

ものづくり 補助金 成果事例集

食品分野

- 平成24年度補正
ものづくり中小企業・小規模事業者試作開発等支援補助金
- 平成25年度補正
中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業
- 平成26年度補正
ものづくり・商業・サービス革新補助金

ものづくり宮城県地域事務局
宮城県中小企業団体中央会

はじめに

本会では、革新的なサービス・試作品の開発、生産プロセスの改善に取り組む中小企業、小規模事業者の皆様様の設備投資、研究開発等を支援する『ものづくり補助事業』（「平成 24 年度補正ものづくり中小企業・小規模事業者試作開発等支援補助金」、「平成 25 年度補正中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業」、「平成 2 6 年度補正ものづくり・商業・サービス革新補助金」）の地域事務局を運営しております。

事業がスタートして 3 年余となりましたが、ものづくり中小企業・小規模事業者の競争力強化、ものづくり産業基盤の底上げを図るとともに、即効的な需要の喚起と好循環を促し、経済の活性化を実現することを目的として実施されている本事業は、着実にその成果を積み重ねており、採択件数については、平成 24 年度補正は 88 件、同 25 年度補正 131 件、同 26 年度補正では 116 件にのぼっております。

この事例集は、この 3 年間に採択された 335 件の事例のなかから、成果をあげている 50 社（事業者）のご協力を得て、各社が取り組まれた事業の実施内容や開発した新商品、今後の事業展開などについて、それぞれお話を伺い、取りまとめさせて頂いたものです。

この事例集により、新たなものづくり等に取り組むきっかけや技術導入を検討する中小企業・小規模事業者の皆様方にとってご参考となれば幸いです。

結びになりますが、本事例集の作成にあたり、ご多忙にもかかわらず取材等にご協力をいただいた企業様をはじめ関係者の皆様に改めて御礼を申し上げます。

ものづくり宮城県地域事務局

宮城県中小企業団体中央会

会長 今野 敦之

INDEX

はじめに	1
ものづくり補助金の概要	3
企業紹介	
01 阿部勘酒造店	4
新しい充填ラインによる商品の高品質化と製造効率の向上	
02 有限会社大沼酒造店	6
商品開発のための分析システム導入と急冷による酒質の向上	
03 合名会社川敬商店	8
酒造り工程の重要なポイントである「上槽」の品質向上計画	
04 合名会社川敬商店	10
高精度の成分分析と、旨味を最大限に活かした高品質な酒造り計画	
05 合名会社寒梅酒造	12
高品質な清酒提供と短納期・小ロット対応を両立する製造体制確立	
06 株式会社キノックス	14
キノコ菌床栽培における除染剤の開発	
07 千田酒造株式会社	16
原料処理作業の正確化および効率化を図る設備の導入と研究による付加価値・競争力の向上	
08 千田酒造株式会社	18
品質の向上を目指し、発酵工程の管理作業の効率化および高性能化を図る	
09 株式会社二上	20
米粒と水のみで作る新しい「米めん」の生産および販売	
10 萩野酒造株式会社	22
ワインを好む有職女性に向けた、新しい味わいの日本酒の研究・開発	
11 パティスリー ミティーク	24
立体造形ラテアートとドリンクケーキの商品開発による競争力強化と売り上げ増強	
12 株式会社平孝酒造	26
ステンレスパネルを利用した新発酵技術による商品開発	
13 有限会社マルキチ阿部商店	28
宮城・女川発！匠の技が織りなすお手軽な土産品開発事業	
14 株式会社宮城総合給食センター	30
長期間常温保存を可能とする製品開発と製造能力拡張への取り組み	
15 株式会社ヤマウチ	32
未活用資源活用による新しい機能性食品づくり	
16 ワイケイ水産株式会社	34
三陸産水産物の保存性向上技術とファストフィッシュ商品の開発	
資料編	36

ものづくり補助金の概要

■平成24年度補正 ものづくり中小企業・小規模事業者試作開発等支援補助金 （県内88件採択）

【事業目的】
ものづくり中小企業・小規模事業者が実施する試作品の開発や設備投資等に要する経費の一部を補助することにより、ものづくり中小企業・小規模事業者の競争力強化を支援し、我が国製造業を支えるものづくり産業基盤の底上げを図るとともに、即効的な需要の喚起と好循環を促し、経済活性化を実現することを目的とする。

補助率	補助上限額	補助下限額
補助対象経費の 3分の2以内	1,000万円	100万円

○1次公募 1次締め切り
公募期間：平成25年3月15日～3月25日
応募：1,836件 採択：742件（県内5件）
○1次公募2次締め切り
公募期間：平成25年3月15日～4月15日
応募：10,209件 採択：4,162件（県内35件）
○2次公募
公募期間：平成25年6月10日～7月10日
応募：11,926件 採択：5,612件（県内48件）

■平成25年度補正 中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業 （県内131件採択）

【事業目的】
ものづくり・商業・サービスの分野で環境等の成長分野へ参入するなど、革新的な取組にチャレンジする中小企業・小規模事業者に対し、地方産業競争力協議会とも連携しつつ、試作品・新サービス開発、設備投資等を支援する。

補助率	補助上限額	補助下限額
補助対象経費の 3分の2以内	成長分野型 1,500万円	100万円
	一般型 1,000万円	
	小規模事業者型 700万円	

○1次公募 1次締め切り
公募期間：平成26年2月17日～3月14日
応募：7,396件 採択：2,916件（県内30件）
○1次公募 2次締め切り
公募期間：平成26年2月17日～5月14日
応募：15,019件 採択：6,697件（県内54件）
○2次公募
公募期間：平成26年7月1日～8月11日
応募：14,502件 採択：4,818件（県内47件）

■平成26年度補正 ものづくり・商業・サービス革新補助金 （県内116件採択）

【事業目的】
国内外のニーズに対応したサービスやものづくりの新事業を創出するため、認定支援機関と連携して、革新的な設備投資やサービス・試作品の開発を行う中小企業を支援する。

補助率	補助上限額	補助下限額
補助対象経費の 3分の2以内	[革新的サービス] 一般型 1,000万円	100万円
	コンパクト型 700万円	
	[ものづくり技術] 1,000万円	
	[共同設備投資] 5,000万円	
	(500万円/社)	

○1次公募
公募期間：平成27年2月13日～5月8日
応募：17,128件 採択：7,253件（県内61件）
○2次公募
公募期間：平成27年6月25日～8月5日
応募：13,350件 採択：5,881件（県内55件）

最終工程ラインの一新で製造効率と品質の向上を図り 競争力を強化することで多くの人に塩竈の酒を広める



テーマ

新しい充填ラインによる商品の高品質化と製造効率の向上

新しい充填ラインを導入することで、洗瓶機、充填機、打栓機の一体化を図るとともに、充填時間を減らすことで酸化と香りが飛ぶことを防止し、品質向上を実現。また、生産量の増加によって欠品を防止し、市場競争力を強化する。

事業の内容

事業取り組みの経緯

清酒造りでは最終工程で加熱殺菌しながら充填し、その後に打栓を行うのだが、その工程中に空気に触れることで酸化が進み、香り成分が揮発してしまうため、この工程をできるだけ短縮することが品質の向上に結び付く。設備はすでに30年以上経過していたため、数年前から設備の一新を検討していたが、本事業に採択されたことで新しい充填ラインの構築に着手。製造効率の向上による生産量の増加も期待した。



