキング



第17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。

村上 与司和氏 ● アクティライフ株式会社 代表取締役

巾着袋に変わる祝儀袋 エコ発想をお祝い文化に

衣類リサイクルショップ「キングファミリー」等のフランチャイジーとして県内外7店舗展開するアクティライフ株式会社。羽水店は全国80店舗の中でも買い取り件数は常に3本の指に入る実績です。店舗をそこまでの成長に導いたのが、今回ご紹介する代表取締役の村上与司和氏。エコ発想を次のステップへ展開すべく、新たな自社製品、豪華な巾着袋に変わる祝儀袋「結姫～musubime～」をこのたび開発しました。新商品への思いなど伺いました。

アクティライフ株式会社 資本金：2,000万円
HP: http://musubime-japan.com/ (結姫) 従業員数：47名
所在地：福井市下馬3-301 事業内容：衣類のリサイクル小売業 等

「実は発想の元は学生さんのアイデアなんです」と明かしてくれた同氏。売り場を徐々に拡げてきていた着物の、余った反物を何かに活かさないかと、授業の一環として仁愛女子短期大学に商品の共同開発を依頼したのがきっかけでした。課題は、生地を使って2通りの用途をもつ商品。初め10名の受講生から、ぬいぐるみやカバン、エプロンなど全部で120もの自由なアイデアが集まったといいます。

「アイデアだけにとどまらず、商品が決定してからは、パッケージやロゴマーク、商品のプロモーション映像まで彼女らは手掛けてくれました。実際の商品製作を通して、仕事に對しての意識も高まったと聞いています」と村上氏は語ります。

エコ意識の高まり 新たな文化をつくる

新商品開発に踏み切れた要因の一つに、村上氏自身が店頭立つ中で感じた、世の中へのエコ意識の浸透がありました。「13年前にこのお店ができたときは、買い取りのお客様に『店内で名前を呼ばないで』なんて言われるほど、まだまだ多くの人が中古の衣服に抵抗のあるような風潮でした。しかしここ数年でそれが変わってきた。エコが文化として根付いてきたのかなと感じます」。結姫はNHKをはじめ数々のメディアでも取り上げられるなど、社会のエコへの関心の高さが伺え、村上氏の士気も高まっています。



儀袋に、新しい価値を宿したいですね。エコとお祝い文化の融合です。ご祝儀袋に手紙を添えて渡すような新たな風習や文化も、もしかしたら生まれるかもしれない」と結姫への期待を語る村上氏。現在は全国の東急ハンズや西武福井店、南青山291などで販売中の同商品。9月には東京ビッグサイトで行われたギフトショーへの出展など、情報発信にも余念がありません。「価格は一般的な祝儀袋に比べ高めですが、相手への特別な想いが伝わるものだと思います」。贈った人、贈られた人それぞれから喜びの声が届いているとのこと。

第1回福井ふるさと企業表彰 受賞者決定！



本県産業の振興や地域経済の活性化に貢献しつつも、十分に認識されていない中小企業等にスポットを当て、そのキラリと光る優れた取り組み等を表彰しています。

詳細は、県産業政策課のHP（<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/sansei/>）をご覧ください。

