

■ 目次

1.	株式会社オーラテック（福岡県久留米市）	22
2.	株式会社増田桐箱店（福岡県古賀市）	23
3.	大川精工株式会社（福岡県大川市）	24
4.	株式会社コプラス（東京都）	25
5.	有限会社石橋屋（福岡県大牟田市）	26
6.	株式会社大慶（佐賀県有田町）	27
7.	株式会社ヨシムラ（佐賀県唐津市）	28
8.	佐賀冷凍食品株式会社（佐賀県小城市）	29
9.	株式会社種商（佐賀県鳥栖市）	30
10.	やまさ海運株式会社（長崎県長崎市）	31
11.	九州商船株式会社（長崎県長崎市）	32
12.	株式会社プレシード（熊本県嘉島町）	33
13.	株式会社オオヤブデイリーファーム（熊本県合志市）	34
14.	有限会社やまえ堂（熊本県山江村）	35
15.	株式会社シークルーズ（熊本県上天草市）	36
16.	株式会社みょうばん湯の里（大分県別府市）	37
17.	合名会社まるはら（大分県日田市）	38
18.	TinyHouseJapan（大分県中津市）	39
19.	大和フロンティア株式会社（宮崎県都城市）	40
20.	株式会社水永水産（宮崎県門川町）	41
21.	宮崎ひでじビール株式会社（宮崎県延岡市）	42
22.	福山黒酢株式会社（鹿児島県霧島市）	43
23.	株式会社SOMES（鹿児島県西之表市）	44
24.	株式会社オキス（鹿児島県鹿屋市）	45



界面活性剤を使用せず水とツバキ油を混合する技術で作るヘアケアローションの販路開拓と、フットケアローションの開発、販路開拓

認定日

平成24年2月3日

3類型

農林水産物

地域資源名

ツバキ

地域

福岡県久留米市

事業概要

- 久留米ツバキ油を特殊技術によりナノサイズにし、浸透性にすぐれ使い心地がさっぱりしたヘアケアローションとフットケアローションの開発と販路拡大を行う。
- 本商品は特許技術により界面活性剤を使用せず安定混合させた世界初の商品であり、水に特殊処理を施すことにより防腐剤無添加で長期保存を可能にしている。
- ツバキ油、オリーブ油、ゲットウ葉油と水の天然原料のみを使用。
- 久留米市はツバキの苗木生産量が日本一であり、ツバキ油の生産量増加に伴い、農家の収入増など地域活性化にも繋がる。



事業の成果及び今後の展開

- 積極的に展示会等へ出展した結果、ホテル・旅館は約20社、通販事業者や商社は約15社と新規取引ができた。また、個人からの注文も多くなり、売り上げは安定して推移している。
 - 「椿なの」シリーズとしてパッケージや販促物のデザインを統一したことで、シリーズでの取引が多くなった。
 - 「椿なの」がテレビ番組に数回取り上げられ、久留米ツバキ油の知名度UPに寄与できた。
 - 界面活性剤・防腐剤無添加なので自然派志向の企業からOEMの問い合わせや受注が増えた。
 - 製造や営業部門で正社員2名、パート2名の新規雇用をした。
 - 今後はOEM受託を増やし、売上を伸ばしていきたい。
- 【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成24～28年度）



【ヘアケア～フットケア・「椿なの」シリーズ商品】



【ショップの展示：博多店】



【旅館の展示：嬉野温泉】



株式会社オーラテック

代表者：江口 俊彦
 住 所：福岡県久留米市津福本町1725-2
 電 話：0942-32-2505
 U R L：http://aura-tec.com/

- 2011年11月 福岡デザインアワード 2011 ヘアケア・ピュアローション「椿なの」「椿なのリペア」/大賞受賞
- 2015年9月 ジャパンメイドビューティーアワード 2015 オールケアローション「椿なの なのサラ」/優秀賞受賞



伝統技法に蓄積した加工技術を付加し、機能性とデザインを訴求した桐箱・桐製品の開発及び販路開拓

認定日

平成26年10月15日

3類型	鋳工業品	地域資源名	桐箱	地域	福岡県古賀市
-----	------	-------	----	----	--------

事業概要

- 日本の伝統産業品である桐箱の、その伝統的な技法の上に、当社が蓄積した加工技術と新たなデザインを付与することで、今までの桐箱業界にはなかった提案型・自立製品の製造販売を行う。
- 桐箱・桐製品は、「和のテイストブーム」・「天然素材への回帰」・「自然の持つ美しさ」などによりニーズは大いに期待できる。
- 既存取引先である陶芸家や呉服商などとの関係を維持しながら、新事業の販路展開では、それら取引先からの紹介などでネットワークを広げること注力する。



事業の成果及び今後の展開

- 桐箱製造による桐を活かした「生活の中の桐箱、桐製品」をテーマに米びつを開発した。
- 関東方面を中心に新規営業を行った結果、10社からの受注があり、また、製造部門にてスタッフ3名を雇用した。
- 新商品「米びつ」について、テレビや雑誌に多く取り上げられ、古賀市の地域資源として、桐箱の認知度が上がった。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成28～29年度）
ものづくり補助金（平成26年度）



【米びつ】



【作業風景】



【会社外観】



株式会社増田桐箱店

代表者：藤井 博文
住 所：福岡県古賀市青柳町100-1
電 話：092-942-3061
U R L：http://www.kiribako.co.jp

2015年3月 がんばる中小企業小規模事業者300社
2016年10月 JIDAデザインミュージアムセレクション選定



大川木工技術を活用した海苔の品質向上を図る 海苔加工機械用裁断刃物の開発と販路開拓

認定日

平成27年2月2日

3 類型

鋳工業品

地域資源名

大川木工製品

地域

福岡県大川市

事業概要

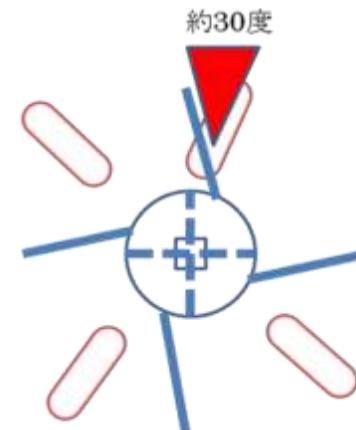
- 当社が蓄積してきた木工用機械刃物の技術およびノウハウを活かし、海苔がきれいに切れ、細胞の破壊が少なく、海苔の品質が向上する新たな海苔加工用切断刃物を開発しており、本事業では更なる製品の改良と用途の開発及び販路開拓を行う。
- 全国生産量の48.9%を占める大生産地である有明海沿岸地域の生産者へ直接販売する。
また他地域へは機械卸を通して販売する。