実施内容

導入したのは、洗瓶機、加熱した清酒と冷えた瓶との温度差を解消することで瓶の破損を防ぐ温瓶トンネル、充填機、キャップ供給機、打栓機、ラベル張り機などの機器・設備。従来4,000本の充填に8時間掛かっていたが、新しい充填機では大幅な時間短縮により、酸化と香り成分の揮発を最小限に抑えることを目指した。また、これまでは8時間掛けて洗瓶を行っていたが、新しいラインでは同時進行しているため、この点も含めるとかなりの効率化を見込んだ。さらに充填ラインには異物混入を防ぐクリーンカバーを装着し、衛生環境面の改善も図った。



成果

事業の実施前は洗瓶に8時間、充填に8時間掛かっていたが、新しいラインでは両工程合わせて5時間で作業が終了するなど大幅に改善。充填速度自体も1.6倍の向上が認められ、充填から打栓までの距離を70%短縮。工場内環境も良化した。この結果から生産量アップは実現可能と判断している。商品についても、香り、味ともに透明感が増したことで品質向上という目的を達成した。また、加熱殺菌で使用するボイラーの稼働時間も削減され、省コスト・省エネも実現できた。

今後の展望

従来、充填作業が間に合わずに欠品することを避けるため、既存顧客以外への積極的な営業展開が行えなかったが、新しい充填ラインの導入によって増産体制が整い、新規開拓が可能になった。現在は地元をはじめ仙台圏など県内中心の販売であり、県外への売上げは3割にとどまっているが、今後は積極的に新規顧客開拓に努め、売り上げ1.6倍増を目指す。

応募のきっかけ

前から設備の一新は考えていましたが、日本酒人気の低迷や東日本大震災の被害などもあり、なかなか踏み切れませんでした。今回、補助事業の話を聞いて申請しましたが、採択されていなければできなかったと思うので大変ありがたかったですね。日本酒業界は以前から厳しい状況が続いています。設備を新しくして品質向上と効率化を図りたい蔵元も多いと思いますが、補助事業を上手に活用することで設備更新が実現し、日本酒全体の底上げができれば市場の活性化も見込めると考えています。

ひと言メッセージ

近年、日本酒離れが進んでいる一方で、高級酒の需要は増えています。今後、日本酒はますます高級志向になると思いますので、ニーズに応えられるおいしい酒造りに励んでいきたいですね。また、地元の飲食店をもっと元気にして、地元の方にもおいしいお酒を楽しんでもらえるよう、これからも努力を続けていきたいと思っています。



01 阿部勘酒造店



代 表 者 名 店主 阿部 勘九郎（第14代）
 設立年月日 享保元年（1716年）創業
 所 在 地 〔本社〕 〒985-0057宮城県塩竈市西町3-9
 TEL.022-362-0251/FAX022-362-9668
 U R L <http://www.abekan.com>
 資 本 金 -
 従 業 員 数 9人
 職 種 製造業
 事 業 内 容 仙台藩の命により鹽竈神社への御神酒御用酒屋として創業。以来、高品質の酒造りをモットーに代々受け継ぐ。

既成概念を覆す新酒「HEAVEN & EARTH」で 幅広い年代層にわたる清酒ファン獲得を目指す



テーマ

商品開発のための分析システム導入と急冷による酒質の向上

新商品開発のために分析器を導入し、宮城県産ササニシキを使用した、これまでになかった新しい味わいの清酒の開発を目指す。同時に、商品全体の品質向上のため、急冷装置も導入する。

事業の内容

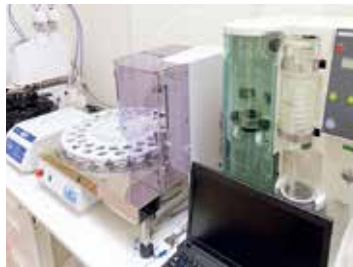
事業取り組みの経緯

県産米にこだわり、丁寧で地元根ざした酒造りを行う当社の清酒のイメージは「辛口」であり、特に年配の男性から支持されてきた。しかし近年、消費者は甘い・辛い・低アルコールなど自分好みの清酒を見つけ出して楽しむようになった。各蔵元では、消費者の好みに応じた製造方法も考慮せざるを得ない状況となったのである。そこで幅広い年代のユーザーの獲得と新しい市場の開拓を図るため、「乾坤一」の蔵元らしさを残しながらも、甘味を活かした新商品の開発に着手した。

実施内容

目標としたのは、濃厚で甘口かつ後味のキレのよい清酒。その第一歩としてアルコール・総酸・アミノ酸の分析システムを導入し、精密な分析データをもとに試験醸造を行った。これと並行して宮城県産業技術総合センターから技術指導を受け、目標とする酒質に近づけていった。

試験醸造で造られた酒は販売店にサンプルとして配布し、消費者アンケートを実施した。一方、新商品開発と併せて商品全体の品質向上を模索。その一環として、酒質の安定を図るべく、タンク貯蔵の清酒に用いる急冷装置を導入した。



成果

消費者アンケートでは価格・容量・甘さ・アルコール度数などを調査。約8割の消費者から「飲みやすい」「すっきりした甘さでおいしい」という高い評価が得られた。商品開発における分析器の貢献度は高かったと受け止めた。この結果を踏まえ、甘さ、キレの向上、酸味の加増などに留意しながら新商品とする酒の設計を行った。

また、従来はタンク火入れ後の清酒の冷却に数日を費やしていたが、急冷装置の導入後はこれを3時間に大幅短縮。これに加えて清酒本来のうま味を削いでしまう活性炭工程の軽減を実現し、品質の向上に結び付けた。

今後の展望

新商品は「HEAVEN & EARTH」と命名し、市場デビューを果たした。2期目の醸造では味わいを見直した上で仕込量を300kgに増やし、720ml・約2,500本を販売した。順調な売れ行きを見せているが、主力商品とのバランスを考慮し、この商品をサブ的なポジションに位置付け、少しずつ仕込量を増やしていく。これに併せて、本事業で導入した分析器と急冷装置のより一層の活用によって酒質を向上させ、新規ニーズの掘り起しを図りながら、さらなる販売の拡大を狙っていく。



02 有限会社大沼酒造店



代表者名	代表取締役 大沼 充
設立年月日	昭和42年〔正徳2年（1712年）創業〕
所在地	宮城県柴田郡村田町字町56-1 TEL.0224-83-2025/FAX.0224-83-5689
資本金	1000万円
従業員数	10人
職種	清酒製造業
事業内容	創業300余年、乾坤一の醸造元。後味のキレの良さ、すっきりとした味わいにこだわった清酒を提供。



有限会社大沼酒造店
専務取締役 久我 健氏

応募のきっかけ

応募のきっかけは、先輩蔵元や宮城県酒造組合の方々からの紹介でした。当社の規模では設備投資というものは少しずつ行っていくものであり、それゆえにどうしても期間が長くなってしまいます。今回、こういう機会を得て短期間で設備機器を整えられたことによって、お酒のクオリティを上げられたのはもちろん、新商品開発という新たな分野にもチャレンジでき、新しい層の消費者獲得にも手応えを感じています。あらためてとてもメリットの大きな補助事業だと感じています。

一言メッセージ

当社は、宮城の地酒として宮城県産米にこだわり、米のうま味とキレを活かした酒造りを行っています。今回開発した「HEAVEN & EARTH」の原料は、私たちが最も力を入れているササニシキで、従来品とは異なる味わいに仕上げています。ぜひ、「乾坤一の特別純米辛口」と飲み比べていただき、ササニシキの新しい味わいをお楽しみいただきたいと思います。



ふくよかなうま味をさらに追求して搾り工程を改善 若い世代の清酒ファン化に取り組む



テーマ

酒造り工程の重要なポイントである「上槽」の品質向上計画

濾過圧搾機の濾過板と圧搾板をゴムシート付のアルミ製板からプラスチック製板に一新。ゴム臭や金属臭などを除去するための活性炭濾過工程を不要とし、より高品質な清酒提供を可能にする。