ものづくり部門



〔打刃物製造〕
(有)龍泉刃物《越前市》
増谷 浩司

越前打刃物の伝統技法を用い、切れ味とデザインの美しさを兼ね備えたステーキナイフを開発



〔老眼鏡製造小売〕
(株)西村プレシジョン《鯖江市》
西村 昭宏

鯖江産の薄さ2mmの老眼鏡「ペーパーグラス」を製造販売



〔米酢製造〕
(株)とば屋酢店《小浜市》
中野 貴耀

創業305年12代の伝統の醸造法により、こだわりの米酢を製造

商業・サービス等部門



〔珈琲豆卸・小売〕
(株)和珈屋《福井市》
小林 美和

全国大会準優勝の焙煎士等がお客様の好みに合わせた、高品質なコーヒー豆を提供



〔飲食、鮮魚小売〕
恣田商店《福井市》
恣田 等

観光客に人気のせいこがに丼の提供や鮮魚の移動販売を実施



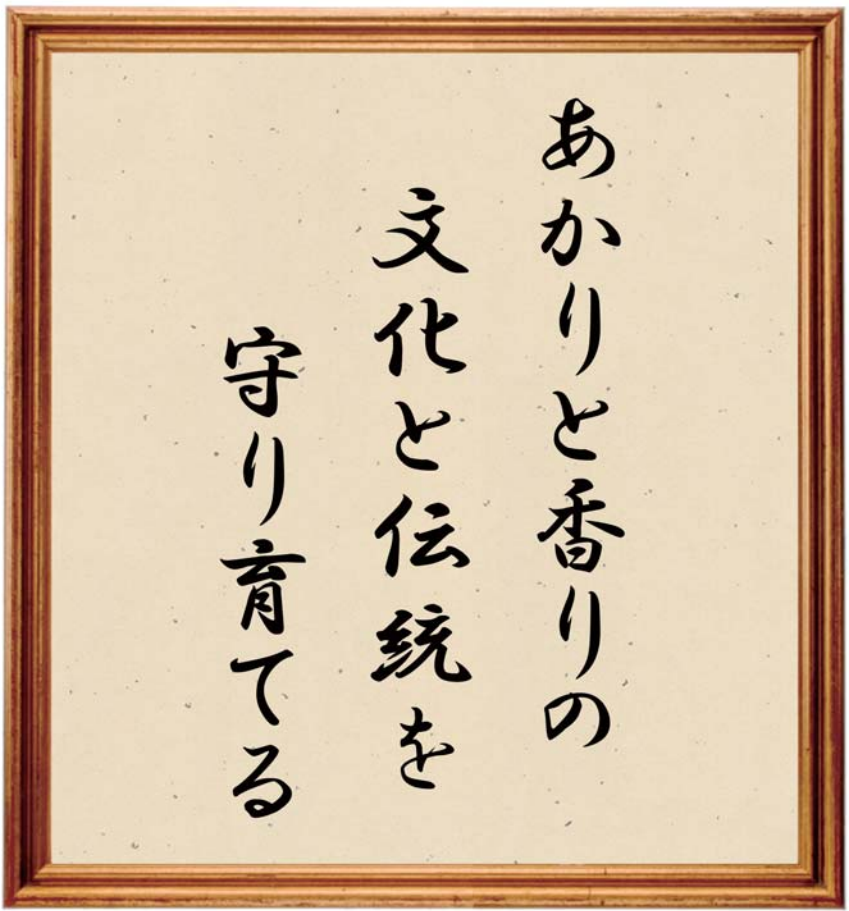
〔菓子製造販売〕
(有)小堀菓舗《敦賀市》
小堀 真嗣

農商工連携により東浦みかんなど地元の食材等を使った菓子を販売

No.06

今月の社是

「あかりと香りの文化と伝統を守り育てる」
取材先で編集者の目に留まった「社是」「社訓」「経営理念」をご紹介するコーナー。そこからは企業の考えはもちろん、その会社の「色」や「空気感」まで伝わってくるがあります。



新しいワタシに出会う場所



わたしスタイル創業未来塾

【日 時】平成28年3月19日(土) 13:30～16:30

【場 所】AOSSA 601会議室 [福井市手寄1-4-1]

【対 象】創業に興味のある女性、何か新しいことにチャレンジしたい女性

【定 員】40名 (事前予約制)

【参加料】無料

【主 催】公益財団法人ふくい産業支援センター

男女2人のメンターが、ゲストを迎え、楽しくカジュアルな雰囲気です。

「創業」をテーマに語るトークセッション、日本政策金融公庫による創業事例のご紹介、質問及び相談を中心とした交流タイムなど、内容もりだくさんな3時間です。

先輩起業家ゲスト

株式会社リクルートホールディングスを経て、94年、株式会社キャリアデザインセンターに創業メンバーとして参画。01年、日本初の総合職女性のためのキャリア転職マガジン「ウーマンタイプ」を創刊、編集長に就任。編集長時代、5000人以上の女性を取材。05年に独立し、株式会社はぴきゃりを創業。現在、はぴきゃりアカデミーを運営し、オリジナル素質診断ツール「i-color」を使ったセミナーを通じて、年間300人以上の女性たちを「ココロとサイフが満たされる仕事発見」へと導く。近著に、『働くママの仕事術』（かんき出版）がある。



株式会社はぴきゃり代表取締役／日経ウーマンミックスプロジェクト・サポーター
金澤 悦子氏

進行・メンター



ウォンツグループ会長
どんまゐ 鈴木氏



(株)ドリームワークス代表
山内 喜代美氏

【問い合わせ先】

公益財団法人ふくい産業支援センター 創業・Eビジネス支援グループ 担当：岡田

※Webサイト(<http://www.s-project.biz/>) TEL：0776-67-7416/FAX：0776-67-7439/E-mail：ebiz-g@fisc.jp

慶応元年の創業以来150年間、現在と同じ、福井市の呉服町通りで和ろうそくづくりを続けてきた小大黒屋商店。大本山永平寺をはじめ、各宗派の御用達を務める由緒ある老舗です。
同社の理念にある「伝統を守る」は、昔ながらのやり方をただトレースすることではありません。時代とともに、意味や価値の変わってきている和ろうそくやお線香を、あくまで生活に根ざした日用品として、現代の生活に即した提案をし続けられる企業であることを目指しています。
「何も変わらないように見える部分も、改良と研鑽の積み重ね。歩みは遅くとも、日々一歩ずつ前進する企業であること」。このひたむきな研究への姿勢こそ、同社が老舗としてこの場所にあり続ける所以なのでしょう。