事業の成果及び今後の展開

- 海苔加工機械用刃物を開発し、新商品「海刃」として完成させ、積極的に周知活動を行った結果、生産者から好評を得て売上高が大幅に増加した。
- 有明海沿岸地域の他に、瀬戸内海や千葉沖などの海苔生産者に周知を行った結果、地域外からの受注が増加し、製造部門にて社員1名を新たに雇用した。
- 当製品を使用した海苔は等級が上がり、海苔生産者における収入増加の一助を担っている。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成27～29年度）
ものづくり補助金（平成27年度）



【海刃(特許第6097902号)】

「切刃」は中心から刃の支点をずらすことにより「ねじれ角」を持たせているので刃先が長くなり、その結果海苔に直角に当たらず、押切ではなく引切となりきれいに切れる。「受刃」は、従来の多孔板(同じ大きさの丸穴で構成)ではなく、細長い傾斜穴の構造とした。これは切刃と受刃が常に適切な30度前後の角度ではさみのように交差し切断する。このため従来方法では、海苔を押切り状態で点裁断していた構造から、はさみ裁断のように均一に広げて引き切り状態で線裁断となり細胞をつぶさずにきれいに切れる。



大川精工株式会社

代表者：森田 健司

住 所：福岡県大川市三丸1115-1

電 話：0944-87-5510

U R L：https://www.okawaseiko.com/



ファスティングに“お遍路体験”と“森林セラピー”を
掛け合わせた「脳・こころ・内臓のお手入れができる」
滞在型ヘルスツーリズムプログラムの開発と販路開拓

認定
日

平成29年2月3日

3 類型

観光資源

地域資源名

篠栗四国霊場八十八ヶ所、
篠栗町森林セラピー

地域

福岡県篠栗町

事業概要

●九州初のファスティング専門の体験型宿泊施設「ファスティング旅館 若杉屋」で、“内臓のケア”を行うファスティングに、篠栗町の地域産業資源の「森林セラピー」と「篠栗四国霊場八十八ヶ所」を活用した、“こころのケア”と“脳のケア”を掛け合わせた、「内臓・こころ・脳のお手入れができる」ファスティングプラン商品の開発と販路開拓に取り組む。

●また、ファスティングコンシェルジュ等のレベルアップや新メニュー開発等により商品の付加価値と顧客満足度を高める。



事業の成果及び今後の展開

●ストレスフルな現代において、「本当の休息」を提供できる場として開業し、県内だけでなく、九州内や首都圏からも集客している。

●篠栗町の地域資源である「森林セラピー」と「お遍路」を体験プログラムのメニューに取り入れることで、幅広い層への認知度が上がり、町の観光活性化につながる動きとなっている。

●個人のメンタルヘルスケアだけでなく、森とお遍路の環境を活かし、「感性を開き、創造性を高める」効果を狙った企業向け研修プログラムの開発を進めている。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成29～30年度）



【森林セラピー】



【ハンモックセラピー】



【阿字観】



株式会社コプラス

代表者：青木 直之

住 所：東京都渋谷区南平台町16番29号

電 話：03-5784-4100

U R L：http://www.co-plus.co.jp

2017年度 グッドデザイン賞受賞「BOTA三宿」



糖質制限・グルテンフリー市場向け食材「粒状・パスタ状こんにゃく」の開発及び販路開拓

認定日

平成29年8月10日

3類型

鉱工業品

地域資源名

手ごねこんにゃく

地域

福岡県大牟田市

事業概要

- 地域産業資源「手ごねこんにゃく」の特徴であるバタ練りや手延べ製法を活かして、硬さや形を調整することで、こんにゃくを粒状やパスタ状の形で商品の効果・機能を高め、開発、生産、販路開拓に取り組む。
- また、歯ごたえや臭みの少なさという性質を利用して、サラダや和菓子にも活用できる食材を製造販売するもので、「糖質制限・グルテンフリー」というテーマでブランド化を図ることで認知度が高まり、また海外展開を行うことで地域への波及効果が期待される。



事業の成果及び今後の展開

- 自社の成長発展のため、早期よりグローバル展開を図り、海外向け商品を開発している。新商品「粒状こんにゃく」は糖質制限・グルテンフリー市場へ向けての商品である。
- 国内外のコンビニエンスストアチェーン、レストラン・惣菜店チェーン、和洋菓子製造販売店チェーン、健康食品を扱う量販店チェーンの更なるニーズ把握に努め販路拡大を行う。
- 伝統製法により昔ながらの味を再現しつつ、一方で食品衛生管理にも取り組んでおり、H A C C P、I S Oなどの製造手順で、国際基準の品質保持を会社全体で取り組んでいる。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成30年度）
ものづくり補助金（平成26年度）



【新商品粒状こんにゃく】



【海外での販路展開】



【石橋屋商品】



有限会社石橋屋

代表者：石橋 渉
住 所：福岡県大牟田市上内529
電 話：0944-58-6683
U R L：http://www.konjac.jp

2017年12月 地域未来牽引企業選定
2018年3月 はばたく中小企業・小規模事業者300社



有田焼で、電子レンジ・オーブンで使える 調理器兼食器の商品開発と販路開拓

認定日

平成24年10月1日

3 類型

鉦工業品

地域資源名

伊万里・有田焼

地域

佐賀県有田町

事業概要

- 自社の持つ耐熱強化磁器の開発技術並びに蒸気調節に関する特許技術を活用し、デザイン性、安全性に優れ、「温める」、「焼く」、「煮る」、「蒸す」、「湯煎」の1台5役の機能を持つ磁器製の電子レンジ・オーブン対応調理器兼食器の開発及び販路開拓を行う。
- 国内はインターネット、カタログ通販を主体に、海外は貿易商社と代理店契約を締結し販売を行う。