事業の内容

事業取り組みの経緯

「黄金澤大吟醸」が全国新酒鑑評会で13年連続金賞を受賞するなど、全ての製造工程で丁寧な酒造りを心掛けている。しかし、搾りの工程において使用していた濾過圧搾機では濾過板と圧搾板の材質に起因するゴム臭や金属臭が清酒に付着する懸念があり、その対策として活性炭濾過を行っていた。だが活性炭濾過は、清酒の旨味が削いでしまうデメリットがある。より良い商品を消費者に届けたいという思いから、濾過圧搾機の改善に踏み切った。

実施内容

「上槽」とは発酵が完了した醪（もろみ）を搾り、清酒と粕に分ける工程だが、その要となるフィルタープレス型濾過圧搾機に組み込まれている従来の濾過板と圧搾板は、ゴムシート付のアルミ製板だった。この両者から発生するゴム臭と金属臭の対策として、シリコンゴムシートが装着されたプラスチック製板に一新。従来の活性炭濾過工程を不要とするとともに、当社の清酒の持ち味である「果実のようなさわやかな香りと、ふくよかな旨味」をこれまで以上に活かせる酒造りを目指した。



成 果

プラスチック製板の圧搾機で絞った清酒は、「ゴム臭と金属臭がまったくない」と杜氏が語るほどの品質。そのため活性炭濾過工程そのものを省くことが可能になった。さらには清酒の品質も従来に増して後味が深くなり、ふくよかな旨味も広がるようになった。また、清酒の特性が活かされた仕上がりとなった。「清酒は苦手」と遠ざけていた若者にも受け入れられるような、高品質な酒造りにまた一歩近づくことができたと考えている。

また、新しい濾過板と圧搾板は非常に軽く、女性や高齢者でも容易に洗浄作業が行えるようになった。担当するスタッフからは「負担が減り、時間も短縮された」と喜びの声も聞かれた。

今後の展望

当社では女性蔵元・川名由倫氏自らが酒造りに携わり、近年は女性をターゲットにした商品提案やイベントに積極的に参加している。業界が最も力を入れている若い世代の清酒ファン獲得に努め、随所で清酒の魅力、味わい深さをアピールしている。今回、上槽工程の改善により酒質が大きく向上したことで、ターゲットとする若い世代、特に女性に受け入れられやすい清酒造りが可能となった。取引先や消費者へのリサーチの結果次第で新商品の開発にも着手したい。



代 表 者 名 代表社員 川名 正直
設立年月日 昭和5年10月15日〔明治35年9月創業〕
所 在 地 宮城県遠田郡美里町二郷字高玉6-7
TEL.0229-58-0333
U R L <http://ameblo.jp/yuri-koganesawa/>
資 本 金 3135万円
従 業 員 数 7人
職 種 清酒製造業
事 業 内 容 「黄金澤」「橋屋」が代表銘柄。果実のようなさわやかな香りとふくよかな旨味を引き出す酒造りを行う。



合名会社川敬商店
代表社員 川名 正直 氏

応募のきっかけ

以前から濾過圧搾機の改善を検討していましたが、資金面が一つのネックになっていました。考えあぐねていてところ宮城県酒造組合や他の蔵元の方から「こういう補助事業がある」とアドバイスを受け、応募することにしました。お酒造りは特殊な世界なので応募書類の作成に当たっては、どなたでも理解していただけるような内容を心掛けました。近年は若い年代での日本酒離れが顕著ですが、今回の補助事業の成果を私たちの商品に活かし、日本の伝統産業である酒造りを守っていきたいと考えています。

ひと言メッセージ

当社では「きれいなお酒」を目指し、丁寧できめ細かな管理の下で酒造りを行っています。今回の補助事業で上槽工程の改善を行ったところ、お客様から「まるで手搾りのよう」「ワンランク上の味わいになった」とのお言葉をいただいています。今後もこれまで以上に高品質のお酒をお届けし、県外での販路開拓に結び付けていきたいと思っています。



分析、冷却、加熱殺菌の各工程を大幅に効率化 繊細な作業に多くの人員を配し、高品質な酒造りを実現



テーマ

高精度の成分分析と、旨味を最大限に活かした高品質な酒造り計画

新たに「アルコール測定システム」「総酸・アミノ酸測定システム」「サーマルタンク」「プレートヒーター」を導入。それらを活用することで、分析作業、醪の冷却、加熱殺菌の高精度化・高効率化を実現し、高品質な酒造りを行う。

事業の内容

事業取り組みの経緯

全国新酒鑑評会連続金賞受賞の記録を持つ蔵として、より高品質な清酒を造り続けたいと願う当社が掲げていた課題の一つに、効率化と省力化があった。繊細で精度の高い分析作業、速やかな冷却、品質を落とさない加熱殺菌への対応を図る一方で、手作業で丁寧に行わなければならない麹造りに、より多くの人員を配置していきたいという思いからである。その実現のため、今回の事業では製造工程を改善する4つの機器・設備を導入した。



実施内容

本事業では、清酒の成分分析を行うアルコール測定システムおよび総酸・アミノ酸測定システムと、タンク内の醪（もろみ）を均一に冷やすサーマルタンク、コンパクトかつ操作性に優れた加熱殺菌処理装置プレートヒーターを導入した。成分分析工程では検体採取から濾過・分析終了に至るまでの所要時間が従来の約2時間から約30分にまで短縮されたほか、分析者による誤差も解消。また、従来は最低2～3名の人員を必要としていた醪の冷却作業と加熱殺菌処理についても、省力化はもちろん、各工程時間の大幅な短縮を実現。これら工程の一連の流れが迅速化された。



成果

平成27年度産米は、生育期間中の雨不足の影響により、非常に硬く、取り扱いが難しい品質であった。そのため、発酵の要となる麹造りは困難になると予想されていたが、本事業で導入した機器・設備を活用することにより、作業体制を一新。人間の手で丁寧に行わなければならない麹造りにより多くの人員を配置して作業が実施できたため、理想的な麹を造ることができ、搾り上がった日本酒はこれまでとまったく遜色のない出来栄となった。

今後の展望

かねてからのファンのみならず、ライト層の注目を集めるべく宮城県内の7つの蔵元が共同で清酒を醸造する「DATE SEVEN」など、新たなユーザーの獲得が期待できるプロジェクトにも参加している。昨今の若者は「高品質でおいしいお酒をほどよく楽しみたい」という傾向にある。本事業を機にピュアできれいな味わいの清酒造りを推し進め、より多くのファンの獲得に注力していきたい。



合名会社川敬商店
次期蔵元 川名 由倫 氏

応募のきっかけ

平成26年の濾過圧搾機の改善を受け、さらに酒質を良くしたいという思いが高まりました。人間よりも機械が優れている部分は機械に任せ、お米を研ぐ、麴を造るといった酒造りで大切な部分に人員を集中させたいという思いが応募のきっかけです。機器・設備の導入によって社員の負担も軽減され、より細かく繊細な作業に人を割けるようになりましたし、以前よりもさらに高品質の清酒ができています。来年、再来年につなげ、より一層の品質向上に結び付けたいと思います。

ひと言メッセージ

これまでは宮城県内の酒販店とお取引をさせていただいておりましたが、おかげさまで最近では他県からも新規取り扱いのお声を頂戴するようになりました。そのご期待に応えるため、今後も品質向上に力を注いでいきます。ぜひ、うちのお酒をご理解いただき、一緒に成長していけるような酒販店の方々とお付き合いしていきたいと考えています。



