

なら

2016.10 vol.6

産業 Industry Journal of Nara ジャーナル

奈良の食文化 「柿の葉すし」を 全国に誇るブランドへ

株式会社柿の葉すし本舗たなか

代表取締役社長 田中 妙子 氏

公益財団法人 奈良県地域産業振興センター

INDEX

2 寄稿
グローバル化時代の地方創生
日本貿易振興機構(ジェトロ)大阪本部長 藤井真也氏

4 巻頭特集
奈良の食文化「柿の葉すし」を全国に誇るブランドへ
株式会社柿の葉すし本舗たなか 代表取締役社長 田中妙子氏

8 新輸出大国コンソーシアム
平成28年8月1日から「奈良窓口」を開設

10 この企業に、技あり!
飽くなき探究心がオンリーワンの技術を磨く
株式会社品川工業所

12 企業訪問記(第二創業)
99.9%の除菌力を誇る
驚異的な消臭除菌剤を第二の柱に
セパレーターシステム工業株式会社

14 INFORMATION
ならクラウドファンディング活用支援事業
奈良県中小企業等外国出願支援事業
第4回 奈良まほろば産学官連携懇話会

17 奈良県よろず支援拠点からのお知らせ

訪問余録



国営明石海峡公園で撮影された写真「秋晴れの日」は、秋の公園写真コンテストで最優秀兵庫県知事賞を受賞。

コンビニを定点観察せよ。

食品加工機械メーカーの株式会社品川工業所。庄野明社長は、製造現場の技術者たちに「週に1回はコンビニに行き、商品棚を観察して来い」とおっしゃっているとか。そのココロは? 「コンビニの棚が、最もよく世の中の変化を映していると思うんですね。例えば、流行り廃りの早いスイーツは、棚のかなりの面積を占めている商品があったかと思えば、翌週には全く消えてしまっていることもあります。私たちのお客様のほとんどが、食に関わる企業さんですから、次にどういった商品が世の中から求められるのか、常にアンテナを張っておくことが重要なんです」。庄野社長が張り続けるアンテナをほっとひととき緩めてくれるのが、趣味の写真なのでしょう。自宅のテラスからの海辺の風景などをカメラに収めているそうです。



日本貿易振興機構(ジェトロ)大阪本部長(関西・北陸地域統括)
民間企業で商品企画、グローバルマーケティングに従事した後、1999年日本貿易振興会入会、技術交流部上席課長代理、ジェトロ・ニューヨークセンター次長、対日投資部対日ビジネス課長、ジェトロ・チェンナイ事務所長、地域統括センター長(中部)・名古屋貿易情報センター所長などを経て、2015年10月より現職。

日本貿易振興機構(ジェトロ) 大阪本部長 藤井 真也 氏

グローバル化時代の地方創生

この15年間、私の居住地を振り返ってみるとニューヨーク5年、東京3年、インド4年、名古屋2年、大阪1年、いつの間にか家族の暮らす東京よりも、海外、地方の生活が圧倒的に長くなっていった。昨年秋からは初めて関西で暮らし始めた。

ご存知のとおり日本の人口は2010年をピークに減少に転じている。内閣府が発表している高齢化社会白書によると2060年には人口は現在の1億2000万人→9000万人を割り込み65歳以上の高齢化率は40%に達しようとしている。一方私が暮らしたインドの人口は12億人を超え、お隣アジアでは消費を牽引する中間所得者層(世帯年間可処分所得約5000米ドル~35000米ドル)だけでも2020年には約20億人、富裕層(35000米ドル以上)は2億人を超える予想がなされている。

このような状況下においては、日系企業はビジネスの転換を余儀なくされ、地方自治体は地方創生の戦略を策定し着実に実施していくことが必要不可欠となる。

この夏、昔暮らしていた懐かしの米国シリコンバレーへ、ニューヨーク時代ビジネスで頻繁に行き来したカナダへ吉村大阪市長、松井大阪府知事ご一行と久々に訪問したが、世界の先端ICT集積地であるシリコンバレーでは圧倒的にインド人が存在感を増し米印協労で最新技術が生み出され、カナダを含む北米ではものづくりのデジタル化で製造業が息を

吹き返していた。

海外に暮らすと明らかに感じるのであるが、今後の日本、特に地方都市の存在感を増すための地方創生においては、前述したグローバル潮流を取り込むべく日本のみならず世界の中で存在感を示し、日本の各都市が世界に向けて名乗りを挙げることの重要性である。言い換えるとグローバル化時代の地域創生の必要性である。具体的にはグローバル目線で地域の魅力を再整理、首長のトップセールス等を通じた世界への情報発信が求められる。このプロセスの実現にはグローバル地域プロモーターの存在が極めて重要になる。

ジェトロでは政府が成長戦略で掲げる日本農林水産物・食品の輸出/地域中小企業海外展開などアウトバンド支援、対日投資/外国人観光客誘致などインバウンド支援を双方向で実施しているが、いずれにおいてもこのグローバル潮流を取り込むことが必要不可欠であり、日々の業務では個々人がグローバルファシリテーターとなり日本を世界と繋ぐ、日系企業を外国ビジネスに繋ぐ役割を担っている。

今後、ジェトロはグローバルファシリテーターの専門家集団となり日本各地域での地方創生に貢献していくことが内外から求められているところであり、必ずや奈良県の地方創生におけるグローバル地域プロモーターとしてもお役に立てると信じている。

奈良の食文化

「柿の葉すし」を

全国に誇るブランドへ

株式会社柿の葉すし本舗たなか
代表取締役社長

田中 妙子 氏

食堂から始まった「たなか」の歴史
家業から企業へ大きく転換

清水統括 明治36年の創業ということですが、
まずは今日までの経緯をお聞かせください。

田中社長 創業当時、交通の要所として賑わ
う旧国鉄五条駅前で大工の棟梁をしていた高
祖父のもと、職人たちの賄いを兼ねて高祖母
が食堂を営み、うどんや定食とともに、地元
の名物である柿の葉すしを夏場に提供してい
たそうです。その後、祖父の代になり、県外