事業の成果及び今後の展開

- 展示会出展の結果、多くの新規取引先と商談ができ、売上高8千万円を達成。今後の取引についても期待できる。
- UTSUWA美には、遠赤外線効果、特許取得、商標登録、レシピ本の付属など多くの特徴があり、特にテレビショッピングの実績があることから、今後も販路拡大が期待できる。
- テレビショッピングに限らず、インターネット及びカタログ通販の他、百貨店、ギフトショップ関連での販路開拓を目指す。
- 海外取引のある企業からも引き合いがあり、今後は、海外市場に向けても販路開拓を行う予定。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成25,27～28年度）



【有田焼電子レンジ・オーブン調理器兼食器「UTSUWA美®(うつわび)」】



株式会社大慶

代表者：森 義久

住 所：佐賀県西松浦郡有田町下山谷乙1162-12

電 話：0955-46-2323

U R L：http://daikei-arita.jp

2014年2月 第77回東京国際・ギフト・ショー
春2014キッチン&ダイニンググッズコンテスト
準大賞受賞



「唐津あじ」を活用した日本初となる 日本産ハラル餃子開発と販路開拓

認定日

平成25年2月4日

3類型

農林水産物

地域資源名

唐津あじ

地域

佐賀県唐津市

事業概要

- 玄海地域で漁獲され、唐津で水揚げされる「唐津あじ」を当社の加工技術を駆使し、ハラル認証という付加価値を付与し、国内外へ販路開拓を図る。※日本産ハラルフードの海外展開は国内初となる取り組み。
- 海外向けにはイスラム教徒の多いマレーシア、シンガポール、インドネシアをはじめ評価の高い台湾への輸出を目指す。国内向けには既存の販路をはじめ、百貨店、高級スーパー、学校給食、ハラルショップへの販売を目指す。



事業の成果及び今後の展開

- 唐津あじを使った新商品として「鰻餃子（アジアンギョウザ）」を開発し、積極的に展示会等へ出展した結果、海外での販売を実現。カタール、香港、シンガポールにて販売を継続中。
- 新商品「鰻餃子」について、農林水産大臣賞を受賞したこともあまって、新聞等で取り上げられることが多くなり、ハラル自体の認知度も向上。その後も、ハラルについての講演依頼などもあり、その後のハラル対策が増加傾向になるなど波及効果がみられた。
- 国内においては来年度の予定として12万粒/1イベントでの使用見込み。
- 地域の学校給食としても採用され、1～2万食/年使用

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成25,27～29年度）



【鰻餃子(アジアンギョウザ)】
唐津あじをたたき身にし、嬉野茶を練り込んだ皮に包んだヘルシー餃子



新たにトマト、ゆず、黒胡麻を練りこんだ鰻餃子も開発



株式会社ヨシムラ

代表者：吉村 司
住 所：佐賀県唐津市海岸通7182-274
電 話：0955-74-3526
U R L：https://yoshimura888.com

2012年2月 優良ふるさと食品中央コンクールにて「鰻餃子」が農林水産大臣賞受賞



佐賀県産牛を活用したレンジで美味しいステーキ冷凍加工品開発と販路開拓

認定日

平成26年7月7日

3類型

農林水産物

地域資源名

牛

地域

佐賀県小城市

事業概要

- 肉質が良いとされる佐賀県産牛のうち、A5・A4ランク以下の和牛や乳用牛、経産牛及び交雑種を原料として、これまでになかった“電子レンジで簡単に調理できるステーキ”を開発した。簡便性だけではなく、ソースを含め素材本来の美味しさを活かし、食感が柔らかい商品づくりを行う。
- 柔らかい牛ステーキを手頃な価格で簡単に食べたいと願う子供や高齢者のいる家族や忙しい毎日過ごす独身者をターゲットに、百貨店、商社のバイヤーから、新規性、トレンドを高く評価されており、新たな市場の構築に向けて、大きな需要が期待できる。



事業の成果及び今後の展開

- 佐賀牛を活用し、新商品「レンジDEステーキ」「佐賀牛ステーキ小丼」「佐賀牛ステーキ重」として完成させた。積極的に展示会等へ出展を行い、着実に認知度・取引先を増やすことで、売上高は伸びている。
- 関東・関西を中心に営業活動を行い、受注が増加したことにより雇用人数の増加・商品開発の促進が図れた。
- 地域資源である佐賀牛の認知度は高いものの、佐賀牛を活用した冷凍の料理は少ない。その為、地域資源を活用した冷凍料理の先駆けとして、地域内での共同開発等を含め新たな商品ジャンル確立が見込まれる。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成27～29年度）



【佐賀牛レンジDEステーキ】



【佐賀牛ステーキ重】



【佐賀牛ステーキ小丼】



佐賀冷凍食品株式会社

代表者：古賀 正弘

住 所：佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3

電 話：0952-66-4521

U R L：http://kanesue-saga.jp/

2017年12月 地域未来牽引企業選定



佐賀県産米麦大豆を活用した スーパーフードの開発と販路開拓

認定日

平成29年8月10日

3類型

農林水産物

地域資源名

米、麦、大豆、古代米

地域

佐賀県鳥栖市

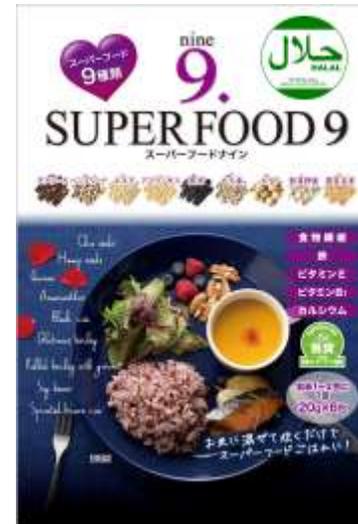
事業概要

- 地域産業資源「米麦大豆」の特徴である豊かな栄養成分を活かして、簡便に炊飯することができるよう最適化した商品を開発し、販路開拓に取り組む。
- 発芽玄米、胚芽押麦、黒米、もち麦、大豆を圧ぺん、蒸す、整粒等により製造し、これら佐賀県産のスーパーフードに、世界で人気のある4種類のスーパーフードを加えることで、海外向けアレンジを行い、商品のブランド化を図る。