冷蔵庫内での出荷準備作業により、短納期を実現 従来以上のフレッシュ感で商品提供が可能に



テーマ

高品質な清酒提供と短納期・小ロット対応を両立する製造体制確立

製造工程と出荷準備作業工程を見直し、設備機器導入によって一元化。受注から出荷までのリードタイムを短縮し、なおかつ常温下での作業を省くことによって、より高品質な清酒の提供を可能にする。

事業の内容

事業取り組みの経緯

従来、製造工程と出荷準備工程が分かれていたため、ラベル貼りは、瓶詰め後に、冷蔵庫に保管していた清酒を常温の場所に移し、手作業で行わなければならなかった。そのため、繁忙期であっても出荷準備作業に人手を集中させなければならないケースが見られた。また、この手順では瓶に生じる結露の影響を受け、ラベル貼り等に時間的ロスが生じていた。本事業では出荷準備工程の見直しを図るとともに、1工程へと集約することで、受注から出荷までのリードタイムの短縮を図るとともに、商品の品質を維持しながら当日受注・当日発送の新サービス提供を可能にすることを目指した。

実施内容

常時－7～－4℃に維持されている冷蔵庫の中でも使用可能な、移動式の瓶詰め機と自動ラベル貼り機を導入。瓶詰め作業とラベル貼りが一貫して行える高効率な作業体制を整えた。その結果、醸造のタイミングに合わせた出荷が可能になった。さらには、冷蔵環境下での全作業一括実施は、納期の短縮だけでなく、清酒の品質を維持する効果もあり、搾りたてのようなフレッシュ感での商品提供が実現した。



成果

ラベル貼りでは、1,800ml瓶6本あたり15分を要していた工程が、機器導入後は同じ15分間で200本に大幅に短縮。従来は約3日を費やしていた出荷準備作業も、当日受注・当日出荷・少ロット納品という新サービスを提供できるまでになった。もちろん省力化にも貢献しており、仕込み時などの重要な作業にも集中的・安定的に人員を配置することが可能になった。また、清酒の品質に関する効果では、華やかな香りと米のうま味、爽やかなキレを追求でき、より特徴的な味わいを生み出す道が開けた。宮城県内には「食中酒」と呼ばれる控えめな香りとすっきりとした味わいの蔵元が多いが、そうした中、際立った個性で他との差別化を図ることができた。

今後の展望

作業効率の改善を受け、製造面により力を入れ、コンセプトとして掲げている「一杯で旨い酒」のさらなる高品質化を目指す。これと並行して現在は、社員全員が製造・在庫・受注・発注・営業に至るまでの一連の業務を総括的に把握できる体制を構築中だ。高効率化によるゆとりが、新しい形の組織運営づくりにも貢献している。



合名会社寒梅酒造
代表社員 岩崎 隆聡 氏

応募のきっかけ

出荷準備工程の改善は以前から当社の課題であり、その解決策として自動ラベル貼り機と簡易充填機の導入を検討していました。当社では24年度にこの「ものづくり補助事業」を活用していたこともあり、25年度も募集があると聞いて再度応募しました。ものづくりに携わる私たちは、今よりもさらに良いものを作り続けることが使命です。その意味では、常に設備の更新や商品開発に向き合うことが求められますが、この補助事業はこうした面にとっても効率よく投資が行える制度だと思っています。

ひと言メッセージ

当社は、自社栽培米にこだわり、華やかな香りと米の旨味、壮やかなキレを追求した「一杯で旨い酒」づくりに邁進する企業です。常にお客様にベストの状態で飲んでいただけるよう、全ての工程に気を配りながらお酒の提供を続けています。今後も品質をさらに高め、いずれは宮城を代表する地酒に育てたいという思いを込めて酒造りに取り組んでいきます。



代 表 者 名 代表社員 岩崎 隆聡
設立年月日 昭和31年12月28日〔大正7年（1918年）創業〕
所 在 地 宮城県大崎市古川柏崎字境田15
TEL.0229-26-2037/FAX.0229-26-2263
U R L <http://miyakanbai.com/>
資 本 金 1500万円
従 業 員 数 4人
職 種 清酒製造業
事 業 内 容 「宮寒梅」の製造元。自社田育ちの酒米を使い、米のうま味を引き立てる丁寧な酒造りが信条。

汚染ゼロを期待する消費者に対応できる除染能力 放射能汚染からキノコを守る除染剤の効果を確認



テーマ

キノコ菌床栽培における除染剤の開発

ナメコ用に開発した独自の除染剤を使用し、一般に市販されている8種類のキノコについて除染効果を確認するため、現地試験を含めた栽培試験、栽培検体を使用した放射能測定を実施する。

事業の内容

事業取り組みの経緯

東京電力福島第1原子力発電所事故の影響で、放射能が検出されない安全なキノコ生産のための原材料確保が困難となっている。この課題解決のためには、安全な除染剤の開発が必須である。安全性の高いゼオライトと硫酸カリウムを混合した、収量に悪影響が出ないナメコ用除染剤を既に開発していたことから、本事業では、同除染剤が他の市販キノコ類にも広く使用可能か、および50ベクレル/Kg以下の低濃度汚染原材料でも効果を発揮できるかについて現地試験を実施した。

実施内容

除染剤の試作品を300袋（20kg）製造し、栽培試験を実施した。栽培品目はエノキタケ、ブナシメジ、シイタケ、マイタケ、エリンギ、ヒラタケ、アラゲキクラゲ、ハタケシメジの8種類で、14カ所の栽培者を対象に、実際の生産現場で使用している原材料で実施した。栽培した試験体の放射性核種の測定では、高純度ゲルマニウム半導体検出器を使用し、1～4日間の十分な時間を掛けてできるだけ低濃度のセシウムの数値も測定できるよう配慮した。



成果

菌床栽培における収量への影響を考慮した場合、培地への添加濃度はキノコの種類に関係なく、2.0%（ゼオライト1.9%+K₂SO₄ 0.1%）の試験区において、キノコへの放射性核種の移行係数を0.03以下に抑制できることを確認した。しかし、シイタケに関しては、品種によって影響に差はあるが、本除染剤の使用により収量や品質が低下する傾向があった。他の一般的な食用キノコについては、放射能汚染原材料からの子実体への移行係数の低下が幅広く認められ、限りなく「ゼロ」に近い数値を期待する消費者心理に対応できる除染効果を得られることが確認された。



今後の展望

今回開発された除染剤が、シイタケを除いて一般に市販されているキノコ類に対して幅広い除染効果を発揮できることが確認されたことを受け、商品化に向けた取り組みに着手する。現行使用されている低濃度汚染原材料においても、移行係数を「ゼロ」に近づけるための除染剤を商品化することは、消費者の望む安全なキノコを提供できることにつながる。原発事故の被災地である東北地方を中心に、広く推進・販売していく。



株式会社キノックス
代表取締役社長 郡山 賢一 氏

応募のきっかけ

原発事故の影響で、放射性物質を吸収しやすいキノコの売上が減少しています。この現状を打開するため、先に開発していたナメコ用の除染剤を他のキノコにも流用することが可能かを調べるため、補助事業を活用させていただきました。精度が求められるため、放射能測定に使用するNaI-シンチレーションの導入やキノコの培養と生育の温湿度コントロールを行う恒温恒湿装置の改修を行い、今回の試験に臨みました。

ひと言メッセージ

今回の試験では、当社開発の除染剤がシイタケを除くキノコに有効であることが確認されましたが、一般的にはキノコ栽培に除染剤を活用することに心理的な抵抗があることは否めません。しかし、菌床キノコの培地となるオガクズ、その原料となる原木は今後、土壌から吸収したセシウムが樹幹まで到達し、外側だけでなく内部まで汚染されることが予想されています。今後も消費者の皆様へ安全安心な菌床キノコを食べていただくためにも、除染剤の普及に力を注いでいきたいと考えています。