海のない奈良の山里で、行商人によって熊野灘から運ばれた塩
鯖が「柿の葉すし」という独特の郷土食を生み出したのは江戸
時代の昔。それから脈々と各家庭で作り継がれてきました。地
元の郷土食を、今や奈良を代表するブランドとして全国へ発信
する「柿の葉すし本舗たなか」。これまでの変遷、そしてこれ
からの展望についてお話を伺いました。

客からも好評だった柿の葉すしを本業にしよ
うと決意し、昭和48年に専門店として法人化
し今に至っています。

清水統括 その歴史の中で、御社の今日の発
展につながる転換点は何だったのでしょうか。
田中社長 大きく4つあって、まずは柿の葉
の塩漬け技術を確立し、それまで生の柿の葉
が手に入る夏場にしか作ることのできなかつ
た柿の葉すしを一年中製造できるようにした
ことです。

2つ目は、昭和54年に中宮寺門跡様を通じ

熟練の技を忠実に再現した自
社オリジナルの製造機械により、1日10万食の生産を誇る
本社工場。近年は90日間の
保存が可能な冷凍商品の開発
にも成功した。

創業の地にあった「五条駅前
店」。食堂の夏メニューとし
て出された柿の葉すしが、今
日の柿の葉すし本舗たなかの
味となって受け継がれている。



とです。この場所で、県内はもちろん、
全国・世界のお客様に奈良ブランドと
しての「柿の葉すし」「本舗たなか」を
発信し、奈良を味わっていただけたら
と考えています。

素材や製法にこだわると
ともに多様化する
食のニーズにも応えて

清水統括 県内に柿の葉すしメーカー
が数あるなかで、御社の強みは何だと

お考えですか。

田中社長 何よりも、素材と製法へのこだわ
りです。柿の葉すしは、ネタと柿の葉、すし
飯だけで作られるシンプルな食べ物なので素
材が全て。ネタは自社の基準を満たしたものを
厳選し、米はすし飯に適した近江の「日本
晴」を特別栽培米として契約農家で栽培して
います。また、すし飯を包む柿の葉は自然由
来のものなので、自社の専用工場で、一枚ず
つ洗浄・検品を行っています。

これらの素材をまとめる総仕上げとして、
昔ながらの木桶に柿の葉すしを詰め、しっか
りと重石をし空気を抜きます。こうして熟成
を促し、香り豊かで、海の幸と山里の恵みが
見事にとけあった三味一体の柿の葉すしが完
成します。

清水統括 御社のリーフレットに「伝統と革
新」という言葉が掲げられていますが、これ

聞き手



奈良県産業振興総合センター
生活・産業技術研究部 バイオ・食品グループ
統括主任研究員 清水 浩美 氏



奈良の玄関口である近鉄奈良駅前前に構えられた「なら本店」では、柿の葉茶屋を併設し、食事もできる。「たなか」の商品はもとより、おもてなしの心を伝える旗艦店としての機能を果たしている。



まで伝統を守りながら一方で「変えてきたこと」を伝えていただけますか。

田中社長 先の通り、弊社は地元の郷土食を商品化する過程において、伝統を守りつつ、新しいことに挑戦し、革新を繰り返してきました。技術的なこと以外にも、鯖が苦手な方や子供向けに鮭や小鯛の柿の葉すしを商品化し、鰻や秋刀魚など、季節限定の商品も販売しています。また、近年は奈良名物・奈良土産だけでは足りない柿の葉すしの愉しみ方として、「暮らしにプラス柿の葉すし」をテーマに、現代の暮らしの様々なシーンで柿の葉すしの使い方や愉しみ方を提案しています。

ら「時間有給」という制度を導入しています。これは子供の授業参観や親御さんの病院の付き添いなど、2時間や4時間という時間単位で有給を取得できるというものです。

東京へ本格的に進出するとともに 地元にも愛され続ける企業を目指す

清水統括 最後に、今後のビジョンやプラン

鯖や鮭などのネタの旨味をすし飯にうつし柿の葉の香りとともに味わう、「たなか」の柿の葉すし。重石にこだわる理由はそこにある。



一口サイズで取り分けやすく、お箸を使わずに食べられる柿の葉すしは、アウトドアやパーティといった様々なシーンで愉しめることを提案している。

従業員の主体性を重視した ボトムアップ型経営へ

清水統括 ところで、田中社長は「畑違いの会社」に勤務されていたということですが？
田中社長 私は一人娘ですが、子供の頃から家業を継ぐことは考えていなかったのですが、大学入学と同時に五條を離れ、卒業後は自分のやりたいことをしようと建築業界に進み住宅メーカーに就職しました。数年後インテリアの資格を取得し、希望だった設計の仕事に就きましたが、最終的には組織内での自分に限界を感じるようになりました。その頃には地元や家業に対して今までのない気持ちが生え、改めて身近なものを大切に想えるようになり、改めて身近なものを大切に想えるようになりました。そこで7年前に五條に戻って家業を継ぐことに決めました。

清水統括 そして昨年、代表取締役社長に就任されたわけですが、多くの企業で課題となる事業承継について、御社ではいかがでしたか。
田中社長 経営を引き継ぐうえで、良かったと思える点は、母である前社長（現会長）が何年前か前から、平成27年6月に社長を交代すると周囲に明言していたことです。おかげで覚悟をもって、その日に向けた準備が進められたのだと思います。会長は常々「社長は旬の人間でないといけない」と申しており、時代のニーズや環境が目まぐるしく変化する今日、

などをお聞かせください。

田中社長 昨年、東京市場への本格的な進出を目指して、銀座に加え、新たに渋谷と池袋に出店しました。まだまだ関東では柿の葉すしの認知が低く、柿の葉すしの歴史や成り立ちを知ってもらう以前に、柿の葉ごと食べようとなさるお客様もいらっしゃるくらいです。そこで少しでも身近に柿の葉すしを感じてもらうためにホームパーティやアウトドア・会社への差し入れ、楽屋見舞いなど、大人数が集まる場でもお箸を使わず手軽に食べられる便利な活用術なども紹介しています。一方、地元にも貢献し、愛される企業を目指す