事業の成果及び今後の展開

- 佐賀県産の「胚芽押麦」「黒米」「発芽玄米」「もち麦」「大豆」を使用した雑穀米「スーパーフード9」を完成させ、積極的に展示会等へ出展した結果、若い女性をターゲットとした新規性のある商品として好評を博し、累計売上高50,000千円を達成。
- 全国への営業強化を行った結果、百貨店、スーパー、ドラッグストア等からの受注が増加し、製造部門にて社員2名、また、消費者ニーズを取り入れたブラッシュアップを図るため、開発部門でさらに2名雇用した。
- 新商品「スーパーフード9」について、マスコミにも多く取り上げられ、佐賀県の地域資源である穀物の認知度が上がった。また、シンガポール、香港、ベトナム、マレーシア等アジアへの輸出を開始、日本だけでなく世界への販路拡大に繋げていく。
【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成30年度）



【スーパーフード9】



【香港Food Expo2017】



【地域の従業員による丁寧な手作業】



株式会社種商

代表者：諸富 和馬

住 所：佐賀県鳥栖市藤木町若桜3-5

電 話：0942-83-1311

U R L：http://tanesho.co.jp

2018年3月 はばたく中小企業・小規模事業者300社



“明治日本の産業革命遺産群”と“長崎台場跡”を活用した、観光丸によるヘリテージツーリズム商品の開発と販路開拓

認定日

平成27年2月2日

3 類型

観光資源

地域資源名

長崎台場跡魚見岳台場跡、
長崎台場跡四郎ヶ島台場跡、
小菅修船場跡、グラバー園

地域

長崎県長崎市

事業概要

- 「明治日本の産業革命遺産群」に含まれる長崎関連の施設等を活用し、幕末期オランダ国王より江戸幕府に献上された“観光丸”の復元船を使った、テーマ性があり事前学習を盛り込んだ、長崎の新たなヘリテージツーリズム商品（着地型産業観光商品）「専門ガイド付き“明治日本の産業革命遺産群”と“長崎台場”巡りクルーズ」の開発と販路開拓を行う。
- 付加価値を高めるため、ストーリーの開発や蘊蓄（うんちく）の発掘及び高度で専門的な技術を持った優良なガイド養成を行う。



事業の成果及び今後の展開

- 世界文化遺産「明治日本の産業革命遺産」と「長崎台場跡群」に係わるストーリーの開発・蘊蓄の発掘により、既存の軍艦島上陸クルーズに続く新たなクルーズ商品を開発し、訪日外国人観光客にも対応した新商品「新・観光丸ヘリテージクルーズ長崎港めぐり」として完成させ、自社HPでの販売とともに積極的に旅行会社への営業展開を図り、着実に売り上げも伸びている。
- 本事業は、H30年度(株)旅行新聞社の「第1回 プロが選ぶ水上観光船30選」の入選に繋がり、H30年度（一社）産業遺産国民会議の「世界遺産ルート推進協議会」から表彰された。また、旅行雑誌等メディアにも多数記事掲載された。
- 乗船客増加による業績拡大に伴い、社員6名を新規雇用した。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成27～28年度）
ものづくり補助金（平成29年度）



【長崎ヘリテージクルーズに向かうお客様】



【世界文化遺産 旧グラバー住宅】



【ヘリテージ専門ガイド養成講座】



やまさ海運株式会社

代表者：伊達 昌宏
住 所：長崎県長崎市古町1番地
電 話：095-822-5002
U R L：http://www.gunkan-jima.net

2015年3月 がんばる中小企業・小規模事業者300社
2018年1月 (株)旅行新聞社「第1回 プロが選ぶ水上観光船30選」に入選



長崎五島のキリスト教会と関連遺産を活用した、新たな着地型巡礼旅行商品の開発と販路開拓

認定日

平成28年2月3日

3 類型	観光資源	地域資源名	長崎の教会群とキリスト教関連遺産 堂崎教会と奥浦の文化的景観	地域	長崎県五島市
------	------	-------	-----------------------------------	----	--------

事業概要

- 世界遺産の島 五島【長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産】の、教会建築物という「有形」文化財と潜伏キリシタンの信仰心や暮らしぶりという「無形」文化財の双方を融合させた、着地型巡礼旅行商品の開発と販路開拓に取り組む。
- 「潜伏キリシタン」をテーマとする旅行商品でブランド化していくことにより、地域資源の認知度が高まり、地域の観光関連中小企業への波及効果が期待される。
- テーマ旅行を企画する旅行会社、巡礼専門旅行会社及びカトリック教会等向けに新たな需要の開拓を行う。



事業の成果及び今後の展開

- 従来の景観を楽しむ一般的な観光商品との差別化を図る為、五島におけるキリシタンの歴史と文化、そして信仰心に触れる要素を盛り込んだテーマ性の強い専門ガイド付の着地型商品を開発・造成した。その結果、2018年7月に「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」が世界文化遺産に登録されたことで巡礼旅行商品の需要が高まり、全体的な業績の向上に繋がっている。
 - この成果を踏まえて、巡礼旅行商品の更なる充実と集客拡大を図るとともに、五島の資源を生かした新たな着地型商品の開発・造成に注力する。それにより、交流人口の拡大による五島の観光関連産業を中心とする地元産業の活性化及び五島全体の課題である人口流出の歯止めにつなげたい。
- 【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成28年度）



【堂崎教会】



【世界遺産構成資産・旧五輪教会】



【世界遺産構成資産・江上天主堂】



九州商船株式会社

代表者：美根 晴幸
住 所：長崎県長崎市元船町16-12
電 話：095-822-9151
U R L：http://www.kyusho.co.jp/



熊本産大麦を活用した食物繊維たっぷりの グラノーラ等の開発と販路開拓

認定日

平成26年10月15日

3類型

農林水産物

地域資源名

麦

地域

熊本県嘉島町

事業概要

- 食物繊維を多く含む熊本県産大麦の押麦をそのまま焼き上げ、香ばしい香りとしゅさくとした心地よい食感で飽きのこない美味しさのグラノーラなど、大麦をより美味しく、より食べやすくした加工食品の開発と販路開拓を行う。
- 健康志向の高まりを背景に大麦食品への関心は高まっており、健康に気づかう女性をターゲットに、展示会や催事等に参加して大都市圏の百貨店や高級スーパー、生活雑貨店、カタログ通販等の販路を開拓する。