06 株式会社キノックス



代表者名 代表取締役社長 郡山 賢一
 設立年月日 昭和33年8月16日
 所在地 [本社・工場] 宮城県仙台市青葉区落合1-13-33
 TEL.022-392-2551/FAX.022-392-2556
 [研究所] 宮城県仙台市青葉区下愛子字西風蕃山7
 TEL.022-392-3849/FAX.022-392-3850
 URL <http://www.kinokusu.co.jp>
 資本金 1500万円
 従業員数 31人
 職種 製造業
 事業内容 種菌および各種きのこ栽培資材の販売並びに栽培技術指導、新品種の育種・開発と関連栽培技術の研究・開発等

大切な第一歩だからこそ、「浸す」「蒸す」に注力 高品質の純米酒、純米吟醸酒の安定的醸造を実現



テーマ

原料処理作業の正確化および効率化を図る設備の導入と 研究による付加価値・競争力の向上

原料処理における「洗米浸漬」と「蒸きょう」の2工程を設備導入によって効率化を図るとともに、得られたデータを蓄積。安定した高品質の酒造りを実現させ、付加価値・競争力の向上に結び付けていく。

事業の内容

事業取り組みの経緯

酒造りの最初の工程となる原料処理は、米に適量の水分を含ませる洗米浸漬工程と、その米を蒸気で蒸す蒸きょう工程に分けられる。既存設備による洗米浸漬工程に①浸漬時間の設定が難しい、②人手が多くかかる、③洗米作業が重労働になる、④作業が集中するといった課題を抱えていた。また、蒸きょう工程では①蒸気圧・蒸気温度の容易な制御、②「こしき」内蒸米の品質均一化、③重労働になる蒸し掘り作業の軽減などを検討していた。

実施内容

洗米浸漬工程には、洗米機の出口から落ちてくる米を数個に分けて受け、適正な時間の経過後に一気に排水するジャンボックス（浸漬槽）と、浸漬された米を甑（こしき）に入れたままつり上げて吸水歩合を算出できるホイスト用架台レールとチェーンブロック付クレーンスケールを設置。また、蒸きょう工程には、蒸気温度、蒸気圧の制御が可能な蒸気ボイラーと二重蒸気槽を導入。米粒の芯まで麹菌が入るような状態の蒸し米に仕上げるため、蒸米機の蒸気圧を計測、調整できる体制を整えた。洗米浸漬工程に加え、蒸し上がり後にもクレーンスケールで吸水歩合を算出している。



成果

設備機器導入後、洗米浸漬工程と蒸きょう工程の両者において作業の平準化と重労働の軽減が図られた。また、原料処理米の重量、浸漬時間、蒸米機の蒸気圧等のデータを醸造工程で活用できるよう、蓄積している。

原料処理作業は酒造りの第一歩であり、この工程の良し悪しが後工程に大きく影響する。高品質の酒を安定して製造する能力を獲得したことを受け、次のステップでは貴重なデータの活用方法を模索している。

今後の展望

掲げるコンセプトは、「1年を通して搾りたてのようにフレッシュで爽やか、それでいてキレの良い、すっきりとした酒」。本事業により、高品質の酒造りが可能になった。先のコンセプトを追求し、得られた成果を競合他社にない優位点と捉え、競争力のさらなる強化を狙う。また、県外杜氏の確保が難しい現状を踏まえ、蓄積したデータを醸造における「職人技」の継承にも役立てたいとも考えている。再現性の高い酒造りを確立し、純米酒、純米吟醸酒の売り上げ向上を目指している。



千田酒造株式会社
代表取締役社長 千田 善彦 氏

応募のきっかけ

原料処理工程の改善は、以前から当社の課題でした。岩手・宮城内陸地震と東日本大震災によってひび割れた炉への対策が急務でしたが、洗米浸漬工程と蒸きょう工程の改善は同時に行っていきたいと考えていたため、同業者の方から伺っていたものづくり補助事業に応募してみることにしました。応募書類の作成にあたっては、曖昧模糊とした課題や目標を明文化することを通して、経営目標を実現するまでの過程を論理的にしっかりと認識できるようになりました。これも一つの成果と感じています。

ひと言メッセージ

当社の蔵の中には栗駒山系伏流水をたたえる井戸があり、この柔らかな水を仕込み水にして酒造りを行っています。この水は言わばどこからも仕入れることのできない蔵の芯。仕込み水のうま味が十二分に出る酵母を選んで麴をつくり、その麴に合う蒸し米によって当社の特色が現れた酒がで上がります。ぜひ、多くのお客様に飲んでいただきたいと思います。



代 表 者 名	代表取締役社長 千田 善彦
設立年月日	昭和4年3月31日 [大正9年創業]
所 在 地	宮城県栗原市栗駒中野北畑中63-1 TEL.0228-45-1024/FAX.0228-45-1686
資 本 金	1000万円
従 業 員 数	3人
職 種	清酒製造業
事 業 内 容	栗駒山系伏流水を使い、キレの良いすっきりとした酒造りにこだわる。代表銘柄に「栗駒山」がある。

コンマ以下の高精度な温度管理を実践し ハイグレードな純米酒、純米吟醸酒を世に出す



テーマ

品質の向上を目指し、発酵工程の管理作業の効率化および高性能化を図る

デリケートな扱いを必要とする吟醸酒用酵母を用いた純米酒、純米吟醸酒を造るため、発酵工程管理作業を大幅に改善。設備機器の導入によって効率化・高性能化を図り、酒質のさらなる向上を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

商品の高品質化を図るべく、宮城県産業技術総合センターで培養している吟醸酒用酵母を用いた純米酒と純米吟醸酒の醸造を模索していた。しかし、この吟醸酒用酵母は仕込み温度や醪（もろみ）の発酵など、各工程の作業において非常にデリケートな管理が求められる。そこで、仕込み温度の安定性と醪の発酵経過の均一化に着目。発酵工程の改良を行う設備の導入と、それに伴う試験研究の実施で安定的な発酵を目指した。



実施内容

本事業では、仕込み水を目標温度に冷却する専用冷水機に加え、2種類の温度の冷水を作り、醪の状況に合った温度の冷水を用いて発酵を最適化する2台搭載冷水機のほか、2台搭載冷水機と連動する仕込みステンレスタンク4,800L・3本と4,000L・1本を導入した。正確性と安定化が求められる仕込み温度は、仕込み水専用冷水機で目標の仕込み温度と実際の仕込み温度の差を0.5℃以内に設定。また、最適な製造量の検証を行うため、4,800Lと4,000Lのタンク双方で醸造し、併せて醪の経過日数ごとの温度、アルコール分、日本酒度の各数値を分析。目標値との差が10%以内になるような制御方法を探った。

成果

目標の仕込み温度と実際の仕込み温度の差は、試作前半では目標通りにならないケースが50%ほど見られたが、後半ではおおむね目標の0.5℃以内に収めることができた。また、最適製造量については、純米酒なら4,800L、純米吟醸なら4,000Lのタンクでの製造が発酵管理上良質な酒を効率よく造れることを確認。これにより純米酒、純米吟醸酒の製造量増大の見込みが立った。今回は例年よりも米質が悪い中で試験醸造だったが、宮城県産業技術総合センターによる官能検査では「例年並みの高品質な酒が製造できている」との評価を得た。



今後の展望

発酵工程における分析およびデータ化がかなり進んだ一方で、目標とする成分との差を10%以内に収める制御法則の発見は来期以降の検討事項となった。しかし、試験研究の実施により安定的発酵の制御は可能になった。