商品パッケージから店作り、ユニフォームまで、女性らしい感性をいかして「たなか」のブランディングが進められている。

次の世代に経営を委譲することに決めたのだと思います。
清水統括 今後、経営者として目指すことは？

田中社長 まず大切にしたいのは、従業員の主体性です。自身の体験から思うことですが、一方的に上司から指示されるばかりだと自ら考えることをやめてしまいますし、やらされた感があつてやり甲斐がありませんよね。私は部下の意見をしっかりと聞き、そのうえで最終的に自分が決断する「ボトムアップ型経営」を目指しています。そうすることで一人ひとりに主体性が生まれ、成功も失敗も自分のものとなり、仕事が面白くなると思います。

また、母と娘、2代続く女性経営者として、商品企画から店作り、社内の環境作りに至るまで、常に女性ならではの柔軟な部分と心配りを大切にしようと心掛けています。従業員の70%が女性というなかで、女性が元気に活躍できる環境が必要と考え、20年以上も前から

して、夏祭りの時期には、家庭で作ることの少なくなった柿の葉すし作りを体験してもらおうと「柿の葉すし手作り講習会」や「夏祭りランチサロン」、秋の収穫期には、柿の葉すしが生まれた五條の風土を感じてもらおう「柿狩りツアー」などを開催しています。

また、「なら国際映画祭」や「バンビシャス奈良」「奈良クラブ」といった県内の文化事業やスポーツ団体への支援にも積極的に取り組んでいます。

今後は、他企業や官公庁とのコラボレーションなどにも挑戦し、地元の活性化に取り組みんでいきたいと思っています。
「ビッグカンパニーでなくていいから、グッドカンパニーでありたい。」それが私の目指す「柿の葉すし本舗たなか」の企業像です。

株式会社柿の葉すし本舗たなか



伝統的な郷土食である柿の葉すしの量産化に成功し、社是の「味は心」という想いととも、全国に奈良の食文化の魅力を発信する。

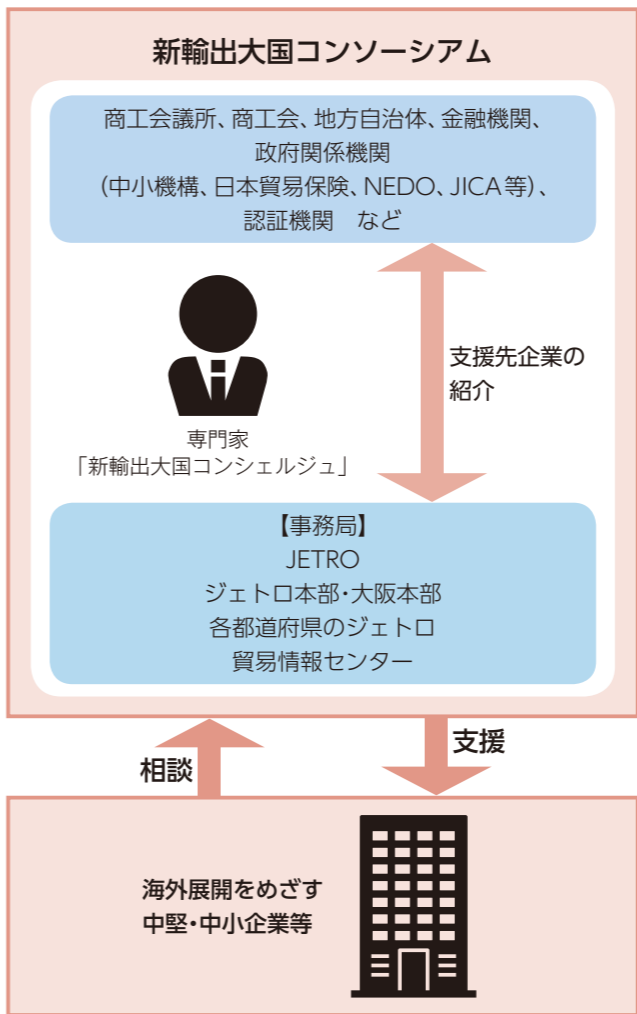
代表取締役社長／田中 妙子
本社／五條市住川町1490番地
TEL／0747-26-3131
設立／1973年
資本金／4,800万円
従業員数／280名
URL／<https://www.kakinohasushi.co.jp>

官民の支援機関が「丸」となって海外展開をお手伝いします。

新輸出大国コンソーシアム

「新輸出大国コンソーシアム」は、商工会議所、商工会、地方自治体、金融機関、JETROなどの支援機関を幅広く結集し、海外展開を図る中堅・中小企業等に対して、総合的な支援を行う仕組みです。

平成28年8月1日から「奈良窓口」を開設



「新輸出大国コンシェルジュ」が
企業様のニーズに対して、
地域の支援機関と連携し
最適な支援サービスをご提案します

奈良窓口では海外での勤務経験が豊富で、貿易業務にも精通した藤本明「新輸出大国コンシェルジュ」を配置し、中堅・中小企業様からの質問・相談、支援依頼等に対応します。

また、企業様のご要望や活動状況に応じて今回、連携を開始した地域の支援機関と共に全国のコンソーシアム参加機関の最適な支援サービスをご紹介します。企業様と一体となって、海外展開の実現に向けたお手伝いをいたします。

JETROで契約するコンソーシアムの専門家による「海外展開の計画作成支援」から「販路開拓」、「立ち上げ」、「操業支援」までの一貫した支援（「パートナー支援」という）をご利用頂けますし、また専門性の高い個別分野でのスポット支援（エキスパート支援）もご利用頂くことができます。これら支援サービスを受けるためには、「新輸出大国コンソーシアム」に支援登録いただく必要があります。

奈良窓口の設置から約2カ月が経過し、本事業の活用に向け支援登録される中堅・中小企業様も徐々に増えております。

「新輸出大国コンシェルジュ」が巡回訪問も行いますので、海外展開を模索している県内の中堅・中小企業様は、お気軽にお問い合わせください。



奈良窓口
新輸出大国コンシェルジュ
藤本 明

支援対象企業

1. 現在又は将来においてTPP域内市場の獲得を想定している中堅・中小企業等で輸出や投資等の海外展開を計画していること
2. 本事業の利用条件に承諾いただき、「コンソーシアムエントリーシート」の作成にご協力いただけること
3. 本事業の参加機関が提供する支援サービスの利用を希望すること
4. 反社会的勢力でないこと及び反社会的勢力との関係を有しないこと