事業の成果及び今後の展開

- 本商品は、炊かずに丸ごとそのまま食べられ、「健康志向」、「簡便化志向」を背景に「あかねグラノーラ」のブランド化とともに集客力を高め、指名買い、継続買いに繋がり売上が向上した。
- 補助金を活用し出展した関東方面での展示会、商談会、販売会においてバイヤーの目に留まり、全国の百貨店・高級スーパー等へ販路を拡げることができた。
- 大麦の、糖質の吸収をゆるやかにして、食後血糖値の急激な上昇を抑えるといわれる機能性は、認知度が高まっており、今後も効果を期待するユーザーの増加が見込まれる。
- 「大麦グラノーラ」について、メディア（テレビ等）にも多く取り上げられたことで、急激に売上が伸びた。

【補助金活用】地域産業資源活用事業(平成27～29年度)



【あかねグラノーラ】



【あかねグラノーラ プレミアム】



株式会社プレシード

代表者：松本 修一

住 所：熊本県上益城郡嘉島町井寺250-9

電 話：(食品事業部) 0964-33-3133

U R L：(本社) <http://www.preceed.co.jp/>

(食品事業部) <http://www.food.preceed.co.jp/>

2016年6月 熊本県健康サービス産業協議会

「くまもと健康志向型プロダクト」認定

2016年7月 ものづくり功労者熊本県知事表彰 「優秀賞」

2017年12月 地域未来牽引企業選定



熊本県産牛乳を原料とした、低温熟成製法による熟成式オメガ3ヨーグルト販路開拓

認定日

平成26年10月15日

3 類型	農林水産物 鉱工業品	地域資源名	牛乳・乳製品	地域	熊本県合志市
------	---------------	-------	--------	----	--------

事業概要

- 熊本県産の朝搾りたての濃厚な牛乳を使用して、乳成分の良さの違いを、ノンホモジナイズド（ノンホモ）製法により表現することで、上部にクリーム層を形成する2層式のヨーグルトを製造。また、独自の熟成法により、出来立てはミルキーで甘く次第に熟成していくといった特徴を持つ、熟成式のヨーグルトを製造。
- 本事業では更に、DHA・アルファリノレン酸（以下、オメガ3と記載）を強化した牛乳を使用することで、熟成式オメガ3ヨーグルトを開発し、販路開拓を行う。



事業の成果及び今後の展開

- 熊本県産牛乳を原料とした、低温熟成製法による熟成式オメガ3ヨーグルトを開発し、新商品として完成させ、積極的に展示会等へ出展した結果、百貨店ギフトやこだわりスーパーなどから好評を得て、売上高6,000万円を達成。
- 関東方面を中心に営業強化を行った結果、EC通販からの受注が増加し、製造部門にて5名を新たに雇用した。また、大手カタログ会社のPB商品としてOEMを開始。結婚式引出物や各業界でのギフト商品などで広く取り扱われている。
- 新商品「MILK'ORO Aging Yogurt」について、現在も各メディアに多く取り上げられている。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成27～29年度）



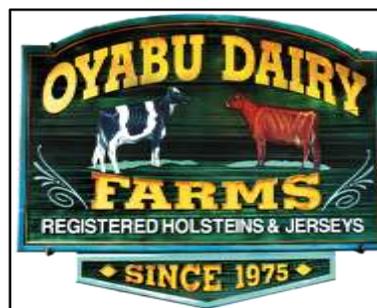
【MILK'ORO Aging Yogurt】



【クリーム層を形成する2層式】



【牧場】



株式会社オオヤブデリーファーム

代表者：大藪 裕介
住 所：熊本県合志市須屋2541
電 話：096-242-7913
U R L：https://www.oyabudairyfarms.com

2017年 JAPAN MADE BEAUTY AWARDS：最優秀賞受賞
2017年 OMOTENASHI SELECTION：金賞受賞
2018年 にっぽんの宝物 JAPAN大会：グランドグランプリ
2018年12月 地域未来牽引企業選定



やまえ栗を100%使用した「栗」菓子のシリーズ化と、新商品開発事業

認定日

平成27年10月21日

3類型

農林水産物

地域資源名

くり

地域

熊本県山江村

事業概要

- 「やまえ栗（和栗）」は大粒でほっこりとした甘み特徴。近年、JR九州のクルーズトレイン「ななつ星」やJALのファーストクラスのデザートとして使用されるなど注目を集めている。
- 本事業では、やまえ栗の美味しさを全面的にPRした栗商品「栗きんとん」のシリーズ化、新商品開発、インターネット通信販売の確立、観光客向け販売拠点の開拓等を行う。
- 『ふるさと名物応援宣言』をしている山江村と山江村商工会の支援を受けながら、やまえ栗生産者やJAくまとの連携により原料の安定供給、ブランド力向上を図り、ブランド化に取り組む。



事業の成果及び今後の展開

- やまえ栗を100%使用した栗きんとんのマーケティングリサーチを実施し、ラベルや使用品サイズの変更を行い、積極的に展示会等へ出展した結果、生協や高級スーパー業界などから好評にて売上高1,500万円を達成。30年度は2,000万円超を目指す。
 - 九州地方を中心に営業強化を行った結果、九州生協や佐藤食品からの受注が増加し、さらに設備導入を図ることで、今後の売り上げが期待できる。
 - 新商品「栗きんとん300g」の製造を検討しているが、ここ数年の栗きんとんの需要増加に押され、製造や原料調達に苦労している状況。今後はJAなどの協力を得て地域の冷蔵施設などを活用し、原料調達に努め、更なる販売につなげたい。
- 【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成27年度）



【やまえ栗きんとん(新ラベル)】



【栗きんとん製造機械】



【栗きんとんを使用した贈答品】



有限会社やまえ堂

代表者：中竹 隆博
 住 所：熊本県球磨郡山江村山田丁821
 電 話：0966-24-7324
 U R L：https://www.yamaedo.jp/

2017年12月 地域未来牽引企業選定
 2018年10月 熊本県プライト企業認定



天草の歴史・文化・自然等を活用したインバウンド（FIT）向けニューツーリズム事業

認定日

平成30年6月8日

3類型

観光資源

地域資源名

雲仙天草国立公園、天草陶磁器、松島温泉、イルカの生息地、天草の夕日

地域

熊本県上天草市

事業概要

- 観光船事業者の「(株)シークルーズ」、ホテルの「(有)竜宮」、「(株)松泉閣」及び和食料理店の「(有)福伸」の4者共同で、天草の歴史、文化、自然等を活用した、インバウンドFIT：Foreign Independent Tour（海外個人旅行）向け観光商品等の開発・販売を行う。
- 英語・中国語ガイド付のクルーズ、周遊観光、ウエディングツーリズム等のニューツーリズム着地型観光商品及びそれらと宿泊を組み合わせた滞在型観光商品の開発・販売並びにFIT受け入れ環境整備に取り組む。