現在、従来の酵母と吟醸酒用酵母から造った清酒をブレンドした商品を販売しているが、いずれは吟醸酒用酵母のみで造った高グレード商品のリリースを予定している。味わいの方向性は固まっており、その実現のため、しっかりとデータの蓄積を進め、納得できる品質に到達するまで試行錯誤を繰り返していく。



千田酒造株式会社
代表取締役社長 千田 善彦 氏

応募のきっかけ

グレードの高い吟醸酒用酵母は、あらゆる製造工程にデリケートな作業が求められます。今回はその過程で生じるさまざまな課題を克服するために補助事業を活用させていただきました。毎年、高い品質のお酒を安定して造っていくことは私たちの使命であり、当社ではその実現のために熟練の技と各工程で得た緻密なデータを融合した酒造りを進めています。熟練工の技を一般社員に継承させ、さらなるレベルアップを図っていきたいと考えています。

ひと言メッセージ

この事業を機に、当社では今後もさらなる品質向上を図り、いずれはスタンダードタイプ商品の高付加価値化も進めて他社との差別化に結び付けていきます。また、当社の強みは搾りたてのようなフレッシュ感であり、若者、女性に好評を博しています。今後は大型冷蔵設備の導入も見据えながら、品質の良い酒の生産量を増大し、新市場を開拓していきたいと考えています。



炊いた米の香りと、コシのある独特の食感 新たな「米めん」で栗原の農業活性化を目指す



テーマ

米粒と水のみで作る新しい「米めん」の生産および販売

これまで実現が難しかった、米100%でおいしくかつ安価な「米めん」を試作・開発。原料の選定から機械の導入まで、新しい米加工品の提供が可能となる特殊な生産方法の確立と、その販売を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

地元の食材を用いた業務用総菜等の販売を手掛ける当社では、栗原市の主要産業である農業の収益性向上を図るため、新しい米粉製品の開発を模索していた。しかし、米粉加工品の一つである米粉麺の従来品は、米粉を作る工程やグルテンなどの添加物等の関係から、最終製品が高価になり、味も小麦製品とほぼ変わらないこともあって消費者に定着するまでには至っていない。そこで、中国で食べられている「米線（ミーシェン）」に着目し、米100%・添加物不使用で、おいしく、安価な新しい「米めん」の開発に着手。現地の米線メーカーに足を運んで学び、日本国内での再現に取り組んだ。

実施内容

試作を繰り返す中、日本の炊飯米、日本に存在する機械では、目指す「米めん」を作ることはできないことが判明した。そこでさまざまな品種の米を中国に送り、試作を重ねた結果、宮城県産の高アミロース米「さち未来」が目指す「米めん」の味に最も適していることが分かった。また、機械については中国から米線専用の機械を輸入。これは米を砕き、水分とともに混ぜ、高圧をかけることで米を瞬時にアルファ化するもので、日本人が好む「炊飯した状態」を作り出すことができる機械だ。メーカーの協力を得て、改良を施し使用した。



成果

現在流通している米線にはコシがないが、仕上がった試作品はほどよいコシと、炊いた米の香り、独特の食感が特徴。従来の米粉麺とも一線を画す「米めん」だ。若い主婦層を中心とした試食モニターからも好評を博しており、さまざまな食べ方の提案を受けている。

この「米めん」は米を細かい粉にすることなく作り上げることができるため、手間やコストの圧縮も実現。安価で提供できるとの確かな手ごたえを感じながら製品化を進めている。



今後の展望

製品化の目標は平成29年春。原料米「さち未来」は宮城県古川農業試験場で生まれたこともあり、宮城県と一体となってこの新しい「米めん」を宮城県内の学校給食に導入していくことを目指す。また、原料米は地元農家と全量買い受けの栽培契約を結ぶことで、生産者の収益安定にも結び付けていく。その先に見据えるのは、そば・うどん・パスタなどに並ぶ、新しい麺の確立。日本人の国民食になるよう育てたい。



09 株式会社二上



代 表 者 名	代表取締役 二上 達也
設立年月日	平成24年6月26日
所 在 地	宮城県栗原市瀬峰長者原50-1 TEL.0228-24-7071/netFAX.050-3737-3866
資 本 金	200万円
従 業 員 数	0人
職 種	食品製造販売業
事 業 内 容	地元・栗原市近郊の食材を用いた総菜や漬物など、業務用加工品などの開発・製造・販売。



株式会社二上
代表取締役 二上 達也 氏

応募のきっかけ

以前、小規模事業者持続化補助金を受けて商品を開発したことがあり、その後もメール等でさまざまな補助事業の情報をいただいていた。「ものづくり補助事業」を知ったのは、「米めん」の製造方法について研究を重ねていた最中です。「だめでもともと」と思いながらも申請してみましたが、おかげさまで機械の導入ができ、一気に試作・開発が進みました。もし採択されていなかったら、今頃はまだ機械の購入を検討していたと思います。背中を押していただけたことに感謝しています。

ひと言メッセージ

展示会では試食を通して新しい「米めん」をアピールしていきます。皆さんから味についての感想や食べ方のご提案など、忌憚のないお言葉をいただければと思っています。この商品はまだ世の中にまだ出回っていないだけに、開発した当社でも、どうやって広めていくかを模索している最中です。販路の開拓についても皆さんからアドバイスを頂戴したいと思っています。

ライトな感覚で楽しめる新しい日本酒開発を機に 正確・迅速・省力化に結び付く工程改善を実現



テーマ

ワインを好む有職女性に向けた、新しい味わいの日本酒の研究・開発

長年にわたり作り続けてきた製品とはタイプの異なる、フルーティで甘味と酸味が際立つ日本酒を試作。仕込みから貯蔵までの工程改善を行うとともに、販売店・消費者へのアンケートを実施して、購買層の開拓を図る。

事業の内容

事業取り組みの経緯

ワインを好む女性をターゲットとした、従来の製品とは全く異なる日本酒を研究・開発。香り高く、甘みを強調した、ワイングラスに合う新しい味わいの製品を開発することにより、高い技術力を広くアピールするとともに、日本酒における新たな消費者層を開拓し、需要増を狙った。



実施内容

宮城県産業技術総合センターの協力を得て、「ワイングラスでおいしい日本酒」を考察。酸味・甘さ・香りを強調した、洋食にも合うタイプを味わいの方向性に位置付け、軽さと飲みやすさを重視してアルコール度数を14度に設定した。酒質は非常にデリケートなものとなったが、仕込みを厳寒時に行うことで酒質の劣化を極力防いだ。また、試作に併せてアルコール分、総酸度、アミノ酸度の成分分析器を導入。これにより分析の精度向上と省力化を図った。さらに、瓶詰め・火入れ・冷蔵貯蔵までの工程で起こりうる劣化を防ぐため、プレートヒーターと充填機も導入。その結果、温度・成分管理に労力と時間を多く割り当てることが可能となり、酒質向上を実現させた。



成果

「萩の鶴 純米大吟醸 試験醸造酒」と命名された試作品は、平成26年に8,500本余りを製品化し、うち1,043本を試験的に販売した。販売店と消費者へのアンケートでは、味・アルコール度数・容量・価格の全ての面において好評を博した。ターゲットとした女性だけでなく、既存消費者からも好評だったことは大きな自信になった。なお、同試作品は、平成26年に「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2014・スパークリングの部」でシルバートロフィーを獲得したほか、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014・スパークリングSAKE部門」で金賞を受賞している。

今後の展望

現在は蓄積してきた分析データを活用し、初試作時よりも発酵時間を長く取った「試験醸造酒」を製造している。柔らかで穏やかな味わいをさらにプラスした仕上がりの製品だ。濾過・火入れ・貯蔵の面でも改善を施しながら、今後も消費者に驚きを与えられる酒造りを追求していく。