注) 支援機関の提供する各種サービスのご利用に当たっては、審査が必要な場合がございます。

ご利用の流れ

STEP1

お問合せ受付

お近くのJETRO、またはコンソーシアム参加機関へご相談ください。



STEP2

コンシェルジュによる対応

「新輸出大国コンシェルジュ」がご相談に応じ、各種情報の提供や支援メニューのご案内をいたします。



STEP3

最適なサービスへのナビゲート

「新輸出大国コンシェルジュ」が最適なサービスを提供する支援機関へおつながります。また、ニーズに応じて、専門家（パートナー、エキスパート）をご紹介いたします。



コンソーシアムを利用される企業の皆様に、特典を設けています！

例

日本貿易振興機構（JETRO）

「貿易実務オンライン講座」特別割引

コンソーシアム会員証をお持ちの企業様は、一般価格/JETROメンバーズ価格から10%割引

海外産業人材育成協会（HIDA）

HIDAが研修事業で培った海外における親日家ネットワークを活かして行う「Global Interface Japan 事業」の内、「情報収集・販路開拓」および「パートナー探し」のサービスを10%割引

■お問合せ

新輸出大国コンソーシアム 奈良窓口

〒630-8031 奈良市柏木町129-1（公財）奈良県地域産業振興センター

TEL. 0742-33-6310 FAX 0742-33-6311 E-mail a.fujimoto@nara-sangyoshinko.or.jp

新輸出大国コンソーシアムについて <http://www.jetro.go.jp/consortium/>

飽くなき探究心が オンラインワンの技術を磨く

株式会社品川工業所

各種食品加工機や理化学用機械のメーカーとして、「KANSAIモノ作り元気企業100社」に認定されるなど高い評価を得ている品川工業所。常に独創性を尊んできたという同社の、他社の追随を許さない「技術力」をご紹介します。

餅つき機に始まり、 食品加工機の先駆者へ

創業は明治43年。日本の工業化が進むなか、創業者の品川常一氏が着目したのは、餅つきの機械化でした。その後、同じ和菓子業界で需要の見込める餡を練り混ぜ合わせる技術を開発。その攪拌技術が土台となって、昭和33年には工業用ミキサーを世に送り出しています。

今日、同社の主軸事業である食品加工機械の製造に注力し始めたのは昭和40年代。現在、全国で60%以上のシェアを誇るたまご焼き機が誕生したのは昭和46年です。当時について、庄野社長は「大阪万博の開かれた昭和40年代は、高度経済成長期にあつて外食産業が盛り上がり始めた頃です。たまご

焼き機は、暑いなかでたまごを焼いていた弁当屋さんから相談を受けたのがきっかけでした」と語っています。日本で初めて、たまご焼きの機械化に成功した同社はその後、食品加工に幅広く関わっていくようになりました。食の嗜好が多様化するなか、煮たり焼いたり蒸したりと、熱を加え調理する技術を広範囲に開発し続けていくことはとても大変なことだったそうです。

しかし、創業理念の「己の為に財を希わず客の為に責を辞せず」に則って、どのようなオーダーにも何としても



炊飯からサラダまで効率良く混ぜるフラット加熱攪拌機「AQ型」

応えようというのが、同社の基本だといいます。そのものづくりへの真摯な姿勢が、高い「技術力」を生み出す源となっていることは、平成19年に第29回食品産業優良企業等表彰開発部門で農林水産大臣賞を受賞した高速混練造粒機「トリブルマスター」が誕生した経緯にも表れています。

独自の攪拌技術を礎に 高速混練造粒機を開発

「トリブルマスターは、薬品メーカーから『複数の細かい粉末を均等に混ぜ合わせて造粒したい』という研究テーマを持ち込まれていた大阪府立大学が別のメーカーに断られたため弊社に話があり共同開発しました。非常に困難に思われたのですが、探究好き

の社風ゆえ、挑戦してみようとなったわけです。結論から言えば、弊社の持つ技術をベースに開発し、最初の試作品から順調に進みました。ただ、これまでに経験のない高速で羽根を回すため、試験の時は装置がバラバラ



「予想外の用途を顧客から教えられることも」と語る庄野社長。

になるんじゃないかとみんなで遠巻きに見守っていました」と当時を振り返ります。

受注後、設計から始めるという同社では、顧客からの要望に技術者たちが「もつと良いものを」を追求するあまり、時には採算を考えないこともあり、庄野社長は「経営者の立場からは時にはやりすぎと思えることもあります。それが新しいことに挑戦しようという意欲につながっているのです。多少のロスも認めている」と語っています。

「技術者はものづくり企業の財産」と考え、リーマンショックなどで厳しい時期にも、一人としてリストラしなかったといいます。スキルアップを図るため、必要と認めた資格取得の支援は惜しまず、さらに、定年退職した技術者もアドバイザーとして迎え、技術の継承に努めています。

医薬品・理化学品との 二本柱でさらに成長を

同社の食品加工機械はますます進化し、大手菓子メーカーで採用されている真空フライは、低温で

揚げ、遠心分離で余分な油を飛ばすためにべとつかず、素材の旨みを生かしているのが特長です。ご当地の野菜を使った商品開発に取り組みがあるといっています。さらに、加熱攪拌機は独自に開発した2種類の攪拌機と攪拌羽根との組み合わせにより、プロの料理人の鍋さばきを再現。麺類を切らずに調理することや、バラバラした本格的な炒飯を実現しました。今後の展望について、庄野社長は「現在は食品加工機械が全売上

の約60%を占めていますが、今後は理化学関係を伸ばして2本柱体制にし、数倍の精度が求められるシビアな医薬品業界でも、実績を積み上げていきたい」と語っています。

最近では東南アジア諸国からも強い関心を寄せられ、海外売上が全社の約10%を占めており、本格的な海外進出も遠い話ではないようです。



麺などの材料を傷つけずに調理する品川工業所オリジナルのS型羽根。

株式会社品川工業所



食品加工・製薬・理化学機械のメーカーとして、大手食品メーカーや外食産業企業などを顧客に、豊富な実績を誇る。

代表取締役社長／庄野 明
本 社／磯城郡田原本町八尾508
T E L / 0744-32-4055
設 立 / 1910年
資 本 金 / 4,500万円
従業員数 / 143名
U R L / <http://www.qqshinagawa.co.jp/>