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**毎号**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

●次回実施号 VOL.18 4月25日発行予定 チラシ提出締切日：4月18日(月) チラシ2,200部をご提出 (持参または配送) ください。	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15日(火)
消費税および地方消費税(個人事業者)…3月31日(木)

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るほか、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21日(日)および2月28日(日)も、確定申告の相談・申告書の受付を行います。

【お問い合わせ先】各税務署・福井県税事務所・嶺南振興局税務部・各市町税務担当課

自動車の名義変更・抹消・住所変更の手続は確実に！！

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が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「ふくーねっと」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



本誌に関する問い合わせは



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！

「〇〇が面白かった、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

県内の事業者様と話す中で、よく聞かれる声が「イイものは出来たけど売れない…」というお悩み。今回F-ACTでは初めて、「食」をテーマに特集を組みましたが、取材先の食品事業者の方々はそのやり方で、上手に外に向けての発信をされているんじゃないかなと。他業種の読者様にも、ぜひヒントとなる切り口を発見していただければ幸いです。そして何より、お話を伺う中で、地元とそこでとれる食材への自信と愛情がひしひしと伝わってくるものが多かった今回の取材。おいしい「食」に囲まれた福井にこの喜びを感じることができました。

さて、前号に同封しました読者アンケート。多くの皆様にご協力いただきましたことを、この場をお借りして御礼申し上げます。さまざまな角度からのご意見や感想、ご要望などをいただき、編集者自身とても刺激を受けましたし、本誌が目ざれていることに嬉しさと責任を感じています。アンケートを受けて、次年度からも皆様に役立つ情報発信ができるよう精進してまいります。

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：2015年12月1日～2016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、朝日新聞、毎日新聞、読売新聞