事業の成果及び今後の展開

- インバウンド（FIT）の増加に伴う誘客促進のため、着地型・滞在型観光商品の開発、Webページの多言語化及びWI-FI整備等滞在環境の整備を実施し、FITのニーズに対応した。
- 本事業に対し、行政及び観光関係団体からの関心も高く、期待感を強く感じている。また、3者以外の地域の宿泊施設、観光施設、食事施設、交通機関等の事業者とも広く連携し、地域活性化への貢献を図る。
- 連携による相乗効果により、顧客満足度と集客力を高め、FIT事業を4者の柱にする。

【補助金活用】

平成29年度補正 ニューツーリズム商品開発等支援補助金



【イルカウォッチング】

天草は世界でも珍しい根付きのイルカが生息する地域。その数は約200頭で遭遇率は98%。インバウンド向け英語ガイドを養成し、船内多言語アナウンス等を計画。



【天草五橋クルージング】



【シーカヤック】



株式会社シークルーズ

代表者：瀬崎 公介

住所：熊本県上天草市松島町合津6215番地22

電話：0969-56-2458

URL：<http://www.seacruise.jp>



土産品向け「湯の花素材」と加工品の 開発、企画提案、販路開拓

認定日

平成25年10月16日

3類型

観光資源

地域資源名

温泉水・温泉泥

地域

大分県別府市

事業概要

- 大分県の温泉蒸気加工品の代表である別府の湯の花を液状化等へ加工し、多用途素材として製造・販売することで、化粧品・ペット用品等への応用を図り、入浴を含む多様な生活シーンでの別府温泉体験を促す。
 - 化粧品メーカー・企画会社等を中心に土産品等へ向けた、素材の提供と企画提案を行う。
- ※湯の花とは、わら葺き屋根の湯の花小屋で噴気と青粘土を利用して作り出す結晶であり、その製造技術は平成18年に文化庁より「重要無形民俗文化財」に指定されている。



事業の成果及び今後の展開

- 国際的な自然・オーガニック認証のNATRUEを取得したことで「液状・湯の花素材 肌花」に、新たな付加価値が加わった。
さらに国内特許を取得し、現在は国際特許も出願中。
- 補助金事業を活用し、OEMメーカーと試作を行い、現在4商品（ハンドクリーム、マッサージソルト、UVクリーム、フレグランスローション）の販売を開始。
自然派原料を前面に打ち出すことで、新たな市場を開拓したい。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成26～28年度）



液状湯の花素材【肌花】



【肌花シリーズ コスメ】



国指定文化財【湯の花小屋】



株式会社みょうばん湯の里

代表者：飯倉 里美
 住 所：大分県別府市大字鶴見1311番地の1
 電 話：0977-66-8166
 U R L：http://www.yuno-hana.jp

2016年12月 100年経営の会「優良100年企業」
 2017年12月 地域未来牽引企業選定
 2018年4月 日本ギフト大賞2018「大分賞」受賞



平安時代にあった穀・肉・魚・草醬等を 組合せた普及型新調味料の試作開発・販路開拓

認定日

平成27年2月2日

3類型

鉱工業品

地域資源名

醤油

地域

大分県日田市

事業概要

- 当社の独自製法で素材の旨味を生かし、現代の味覚、使い勝手に合うようにアレンジした肉醬・魚醬・草醬を再現し、これらを用いた、だし醤油、焼肉のたれ、万能ソース等、普及型新調味料の試作開発・販路開拓を行う。
- 既存取引先並びにこれまで取り組んでいない量販店等に向けて販路開拓を行う。方法として、国内外の食品見本市等に出展、普及型新調味料のPRと企業イメージの向上を目指すとともに、知名度のある食品コンテストに出品し、販売力を高める。



事業の成果及び今後の展開

- 「にくしょう」「椎茸だし(草醬)」を開発し、新商品として発売、それに従来の醤油と鮎魚醬ブレンドした「四醬黒だし」を新商品として開発・発売した。東京の食品見本市や大手食品商社の商談会に積極的に参加し、業務店向けに営業を行った結果、レストラン・焼肉・ラーメン業界の高級店で特に好評で、売上高4百万円を達成。
- 鮎魚醬に続き、まだ少量であるが、新商品の輸出が始まっており、今後の売上が期待できる。
- 新商品「四醬黒だし」「にくしょう」は、有名店で使われる関係で、マスコミにも多く取り上げられ、大分県の地域資源の醤油・鶏・椎茸・鮎を原料として使うことで、地域の生産者の売上に貢献。
【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成27～28年度）



【鮎魚醬、にくしょう、草醬(椎茸だし)黒だし】



【原料 地元日田産鮎】



【鶏肉 ミチ仕込作業】



合名会社まるはら

代表者：原 正幸

住 所：大分県日田市中本町5番4号

電 話：0973-23-4145

U R L：http://www.soysauce.co.jp

2016年11月 発明協会会長賞受賞

2016年12月 100年経営の会「優良100年企業」



日本初 移動可能な木製タイニーハウスの 開発・販売

認定日

平成28年2月3日

3 類型

農林水産物

地域資源名

杉

地域

大分県中津市

事業概要

- 地域産業資源「杉」の特徴である、軽量で耐久性があるという性質を利用して、タイニーハウス（小さな家）を製造販売し、「旅する小さな家」というテーマでブランド化。
- アウトドア愛好者や移動販売事業者等を販売ターゲットとし、Webによる紹介をベースに、メディアによる告知、見学会やイベントでの展示、アウトドア関連企業やキャンピングカー販売業等との連携により新たな需要の開拓を行う。
- 地域の製材事業者や林業者への波及効果が期待される。



事業の成果及び今後の展開

- 木製キャンピングトレーラの開発も進み申請業務のフォーマットや、製造ノウハウも蓄積し、タイニーハウス業界では一定の認知を得ており、業績は上向き。
- NZのネット番組「リビング ビッグ イン ア タイニーハウス」で紹介されたこともあり、海外からの問い合わせは多い。
- 新商品「I am Flicka」の開発、商標、意匠、特許の出願により外注を含めた生産体制を構築し、海外を含めた販売を目指す。
- 今後の売り上げ次第ではあるが、新規雇用も検討している。