セパレーターシステム工業株式会社

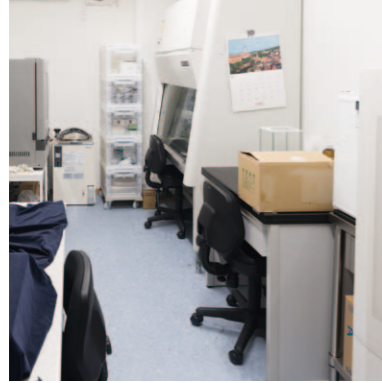


事業の柱を2本にすることで、企業の経営基盤をより強固にしようと新規事業を立ち上げたセパレーターシステム工業。昨年6月に経営を継がれた松澤大亮社長に、既存事業とは異なる商材にかける思いと、同社の展望を伺いました。

最優先課題はまず「人材育成」だと語る松澤社長



植物由来の食品素材であるクエン酸が主成分の「バイオイオナース」。(商品名「消臭除菌の神様」)



「バイオイオナース」の試験室。製品ロット毎に除菌試験を行う。

いるのが消臭除菌剤「バイオイオナース」です。業務用から一般消費者向け雑貨品まで豊富なラインナップで商品展開をしており、これを第二の柱に育てたいと考えています。

この製品が誕生したきっかけは、約10年前に、食品用容器を安全に洗浄するための機能水を生成する装置の開発依頼を受けたことでした。作られた洗浄水が非常に高い除菌効果と消臭効果を発揮することがわかり、それを自社製品として販売しようと考えました。

それから、大阪府立産業技術総合研究所、日本食品分析センターなどの公的研究機関や京都産業大学に試験を依頼し、消臭除菌効果はもろろん、万が一、口に入った時の安全性も証明してもらいま

た。この「バイオイオナース」は植物由来の食品素材で作られているため、舐めたり肌に液がかかったりしても心配が要りません。

除菌効果でいうと、わずか30秒後に¹⁰個の菌がほぼゼロになることが検証され(大阪府立産業技術総合研究所調べ)、インフルエンザやノロウイルスの予防、O157などの大腸菌のほか、黄色ブドウ球菌の除菌にも有効であることが実証されています。

第二の柱に向けた取り組み
分離技術の確立を

しかし、これまでと異なる「バイオイオナース」の販路開拓には、大変苦労しています。まず業

99.9%の除菌力を誇る 驚異的な消臭除菌剤を第二の柱に

ろ過装置を中心とする 環境関連設備が強い

弊社のメイン事業は、製造現場で欠かすことのできない工業用ろ過装置やクーラント装置、排水処理装置などの環境設備及びフィルターなどの製造・販売です。なかでも、創業者である現会長が昭和59年の会社設立時に開発した、ろ過装置「シックナーバックセパレーター」とそれに使用するフィルターの1は、30余年経た今でも評価の高いロングセラー製品で、模倣品が作られたこともありますが、それを使われた得意先には、逆に弊



機械などを冷却するためのクーラント装置。一つとして同じシステムのない同社製品は、全て技術者たちの手づくり。

社製品の品質の高さを再認識していただけることになりました。

弊社の製品は、現場で5年、10年と使い続けていただいております。だからこそ、アフターサービスに注力していますし、得意先で役に立っている姿そのものが弊社の営業マンだと思っています。社名の入った装置を見て新規顧客から注文が入ることもあります。

弊社の製品は生産設備ではなく、あらゆる産業分野で活用される環境設備なので、それゆえ日本ものづくりを末端で支えていると自負しています。一方で、急激な円高などの経済環境の変化によって、国内の製造業全体が落ち込むと、弊社もその余波を受ける宿命にあります。実際、リーマンショックで大打撃を受けました。そこで、不況時にも強い企業とするために、事業の柱を1本から2本、3本と増やしていかなければならないと常に会長とも話し合っています。

**驚異の消臭除菌効果を
発揮する新製品を開発**

そして現在、弊社が力を入れて

務用として、スーパーの食品加工場の除菌用に売り込みましたが、既存の除菌剤と主成分が異なるため、現在使用されている除菌剤に代わることは法的に難しいことがわかりました。一方、個人消費者向けの雑貨品としてホームセンターなどでも取扱を凶りましたが、今までと違った商習慣に戸惑うことばかりです。

ただ、製品に対する消費者の評価は高く、主婦200人を対象にモニター調査を実施したところ、「瞬時に嫌な臭いが消えた」や「既存の消臭スプレーでも取れなかった臭いになくなった」という感想が寄せられるなど高評価をいただきました。リピート購入率も高い

ようで、棚から商品が外された後に、購入客からの要望で復活いただいた例もあります。現在は、JR西日本鉄道の車両やホテルの客室の消臭除菌にも採用されており、今後は歯科医院などへの営業を強化するつもりです。

今後の展望としては、社名にもある「分ける」技術を高め、廃水から有価物を分離する技術の開発を目指しています。かつて得意先企業の技術者だった方を顧問に迎え、技術の継承と製品開発力の向上に努めることで、これからますます厳しくなる市場ニーズに対し高いレベルで応え続けられる企業でありたいと思っています。

セパレーターシステム工業株式会社



「多品種少量生産」に対応した環境設備づくりを目指すとともに、海外に納品した製品のアフターフォロー体制も整えたいと考える。

代表取締役社長 / 松澤大亮
 本社 / 生駒郡平群町春日丘2-7-7
 TEL / 0745-65-5500
 (葛城工場: 製造及び営業本部)
 設立 / 1984年
 資本金 / 1,000万円
 従業員数 / 40名
 URL / <http://www.s-s-k.co.jp/>

クラウドファンディング(投資型)でファン作り ならクラウドファンディング活用支援事業

県では、特色ある多様な地域資源を活用し、多くの人々からの共感を呼ぶような新しい事業を展開するにあたり、「クラウドファンディング」を活用する取組を支援しています。

全国各地の投資家からインターネットを介して小口の資金を募ることで、コリアンファンの獲得、新たな顧客の開拓、自社の認知度やブランド力の向上にチャレンジしてみませんか。