萩野酒造株式会社
製造部 佐藤 善之 氏

応募のきっかけ

「ものづくり補助事業」のお話は、同業の蔵元をはじめ、当社とお付き合いのあるさまざまな方からご案内をいただいております。新しいお酒造りを行うに当たって応募しました。この補助事業は資金面のメリットが大きいことはもちろんですが、“守りから攻めへ”と方向転換する、良いきっかけになるのではないのでしょうか。新しい設備機器を揃えられることで会社全体の作業の効率化を図ることができましたし、それに伴って新しいことにどんどんチャレンジしていける環境が整ったと思っています。

ひと言メッセージ

おかげさまで素晴らしいお酒を造ることができました。もちろん今も継続して販売させていただいており、多くの方にご好評をいただいています。ぜひ皆さんもこの補助事業を活用して、新しいものづくりに挑戦してはいかがでしょうか。従業員のスキルアップにも結び付きますし、応募すること自体があらためて自分たちを見つめ直すという貴重な機会になりますから。



代表者名 代表取締役 佐藤 有一
設立年月日 大正12年7月25日 [天保11年(1840年)創業]
所在地 宮城県栗原市金成有壁新町52
TEL.0228-44-2214/FAX.0228-44-2026
URL <http://www.hagino-shuzou.co.jp/>
資本金 1000万円
従業員数 10人
職種 清酒製造販売
事業内容 清酒・萩の鶴、日輪田を製造。料理を活かしつつも、料理とともに記憶に残るような個性のある酒造りを追求。

立体造形ラテアートのオペレーションマニュアル化と新スイーツ「ドリンクケーキ」の試作開発



テーマ

立体造形ラテアートとドリンクケーキの商品開発による競争力強化と売り上げ増強

注文の多い立体造形ラテアートの制作について、作業者が誰に代わっても制作できるようにオペレーションマニュアルを作成、新しい作品の開発も行う。また新カテゴリーとなる「ドリンクケーキ」のベース開発を行い、商品化を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

カフェではパティシエの繊細な技術を生かした立体造形ラテアートを提供している。販売開始以来、SNSによるクチコミ、TV、雑誌等のメディアで立体造形ラテアートが取り上げられ、顧客が急増。立体造形ラテアートの制作が追い付かないなど、顧客の注文に応えきれない状態になっていた。そこで新しい立体造形ラテアート作品の開発とQCDの向上を目的に、専用エスプレッソマシンと専用焙煎機を導入。試作用珈琲豆の製造と立体造形ラテアートの試作・開発に取り組み、オペレーションマニュアルを作成した。また、餡細工やカットフルーツ飾りなど、当社のパティシエならではの繊細で視覚に訴えて楽しませる技術、素材と素材の相性を見極める知見や経験等を生かし、それをドリンク製造に発展させ、洋菓子と飲料を融合した革新的な新商品「ドリンクケーキ」のベースとなるラテのレシピ開発に取り組んだ。

実施内容

立体造形ラテアートの必要条件は、安定したスチーミングミルク(きめの細かいミルク)と常と同じ硬さのフォームドミルク(硬いミルク泡)。作業者が誰に代わっても、同じ立体造形ラテアートを制作するためには「マニュアルの整備」が必要。そこでエスプレッソマシンを使用したミルクスチーミングの方法について定量化を図った。フォームドミルクの硬さは目視確認できるようサンプル画像を記載。スチーム方法についてはスチームノズルのオフセット量や挿入角、投入角など、今まで感覚に頼っていたところをできるだけ数値化し、指標を導き出した。

「ドリンクケーキ」の開発に当たっては、構成をクリーム、生地、フルーツ、ゼリーの4分野に分け、生クリームトッピング技術やドリンクとフルーツの相性、ドリンクと融合するスポンジ生地の硬さや粗さなど、素材と素材の最適化を行った。その研究結果を基に、12種類のカラフルなラテのレシピを開発した。

成果

立体造形ラテアート制作のマニュアル化が実現したことで、これまで1名だったラテアート技術者が3名になり、顧客の注文に応えられる環境が整った。「ドリンクケーキ」のベースとなるラテ12種類のレシピを開発し、フルーツ飾りの開発やフルーツとカップの相性、トッピングの研究などに取り組み、新カテゴリーとなる「ドリンクケーキ」のベースを作り上げることに成功した。今後はゼリーとスポンジ量の調整、生クリームの溶け具合などの検証を続け、順次商品化につなげていく。

今後の展望

今後は、新カテゴリーとなる「ドリンクケーキ」の開発に取り組むとともに、試作品のテスト販売をはじめ、SNSの活用や情報誌、メディアへの掲載、展示会・試食会等への出店など、外部の専門家を活用した販路拡大に取り組み、売り上げと顧客の増加を目指す。立体造形ラテアートは現在、20代～40代の幅広い顧客層に支持を集めているが、SNSやメディアに関心の高い20代～30代、中でも25歳～35歳OL層にターゲットを絞り、低価格と高品質（話題性）を前面に打ち出し、さらなる顧客増を狙う。



代表者名	代表 土田 俊也
創業年月日	平成16年2月23日
所在地	パティスリー ミティーク 宮城県仙台市青葉区宮町1-1-69 TEL.022-227-5851/FAX.022-227-5851 カフェ ミティーク 宮城県仙台市青葉区中央2-4-11 水晶堂ビル3階 TEL.022-393-7738/FAX.022-393-7738
URL	http://mythique.web.fc2.com/ http://cafemythique.wix.com/sendai
資本金	-
従業員数	4人
職種	菓子製造業、飲食店営業
事業内容	洋菓子店「パティスリー ミティーク」、カフェ「カフェ ミティーク」 営業



カフェ ミティーク
代表 土田 誠也 氏

応募のきっかけ

本店でスタートした立体造形ラテアートの反響が大きく、生産が追い付かない状態になっていました。そこで、もっと多くのお客様に立体造形ラテアートを知っていただきたいと思い、平成27年2月に新店舗「カフェ ミティーク」を開店。立体造形ラテアートのマニュアル整備と新ジャンルのスイーツ「ドリンクケーキ」の開発に取り組みました。立体造形ラテアートは見た目の可愛らしさからスマートフォンで写真を撮る方も多く、多くのお客様に喜んでいただいています。

一言メッセージ

「ドリンクケーキ」は今年中の商品化を目指して試作を重ねています。かつてはおいしいものさえ作れば売れた時代でしたが、今はおいしいが当たり前。お客様を惹きつける魅力が商品には必要です。「また来たい!」と思っていただける店づくり、目や舌で楽しめる、五感を働かせるような商品づくりに取り組み、1人でも多くのお客様に喜んでいただきたいと考えています。

震災からの復旧ではなく進化を目指した新発酵技術を開発 品質向上と安定化、増産体制で石巻の酒を全国へと発信！



テーマ

ステンレスパネルを利用した新発酵技術による商品開発

酒造りで重要な安定した温度管理、衛生管理の高度化を実践することで、醸造期間の長期化を実現するとともに新商品開発に着手。雇用の安定化を図ることに加えて、新商品による新たな市場開拓にも取り組む。

事業の内容

事業取り組みの経緯

酒造りは外気温の影響が大きいので、品質を維持するためには仕込蔵の安定した温度管理が大切となってくる。従来行っていた年2期の醸造では、社員の通年雇用を維持することは難しく、季節雇用に頼らざるを得なかった。これらの課題を克服するために取り組んだのが、ステンレスパネルと冷却設備を利用した3期醸造への転換だった。東日本大震災で被害を受けた際、単に復旧するのではなく、この機会に進化を図りたいと考えていたこともあり、温度管理と衛生管理の高度化と合わせて、新商品の開発に取り組んだ。