【オーダーメイド 三角屋根】



【Baske-T 60's】



【Baske-T S・M】



TinyHouseJapan

代表者：田上 晴彦

住 所：大分県中津市本耶馬溪町西谷376-1

電 話：080-6747-2178

U R L：http://tinyhousejapan.com/

2018年1月 Baske-T 1700がLiving Big in a TinyHouseの2017年度のNo 1に選定。



宮崎県の地域資源「竹」を活用した飼料・肥料 「笹サイレージ」の開発及び販路開拓

認定日

平成30年2月9日

3 類型

農林水産物

地域資源名

竹

地域

宮崎県都城市

事業概要

- 地域産業資源である竹を、里山を中心に伐採、チップ化し、乳酸菌発酵させて、飼料・肥料のいずれにも使用できる商品「笹サイレージ」の開発・販売に取り組む。
- 利用価値の高い飼料・肥料を開発し、生産・販売することで、国内トップクラスにある宮崎県の農業者の経営に寄与するとともに、竹林整備の推進や雇用の確保により、地域経済の活性化を推進する新たなモデルの構築を目指す。



事業の成果及び今後の展開

- 笹サイレージの飼料を与えた観音池ポークが平成30年第10回県肉畜共進会・肉豚枝肉の部で昨年に続き優等1席を獲得し、2連覇達成。
- 新商品の「乾燥笹サイレージ」を畜産試験場、宮崎大学、飼料メーカーと試験を行い、肥育豚部門では良好な結果が出ており2018年10月からは牛、子豚、米、野菜等の試験を行っている。
- 2018年10月に「世界の九州が始まる!」(RKB)で、笹サイレージが取り上げられ、九州管内からの問い合わせが増えたことで、販路開拓等活発になり、地域経済への波及効果がみられた。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成30年度）
ものづくり補助金（平成27～28年度）



【笹サイレージ】



【放置竹林伐採】



【竹の粉碎】



大和フロンティア株式会社

代表者：田中 浩一郎
住 所：宮崎県都城市上長飯町2416-5
電 話：0986-21-0151
U R L：準備中

2017年3月 宮崎県成長期待企業
2017年12月 地域未来牽引企業選定



宮崎焼耐もろみ漬けを活用した簡便食品の 開発と販路開拓事業

認定日

平成26年2月3日

3類型

農林水産物

地域資源名

宮崎焼耐もろみ漬け、
シイラ、マグロ、イカ、タイ

地域

宮崎県門川町

事業概要

- 宮崎県が特許取得している「宮崎焼耐もろみ漬け」という地域資源を活用することで、機能性成分であるGABAなどを付加し、電子レンジで調理できる農畜水産物加工品の簡便食品を開発し販路開拓を行う。
- 若い世代から高齢者まで幅広い年齢層をターゲットとし、一般家庭用に加えておつまみ風アレンジした居酒屋用や外食、宅配サービス用などを取りそろえ、販路を開拓していく。



事業の成果及び今後の展開

- 宮崎焼耐もろみ漬けを開発し、新商品「さかなんごっそ〜」として完成させ、積極的に展示会等へ出展した結果、外食・中食業界との商談が進み、数社との取引を開始した。
- 関東方面を中心に営業強化を行った結果、特に中食関連企業からの受注が増加し、製造部門にて社員・パート3名を新たに雇用了。
- 新商品「さかなんごっそ〜」について、地元マスコミにも多く取り上げられ直営店の売上も増加した。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成26～27年度）
ものづくり補助金（平成25年度）



【本社所在地門川町の直売店】



【商談会の販促ポスター】



【「さかなんごっそ〜」の展示品】



株式会社水永水産

代表者：黒木 隆一

住 所：宮崎県東臼杵郡門川町尾末9083-1

電 話：0982-63-1032

U R L：http://www.maruboshi.jo/



SPG膜精密ろ過技術と宮崎県農産物を利用した ビール・フルーツ発泡酒の開発と販路開拓

認定日

平成25年2月4日

3 類型

農林水産物
鉱工業品

地域資源名

マンゴー、きんかん、日向夏、
SPG、宮崎の地ビール

地域

宮崎県延岡市

事業概要

- 当社が独自に開発したSPG膜※ビール精密ろ過技術と宮崎県産の農産物を活用したビール・発泡酒の開発、販路開拓を行う。
※SPG膜:九州地域に豊富に分布する火山灰シラスを原料とした多孔質ガラス膜。
- ビールの主原料には、宮崎県西部で栽培が盛んなビール用二条大麦を用いる。また、宮崎県の特産品であるマンゴー、金柑、日向夏などの規格外品を発泡酒用原料として活用し、県内農業の活性化に寄与する。



事業の成果及び今後の展開

- 宮崎県産大麦、SPG膜を活用したビール「穂倉金生(ほくらきんなま)」を始め、宮崎県産フルーツを活用した発泡酒「宮崎日向夏ラガー」、「宮崎きんかんラガー」「栗黒(くりくろ)」などを商品化した。
- 平成28年には宮崎県産麦芽100%ビール「YHAZU」を商品化し、県内飲食店限定で販売を開始。
- 平成29年度における関連商品出荷数量80KL(売上換算:6,400万円)を達成し、自社の中核的事業となった。
- 平成30年11月より関連商品のパッケージをリニューアル。「九州CRAFT」シリーズとして新たなスタートを切った。

【補助金活用】地域産業資源活用事業(平成26~27年度)



【新商品:九州CRAFT】



【宮崎県産麦芽】



【麦芽加工場】



宮崎ひでじビール株式会社

代表者: 永野 時彦
住 所: 宮崎県延岡市行藤町747-58
電 話: 0982-39-0090
U R L : <https://hideji-beer.jp/>

- 2016年3月 はばたく中小企業・小規模事業者
- 2017年10月 県産栗を使用した発泡酒「栗黒」が英国で開催されたワールドビアアワードにおいて黒ビール部門世界一を受賞
- 2017年12月 地域未来牽引企業選定