事業の特徴

県と金融機関及びファンド運営事業者との連携・協力体制により、中小企業者の新事業展開の実現に向け、それぞれの強みを活かしたサポートと応援*1をおこないます。

支援の対象要件

- ① 県内に事業所を有する中小企業者
- ② 自社にとっての新事業展開*2

支援内容

- ③ 調達資金の規模が、概ね50万円から300万円、資金使途が明確
 - ④ 認定金融機関の推薦
- *2 地域の資源と独創的なアイデアや技術で新しい事業を展開すること


*1 各機関の応援内容

機関名	応援内容
奈良県	・ファンド開始を補助金で支援 ・機会を捉えてイチ押し企業としてPR 等
認定金融機関	・事業計画書の作成支援や提出時の推薦 ・様々なアドバイス・サポート 等
ファンド運営事業者 (第二種金融商品取引業者) ミュージックセキュリティーズ(株)	・WEBサイトで出資の募集を仲介 ・全国にいる会員への重点的なPR 等

平成27年度の応援企業


ニシキ醤油(株) (斑鳩町)

ファンド名称 大和いかるがの里 ニシキ醤油ファンド
 募集金額 5,240,000円
 募集期間 平成28年3月10日～6月30日(4月6日達成)
 コメント(代表取締役 大方 豊氏) 3年前から計画していた「生」醤油の販売に向け、酸化や劣化しにくいボトル設備の導入を考えている時に、この事業の話聞きチャレンジしました。県内の方だけでなく、全国から投資いただけ、ファンになってもらう良い機会になりました。
 推薦金融機関 南都銀行



今西靴下(株) (大和高田市)

ファンド名称 靴下の産地奈良 今西靴下ファンド
 募集金額 5,240,000円
 募集期間 平成28年3月10日～6月30日(5月24日達成)
 コメント(代表取締役 今西 邦樹氏) 独自のカットパイル技術で高次元の「あたたかさ」を実現した「ホカットパイル」を自社ブランドとして販売したいと考え、クラウドファンディングを活用しました。全国から応援のコメントをいただき、出資者から「生」の声を多く聞くことが出来る良い機会になりました。
 推薦金融機関 南都銀行



県と連携・協力するファンド運営事業者のホームページにおいて小口投資の募集を行いました。

平成28年度 2次募集について

現在、平成28年度の募集(第2次)を行っています。
 募集期間 平成28年9月20日(火)～平成28年11月4日(金)
 問合せ先 奈良県 産業・雇用振興部 産業政策課 TEL: 0742-27-7005
 *詳細についてはホームページをご覧ください URL: <http://www.pref.nara.jp/crowd/>

外国出願に要する費用の助成を受けたい! 奈良県中小企業等外国出願支援事業(外国出願補助金)

1. 支援の概要

海外市場での販路開拓や円滑な営業展開、また模倣被害への対策には、進出先において特許権や商標権等を取ることが重要です。

当財団では、特許庁の支援を受け、外国へ特許、実用新案、意匠又は商標の出願を予定している中小企業等に対し、外国出願に要する費用の1/2を助成します。

助成対象となる経費

- ① 外国特許庁への出願手数料
※日本国特許庁に支払う費用については助成対象外になります。
- 特許・実用新案 ● 商標 ● 意匠
- ② ①に要する国内代理人・現地代理人費用
- ③ ①に要する翻訳費用

2. 支援の対象・要件

- ※採択された場合は、企業名・所在地等について原則公表いたします。
- 中小企業者又は中小企業者で構成されるグループ(構成員のうち中小企業者が2/3以上を占める者)
- 地域団体商標の外国出願については商工会議所、商工会、NPO法人等も対象
- 以下①～④を満たすこと
- ① 応募時に既に日本国特許庁に対して特許、実用新案、意匠又は商標出願済みであり、採択後に同内容の出願を優先権を主張して外国へ年度内に出願を行う予定の案件
- ② 先行技術調査等の結果からみて、外国での権利取得の可能性が明らかに否定されないこと
- ③ 外国で権利が成立した場合等に、「当該権利を活用した事業展開を計画している」又は「商標出願に関し、外国における冒認

出願対策の意思を有していること

- ④ 外国出願に必要な資金能力及び資金計画を有していること



3. 補助率・上限額

- 補助率 1/2
- 上限額 1企業あたり 300万円
 1案件あたり 特許150万円、実用新案・意匠・商標 それぞれ60万円、冒認対策商標*3 30万円
- *3 冒認出願の対策を目的とした商標出願

4. 公募の時期

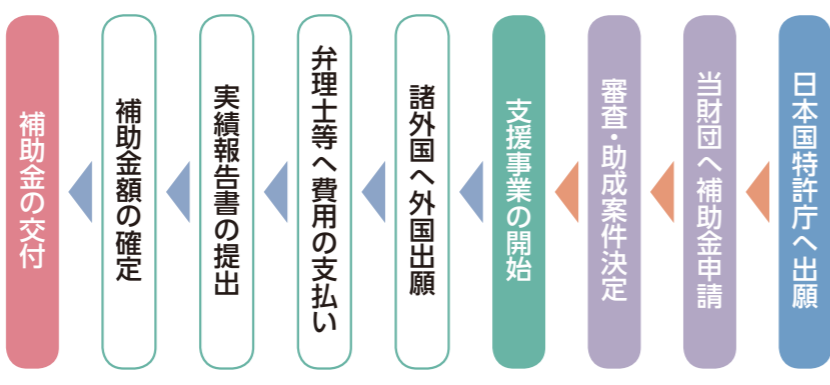
公募の時期は、例年4月下旬～6月上旬に実施します。

※予算の消化状況により二次募集を行う場合があります。

※別途、ジェトロ(全国実施機関)による公募もあります。

5. 支援の流れ

※支援決定(交付決定)後に発生した費用が対象となります。



6. 問い合わせ先(地域実施機関)

(公財)奈良県地域産業振興センター
 事業化推進課 新事業創出支援係
 TEL 0742-13618312
 E-mail sangyo@nara-sangyoshinko.or.jp

第4回 奈良まほろば産学官連携懇話会

地域にねざした産学官連携を目指して 成功裡に終了!