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】	
梅果汁ゼリーや梅サイダーなど特産の梅の加工品等5種類を組み合わせた受験生向け「若狭の梅 合格セット」を発売。五角形の箱とご合わせの値段設定、販売数など「合格」のに掛けて「5」にこだわった。	エコファームみかた (若狭町)
大聖寺実業高校(石川県)の生徒らが作ったバウムクーヘン「加賀の棒茶入 ひとくちばうむ」を発売。加賀市特産の棒茶を練り込んだクリームが入り、1口サイズに仕上げている。棒茶の苦みと生地のおもろさが特徴。	川本昆布食品 (敦賀市)
コシヒカリ玄米と水でできた植物性酵素ドリンク「GEN-MY(ゲンマイ)」のバリエーションとして、南米チリ原産の果実マキベリーを使った新商品を発売。マキベリーはポリフェノールやアントシアニンが多く含まれ、抗酸化作用があるという。	ケイ・エス・ティ・ワールド(福井市)
フードコーディネーターの佐々木京美さん(鯖江市)の協力を得て、シイラとサバのへしこオイル漬けを新たに開発し、既存商品と組み合わせた贈答向けの3点セットを商品化。	越廬漁協女性部「ぬかちゃんグループ」(福井市)
梅酵母を使った清酒「天然梅酵母仕込」を三者が連携して開発。アルコール濃度はやや控えめで、梅酵母の香りとフルーティーな味わいが特徴という。スパークリング清酒「Echizenmisaki(越前岬)」も同時に発売。	福井県立大学(永平寺町) 田邊酒造(永平寺町) 福井県食品加工研究所(坂井市)
【眼鏡】	
ウェアラブル端末向けの眼鏡枠「neo-plug(ネオプラグ)」を開発。テンプル(つる)に端末をスライドして差し込める溝を設けているのが特徴。眼鏡型端末の新たな形として家電メーカーやIT企業に提案する。	ポストンクラブ(鯖江市)
【伝統工芸】	
和紙製造各社の特色を生かして15種類の和紙を使ったカレンダーセット「紙あわせ暦」を発売。1～12月の暦の紙を12社が担当。残る3社が説明書きのリーフレット、しおり、箱をそれぞれ担当し、アクリル製カレンダー立てセットにした。	越前女紙倶楽部(越前市)
福井県内7伝統工芸の若手職人でつくるグループ「七人の侍」が、福井市出身のフランス料理シェフ、秋元さくら氏(東京在住)の監修で開発したキッチン用品23点が完成。「TSUBOMI」の統一ブランド名で東急ハンズを通じて通信販売、ネット販売を展開する。	伝統工芸品職人グループ「七人の侍」
【その他の製造業】	
仁愛女子短期大学の学生らの協力を得て、レッサーパンダのキャラクターをデザインした学校用評価ゴム「ほめほめスタンプ」とLINE用スタンプを制作。ゴム印は鯖江市の全小学校の低学年クラス等に無料提供、LINEスタンプの利益の一部は「福井県しあわせ基金」に寄付する。	小林大伸堂(鯖江市)
イタリアの高級スポーツカー、フェラーリ等の車体を使った広告事業を開始。企業のロゴや広告を貼って街中を走り、SNSなどを通じた「口コミ」効果を狙う。	シアターハウス(福井市)
県内で初めて、両面同時カラーの8色機に、UV乾燥システムや4Kカメラなどを搭載した最新鋭の印刷機を導入。高品質、短納期、低コストを実現し、「大量と少量ロットの中間」に当たる3千～1万部程度の冊子などの受注獲得を目指す。	昭和美術印刷(福井市)
福井信用金庫(福井市)本店の地下入り口に、突然の水害にも対応できる動力不要の防水扉「寝ずの番」を福井県内で初めて施工。水の浮力が扉が自動的に立ち上がり、水の浸入を瞬時に阻止する仕組み。	日本エフ・アール・ピー(福井市)
オフィスや店舗向けに、顧客の要望に応じたオリジナルデザインの壁紙を印刷するサービスを開始。持ち込みの写真データや印刷用データのほか、デザインの相談や依頼にも対応。施工は内装業者が行う。	ホーコース(福井市)
袋内部にカップを固定するひだを付け、持ち運んでもこぼれにくいコンビニエンスストアの持ち帰りコーヒー向けレジ袋を開発。外側部分とカップを保持する部分のビニールを一体で加工しているのが特徴で、製造設備や製造方法について特許を取得。	ミヤゲン(敦賀市)
受験生向け応援グッズをそろえた「受験プレミアムセット」の通信販売を開始。越前焼の伝統工芸士とコラボした応援メッセージ入りココア用マグカップやクリップ状の滑らないスプーンに、木田神社(福井市)の五芒星「五角=合格」のお守りも。	吉岡ロゴテック(福井市)
【商業／サービス】	
カップルが勝山駅で人前結婚式を挙げ、貸し切り電車で福井市内の披露宴会場に向かうコラボレーション企画を始めた。地元の活性化と、駅舎などが国の登録有形文化財となっている勝山駅の有効活用につながることを企図。	アスピカ(福井市) えちぜん鉄道(福井市)
約40種類の図柄をそろえたイラスト入り婚姻届のネット通販を開始。越前和紙の体験施設「パピルス館」(越前市)で、カップルが自ら婚姻届を渡って動画で残すツアーも本格的に始める。	婚姻届工房(鯖江市)
創業支援の連携融資商品「ふるさとWakasa創業資金」を創設し、取り扱いを始めた。民間金融機関と日本公庫が連携した同商品の構築は嶺南で初の試み。リスクを伴う創業を計画段階から支援し、地域経済の底上げを図る狙い。	小浜信用金庫(小浜市) 日本政策金融公庫武生支店(越前市)
【情報産業】	
北陸地方で最速の通信速度と最安の料金を誇る光インターネットサービス「nextr(ネクスタ)」を発表。受信速度の最大2ギガビット(送信は最大1ギガビット)は北陸では初。4月から越前市、鯖江市、越前町の朝日、宮崎岡地区で、順次サービスを提供する。	丹南ケーブルテレビ(越前市)
スマートフォン用のオリジナルゲームアプリを作成し、配信サイトを通じて販売できるサービスを開始。同社が運営する子ども向けプログラム投稿用の会員制交流サイト「キッズポッド」の素材で作ったゲームを「グループプレイ」等から販売できるようにした。	ナチュラルスタイル(福井市)



法人・個人事業主のみなさまへ

あなたのパソコンが銀行窓口

ふくぎん

事業者応援ネットバンキング

快速ねっと



簡単！

インターネット環境およびEメールアドレスをお持ちであれば、専用ソフトは不要です。

便利！

オフィスにいながらにして、口座照会や振込ができますので、経理事務の省力化が図れます。

安い！

振込手数料が窓口に比べお得です。

安全！

通信データの暗号化・ワンタイムパスワード（ハードウェアトークン型）・各種パスワード・ソフトウェアキーボードにより、高いセキュリティを確保しています。

快速ねっとで
ご利用できます！

手形に代わる新たな決済手段

福銀でんさいサービス

「でんさいネット」が提供する電子記録債権（でんさい）のお取引を
福井銀行の《福銀でんさいサービス》でご利用いただけます。



くわしくは お近くの福井銀行窓口または Web で。

福井銀行

検索



いつも、いつでも、いつまでも。

福井銀行