黒酢に果物を漬け込んだ 「フルーツ黒酢」の開発・販路開拓

認定日

平成22年3月15日

3 類型

鉱工業品

地域資源名

黒酢

地域

鹿児島県霧島市

事業概要

- 「黒酢」の商品開発技術を活用し、黒酢に直接果物を漬け込むことで果物の持つ“香り”と“甘み”を合わせ持つ、栄養成分が豊富な「フルーツ黒酢」を開発・販売する。
- 健康志向の高い中高年層をメインターゲットとして、同社「黒酢レストラン」や既存販路を活用する他、新たにデパートや高級スーパー、健康食品専門店、健康食品サイト等を活用した販路開拓を行う。
- また、食前酒に替わる「食前酢」としての活用を提案することにより、結婚式場やホテル、レストラン等での需要を開拓する。



事業の成果及び今後の展開

- 黒酢に直接果物を漬け込むことで、果物の香りと甘みを併せ持ち、アミノ酸が豊富な「フルーツ黒酢」を開発した。
- 自社レストランのコースメニューでフルーツ黒酢を「食前酢」として提供したところ、大変好評でシリーズ化に成功。
- フルーツ黒酢 3 本組みセットを三越のPBギフトとして販売。
- 近年は、地域のブランドフルーツを原料に新商品を開発し、パッケージもリニューアルした結果、売上が約 1 億円まで伸びた。
- 今後も、地域のフルーツを活用した商品開発を進めていく予定である。

【補助金活用】 地域産業資源活用事業（平成22～24年度）
ものづくり補助金（平成28年度）



【自社の黒酢レストランで大好評の食前酢】



【ギフト商品】



【地域ブランドフルーツの黒酢】



福山黒酢株式会社

代表者：津曲 泰作

住 所：鹿児島県霧島市福山町福山2888

電 話：099-218-8345

U R L：https://www.kakuida.com

2013年 ときめき調味料選手権 万能調味料部門
最優秀賞受賞

2014～2017年

「プロが選ぶ観光・食事、土産物施設100選」に4
年連続入選



種子島の特色ある地域資源を活用した、着地型・滞在型ニューツーリズム旅行商品の開発と販路開拓

認定日

平成28年7月6日

3類型

観光資源

地域資源名

種子島、
種子島のロケット基地

地域

鹿児島県西之表市

事業概要

- わかさ旅行センターと共同で、地元行政や観光事業者等と連携し、種子島初の3市町に跨る、地域資源を活用した独自性の高い、歴史文化、産業観光、ヘルスツーリズム等の9つの着地型ニューツーリズム旅行商品の開発と販路開拓を行う。
- 専門ガイドやインストラクターの養成等を行い商品の付加価値と顧客満足度を高め、大手旅行会社等へ需要の開拓を図る。



事業の成果及び今後の展開

- 平成29年度地域産業資源活用事業補助金を活用し、5つのカテゴリで11商品の試作開発と並行して、ガイド・インストラクターの養成講座を開催した。また、旅行会社や旅行関連メディアの専門家招聘を行い、試作品へのアドバイスを得て改良をすすめ、商品パンフレットの制作を行なった。
- 平成30年度同補助金を活用して、展示会や商談会への出展参加を行い、販路開拓を図る一方で将来のインバウンド対策も視野に入れ、観光関連部署にハワイ出身の外国人を含む2名の社員を新規雇用した。販売については体験WEBサイトでの商品掲載を行い、種子島観光協会の紹介等でモニターツアーを実施し、商品の改良をすすめ、更に新商品の開発を続けている。

【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成29～30年度）



【原寸大H-2ロケット模型】



【ウミガメ孵化観察】



【打上げ中止になった本物ロケット】



【史跡ポイント街歩き】



株式会社SOMES

代表者：池田 修

住 所：鹿児島県西之表市西町5番地

電 話：0997-23-4147

U R L : <http://www.tanegashima.co.jp/kanko.html>



さつまいもペーストに鹿児島県産野菜を練り込んだ ノンフライ・ノンオイル膨化食品の開発と販路開拓

認定日

平成28年2月3日

3類型

農林水産物

地域資源名

さつまいも

地域

鹿児島県鹿屋市

事業概要

- 「さつまいも」のペーストをベースに、乾燥させた地元産野菜（ごぼうパウダー、しょうがパウダー）を練り込み、スティック状等に成型し、焼き上げた菓子の生産、販路開拓に取り組む。
- 「ノンフライ」「ノンオイル」「グルテンフリー」の特性のある膨化食品として、しそ、にんじん、ピーマンなどを活用し、新しい地域特産品としてシリーズ化を図る。
- 主婦層をイメージターゲットとしつつ、既存取引先での販売や、新規市場としてコンビニやスーパー、高速道路SA・PA、空港等の他、通販サイトでの需要開拓を目指す。



事業の成果及び今後の展開

- さつまいもペーストに、鹿児島県産のごぼう・しょうがパウダーを混ぜ込んだノンフライ・ノンオイルのスナックを開発し、新商品「あしたのおやつ3（ごぼう味）、4（しょうが味）」として、積極的に展示会等へ出展し、高級スーパー等から好評を得ている。
- 新商品「あしたのおやつシリーズ」は、パッケージデザインも好評で、2つの賞を受賞したほか、マスコミにも多く取り上げられている。
- 地域資源であるさつまいもの認知度は全国区だが、新たに加工品として高付加価値化する可能性が広がったことで、自社並びに、地域内の同業者も新商品開発、販路開拓等活発になっている。
- 生産にあたっては、農福連携をすすめ、障がい者の就労支援にも役立っている。

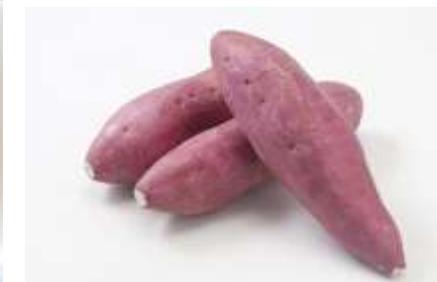
【補助金活用】地域産業資源活用事業（平成28～30年度）



【あしたのおやつ4】



【パッケージデザイン】



【地域産業資源：さつまいも】

株式会社オキス

代表者：岡本 孝志
 住 所：鹿児島県鹿屋市上高隈町1910-3
 電 話：0994-45-2508
 U R L：http://www.oks.cc/

2016年10月 日本パッケージデザイン大賞銅賞受賞
 2017年2月 iF Design Award2017受賞
 2017年8月 アグリフードE X P O輝く経営大賞