9月2日(金)、近畿大学農学部にて、「第4回 奈良まほろば産学官連携懇話会」を開催し、総勢105名の方が参加されました。

この懇話会は、「食と農」をキーワードに奈良地域の企業と近畿大学農学部が交流し、それぞれの資源を有効活用し、地域産業の活性化を目指すことを目的に平成25年度に設立されました。当財団も共催者として当初から参画してきました。平成26年度から帝塚山大学も参画し、今回は両大学のほか奈良女子大学や奈良先端科学技術大学院大学からも参加いただきました。



懇話会では研究シーズのほか、先進企業における研究の基礎から応用事例のほか、公的制度などを紹介し、相互のシーズとニーズを共有化して、産学官連携の可能性を探るとともに新たなコンソーシアムの構築や共同研究などへの展開を期待しています。

近畿大学農学部の学生さんが考案した懇話会のデザイン

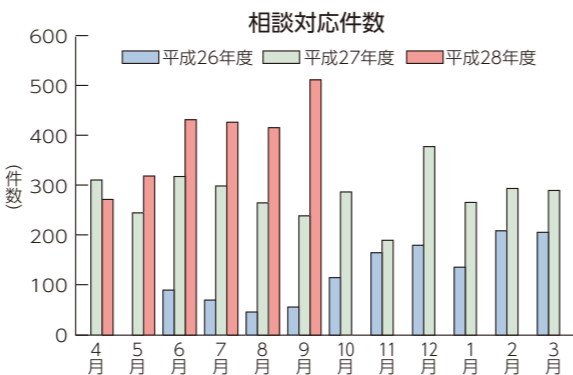
産学官が仲良し

中小企業・小規模事業ワンストップ総合支援事業 (公財)奈良県地域産業振興センター 奈良県よろず支援拠点

よろず支援拠点がスタートして3年目、サテライトオフィスが近鉄奈良駅前にオープン、利便性がより一層向上!



オープニングセレモニー(近鉄高天ビル2階)
左より当財団 村上専務理事、中小機構近畿 中島本部長、近畿経済産業局 花内産業部長、奈良県産業・雇用振興部 森田部長、奈良県よろず支援拠点 松村チーフコーディネーター



重点方針の着実な実行

国が各都道府県毎に設置する無料経営相談所として「よろず支援拠点」が開設し3年目を迎えました。当拠点では、今年4月に近鉄奈良駅前にサテライトオフィスをオープンし、次に掲げる重点方針のもと事業者の皆さまへ支援活動を展開しています。

- ①地域活性化のハブ機能の強化
- ②創業支援窓口の機能充実
- ③相談事業者の満足度の向上

サテライトがオープンして利便性が向上したことにより、来訪相談者数や相談対応件数が昨年度より4割増となっています。また、支援機関との連携がより密になり、重点方針の達成に向けて着実に進んでいます。

今年度は、初めての試みとして6名の大学院生・若手研究者によるショートプレゼンテーションのほか、休憩時間を利用して、ポスターセッションも実施しました。

多数の発表もあり、当日のアンケートから研究シーズと企業ニーズのマッチングを促すために実施する

当日のプログラム(参考)

- 研究シーズ①**
「食品成分の健康機能性とアレルギー性の評価」
(近畿大学 農学部 応用生命化学科 教授 森山 達哉)
- 研究シーズ②**
「緑茶による記憶改善効果」
(近畿大学 農学部 食品栄養学科 教授 伊藤 龍生)
- 研究シーズ③**
「泡盛酵母の育種と実用化:奈良の研究シーズと沖縄の産業ニーズのマッチング」
(奈良先端科学技術大学院大学 バイオサイエンス研究科 教授 高木 博史)
- 研究シーズ④**
「国産プレミアムオイルの調理特性」
(帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科 教授 伊藤 知子)
- 研究シーズ⑤**
6名の大学院生・若手研究者によるショートプレゼンテーション
- 事例報告①**
「学生たちと奈良の食を考える(奈良の食プロジェクト)」
(奈良女子大学大学院 生活環境科学系 食物栄養学領域 教授 高村 仁知)
- 事例報告②**
「産学官連携によるアグリビジネスの推進」
(近畿大学 農学部 農業生産科学科 講師 大石 卓史)
- 特別講演**
「豆乳を分画して新しい付加価値を生み出す」
(不二製油グループ本社株式会社 未来創造研究所 副所長 佐本 将彦 氏)
- 制度紹介**
「なら農商工連携ファンド事業助成金の活用について」
(公益財団法人奈良県地域産業振興センター)

「シーズ毎の意見交換会」の参加希望が60件を超え、9月末から順次開催しています。

これまで4回開催してきましたが、当懇話会から発展した共同研究により、特許出願した案件や大学とのコラボした商品の開発に発展した

事例など、徐々に成果も出てきています。

今後、さらに県内の他大学等の参画も促進していきたいと思っております。



サテライトオフィスの特徴

サテライトオフィスは、平日の日中には来訪が難しい方にもお越しいただけるよう、夕方以降及び土曜日にも営業しています。駅から徒歩すぐの好立地にあるため、通勤・通学の帰り道に、あるいは車を運転されない方にも、気軽に立ち寄っていただけるようになりました。

経営に役立つ書籍を備えた情報コーナーを設置し、来訪者の方には自由に閲覧していただけるようにしています。また、国や県が実施する補助金・助成金や、県内市町村別の経営支援・創業支援の施策などのパンフレットやチラシをお持ち帰りいただけます。

各支援機関との連携強化

日本政策金融公庫や奈良県信用保証協会と共催して資金融資に関わる経営相談会を毎月開催しています。また、行政書士、社会保険労務士など各専門士会とも連携してより専門的な経営相談会も随時開催いたします。

創業や売り上げ拡大と一口に言ってもその考え方や状況は千差万別であり、その解決方法もひとつではありません。奈良県よろず支援拠点では寄せられた案件ごとに得意分野のコーディネーターが担当、他の機関とタッグを組んで、最善のサポートができる体制を常に準備しています。



■懇話会に関する問い合わせ先
(公財)奈良県地域産業振興センター
事業化推進課 新事業創出支援係
TEL 0742-36-8312
E-mail sangyo@nara-sangyoshinko.or.jp

中小企業・小規模事業者の皆さまへ

皆さまの経営をサポートする取り組みをご紹介します

平成28年度
休日・夜間 総合相談窓口のご案内

相談無料!

開催時間	開催日	
	休日	夜間
10月	16日(日)	6日(木) 20日(木)
11月	20日(日)	10日(木) 24日(木)
12月	18日(日)	8日(木) 22日(木)
1月	15日(日)	12日(木) 26日(木)
2月	19日(日)	9日(木) 23日(木)
3月	19日(日)	9日(木) 23日(木)

相談内容	・創業に関するご相談 (創業計画の作成方法)	
	・経営課題に関するご相談・金融相談 など	
開催場所	本店	奈良市法蓮町163-2
	高田支店	大和高田市幸町2-33 (奈良県産業会館内)

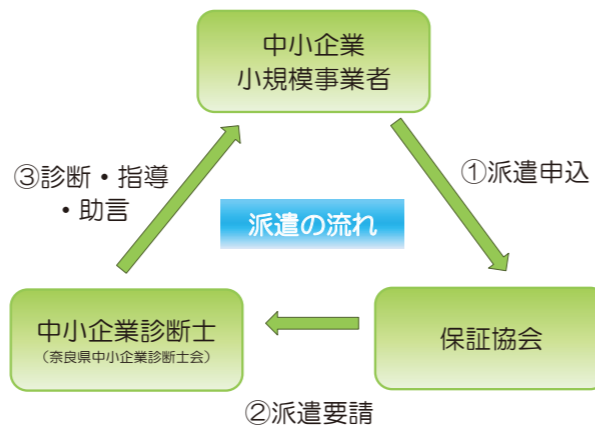
相談会は**事前申込制**とさせていただきます。
HPに掲載しております、「休日・夜間相談申込書」を
FAXにてご提出ください。

平成28年度
なら専門家派遣サポート事業について

当協会をご利用いただいている皆さまが抱える
各種課題に対して、専門的な知識と経験を有する
中小企業診断士を派遣し、課題解決を図
ります。

※別途支援で改善が図れる場合など、ご相談の内容によっては、
専門家派遣が認められない場合もあります。

8回までの
派遣費用を当協会が全額負担
(利用者負担なし)



企業とともに未来を拓く
奈良県信用保証協会
奈良市法蓮町163-2

【お問い合わせ先】
企画部 企画情報課 TEL: 0742-33-0548
FAX: 0742-33-6606

【ホームページ】
<http://www.nara-cgc.or.jp>



奈良県信用保証協会 検索



私たちは、地元中小企業のみなさまと一緒に成長したい。

事業資金等のご相談は

ならしんへ

奈良信用金庫

本店: 大和郡山市南郡山町529番地の6
TEL: 0743-54-3111
URL: <http://www.narashin.co.jp>

地域のお客様を最優先とし、地元から愛される
地元密着型のスタイルを押し進めてまいります!

事業資金等のご相談は「やましん」へ
大和信用金庫

本店 奈良県桜井市桜井 281-11
TEL 0744-42-9001 (代表)
<http://www.yamato-shinkin.co.jp/>



地元中小企業のみなさまの
いちばんのサポーターでありたい

事業資金、各種助成金制度等
のご相談は、ぜひ「ちゅうしん」へ

奈良中央信用金庫

〒636-0398 磯城郡田原本町132-10
TEL: 0744-33-3311(代) FAX: 0744-33-3081
URL: <http://www.narachuo-shinkinbank.co.jp>



ものづくり元気企業 マッチングフェア2016

探そう! あなたのベストパートナー!!

入場
無料



日時 **2016 12.8**
10:00~17:00<1日開催>

場所 **ナレッジキャピタル
コングレクションセンター**
(グランフロント大阪北館地下2階)

<後援>
近畿経済産業局、奈良県、大阪府、中小機構近畿、(公財)奈良県地域産業振興センター、奈良県商工会議所連合会、奈良県商工会連合会、奈良県中小企業団体中央会、(一社)奈良経済産業協会、大阪商工会議所、東大阪商工会議所、八尾商工会議所、(公財)大阪産業振興機構、(公財)京都産業21、(独)日本貿易振興機構(ジェトロ)大阪本部、(公財)関西文化学術研究都市推進機構、奈良県中小企業家同友会

フィリピン大使館 主催



■ 別途参加手続要

フィリピン CEO商談会&セミナー

中小機構の運営により、日本の中小企業との業務提携や日本の中小企業の技術や製品の取扱いを希望している、フィリピン企業約20社の企業経営者との商談会を開催。

■ 別途参加手続要

**ものづくりB2B
ネットワーク商談会**

大阪府商工労働部
ものづくりB2Bネットワーク事務局

■ 別途参加手続要

**リンカーズ
本気のビジネス商談会**

リンカーズ(株)、南都銀行

**奈良県漢方のメッカ
推進協議会コーナー**

奈良県

奈良の木体験コーナー

南都銀行

**けいはんな学研都市
企業商談コーナー**

関西文化学術研究都市推進機構

**MBT(医学を基礎とするまちづくり)による
新産業創生・地域創生シンポジウム**

一般社団法人MBTコンソーシアム
奈良県立医科大学
関西健康・医療創生会議第3分科会

金属製品・部品

繊維・生活関連

ものづくり関連システム(IT)

産業機械、電気機械、器具

医療・介護・ヘルスケア

化学、合成樹脂、紙、印刷

環境・防災

<主催> **NANTO 南都銀行**

<協力> (一財)南都経済研究所 <お問い合わせ>

株式会社南都銀行 法人営業部

<ナント>ものづくり元気企業マッチングプロジェクト事務局

〒630-8677 奈良市橋本町16 TEL. 0742-27-1558 FAX. 0742-27-8815

ご相談は地域産業振興センターへ

公益財団法人 奈良県地域産業振興センター

〒630-8031 奈良県奈良市柏木町129-1
TEL 0742-36-8312 FAX 0742-36-4010
<http://www.nara-sangyoshinko.or.jp/>

交通・アクセスご案内

電車 近鉄橿原線「西の京駅」下車、東へ徒歩20分。

バス 「近鉄奈良駅」より「恋の窪町行」乗車20分、

「柏木町南」バス停下車、西へ徒歩5分。

自動車 国道24号柏木町交差点を西折、1つ目の信号を右折。