実施内容

吟醸用の仕込蔵をステンレスパネルで囲う前に実施したのが、蔵内の改修だ。これまでの仕込蔵は外気温の影響を受けやすく、出入り口付近や奥など発酵タンクの設置場所によって微妙な温度差が出てしまうことは避けられなかった。そこで、ステンレスパネルで囲い、外気温の影響を排除し、さらには冷却設備の設置により安定した温度管理の実現を目指した。また、この機会に衛生面の向上も図るため、従来には無かった排水設備を整えた。

新商品については、宮城県酒造組合より酒米を購入し、「鮎に合うお酒」をコンセプトに付加価値の高い純米大吟醸の開発に着手した。



成果

ステンレスパネルと冷却設備の設置により、外気温に左右されることがなく、全てのタンクで均一した発酵管理が行えるようになった。これにより従来は10月上旬から4月までだった仕込期間が、9月中旬から6月下旬までと長期化が可能となり、タンクごとに味わいの差が生じない、高品質商品の増産が可能となった。この結果、雇用の安定という当初の課題はクリアできた。

また、新たに開発した商品は、以前から展開する「日高見」シリーズのトップグレード「日高見 純米大吟醸 弥助」として市場デビューを果たすこととなった。

今後の展望

「日高見 純米大吟醸 弥助」のひょうたんボトルはハンガリーに特別注文したもので、耐熱ガラス素材パイレックスで作られている。透明度が高く美しいボトルによって、一層のプレミアム感が演出され、好評を博している。日本酒ニーズが高級指向となっていることを考えると、まさに時宜に合ったラインナップの追加となった。日本酒ブームに湧く海外市場も視野に入れるが、まずは国内市場での評価を得ることを第一に酒造りに努める。国内で評価されることが、結果的に海外からの引き合いにつながると考えている。



株式会社平孝酒造
取締役社長 平井 孝浩 氏

応募のきっかけ

東日本大震災では、仕込蔵に大きなダメージを受けてしまいました。大幅な改修が必要となったのですが、どうせならただ復旧するのではなく、これまでの課題を解決した上で進化しようと考え、ステンレスパネルと冷却システムを導入することにしました。また、仕込みの時期は半分が岩手から来た人たちでしたが、この機に地元の安定雇用にも貢献したいとの思いもありました。そのためには仕込み期間を伸ばし、売上げを増やさなければなりません。その課題をすべてクリアするための取り組みでした。

ひと言メッセージ

私が蔵を継いだ頃は、普通酒をメインに地元の酒屋さんで売ってもらうというスタイルでしたが、価格競争の悪循環に巻き込まれ廃業寸前の状況でした。一方、都市部では地酒が注目を浴びていました。そこで新たに高級酒「日高見」ブランドを構築し、都市部での営業展開に力を注いだことで、現在では6割が県外への出荷となっています。今回の取り組みでは、品質の均一化・安定化、増産体制の確立も実現できましたので、これからも魚に合う石巻発のいいお酒を、全国に向けてどんどん発信して行きたいと思っています。



代表者名 取締役社長 平井 孝浩
 設立年月日 文久元年（1861年）創業
 所在地 [本社] 〒986-0871 宮城県石巻市清水町1-5-3
 TEL.0225-22-0161/FAX.0225-96-4456
 資本金 1000万円
 従業員数 9人
 職種 清酒製造販売
 事業内容 南部杜氏の流れを汲み江戸時代から続く老舗酒蔵。港町石巻の酒蔵らしく、魚介に合うお酒をテーマに躍進している。

消費者ニーズに応えた利益率の高い新たな商品を開発 地元産食材を活かした土産品で新しい女川名物を育てる



テーマ

宮城・女川発！匠の技が織りなすお手軽な土産品開発事業

地元女川町に水揚げされる新鮮な魚介類を使用し、常温で持ち運べるという、従来なかった視点によるお土産品の開発により、ファミリー層や若い女性など女川産水産物の新たなファン層の開拓を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

港町女川が新鮮な魚介の宝庫ということは全国的に知れ渡っている。しかし、水産加工商品を見ると冷凍製品や冷蔵製品が多く、常温で流通する商品は少ない。乾燥ワカメなど乾物などでは地域性が薄く、観光客からも手軽なお土産となる水産物が少ないとの声も多く聞かれた。このような現状が販売機会を大きく損失している理由と考え、深絞り包装機と両面焼成調理器を導入し、新しい土産品の開発に取り組むことにした。



実施内容

新商品の前提としたのは女川産水産物を使用すること。女川町で養殖や水揚げが盛んなホヤ、ウニ、しうり貝（ムール貝）、小女子などさまざまな食材を使ってテスト加工を行った。食品添加物を使わず、ジャーキーやさきイカのような長期間保存できる商品とすることで、オリジナリティ溢れる土産品の開発を目指した。そこには、おいしい土産品を流通させることで、女川産水産物のさらなるブランド力向上を図り、相乗効果によって地域活性化にも貢献したいとの思いがあった。

両面焼成調理器を導入することで焼きムラ発生を防止。包装作業については深絞り包装機を導入することで時間短縮を実現するとともに、衛生面での人的ミスの可能性も排除。品質保全と製造効率の両立とコストダウンも狙った。

成果

設備の設置、稼働に時間が掛かり、試作品製造に遅れが生じたが、地域性、味、コストなどすべての面で課題をクリアしてホヤを使った「さきほや」を完成させた。催事に出展してサンプルを配布したところ好評を得ることができた。ホヤに馴染みの無い関西での評価も高く、第50回宮城県水産加工品品評会でも宮城県水産加工業協同組合連合会会長賞を受賞した。また、新規性、独自性のある商品としてJRや土産店、百貨店など、これまでになかった販路での取り扱いが見えてきたことで、売り上げの面でも大いに期待が持てる商品に仕上がった。



今後の展望

開発した新商品の評価が高いことから、ゆくゆくは現在の主力商品である「昆布巻き」に並ぶ商品へと育つ可能性があると期待している。また、現在も小女子の煎餅やしうり貝プレスなど、同設備を活用した新商品の開発を継続中だ。さらに、本事業によって付加価値の高い独自の商品を安価に製造できる体制が整ったことで、利益率の向上も可能となり、経常利益の伸び率16.9%を目指している。さらには、土産品として首都圏や関西に流通させることで、女川産水産物のブランド力向上にも努めたい。



代表者名	代表取締役 阿部 淳
設立年月日	平成3年8月1日
所在地	[本社・本社工場] 〒986-2243 宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎4-24 TEL.0225-53-2505/FAX.0225-53-2404
URL	http://kobumaki.jp
資本金	300万円
従業員数	12人
職種	水産加工業
事業内容	サンマや鮭などに昆布を巻いた昆布巻き「リアスの詩」シリーズをメインに、全国へと女川・宮城の味を届けている。



有限会社マルキチ阿部商店
代表取締役 阿部 淳 氏

応募のきっかけ

女川を訪れていただいた方々の「お土産が少ない」との声を以前から聞いていました。震災後はボランティアなど支援の関係でさらに多くの方が訪れていましたので、これは何とかしなければと考えていました。しかし、工場再建などさまざまな費用が掛かっていましたので、なかなか手を付けることができませんでした。そんな時に補助事業の話をいただき、今回の新商品開発に取り組むことにしたのです。消費者ニーズに応えることで、女川の味を多くの人に知っていただくことができました。また、これを機に新たな市場と販路開拓の道筋が見えてきました。

ひと言メッセージ

東日本大震災の津波被害によって2年ほど仮設工場で操業することになり、商品アイテム数を大幅に減らしました。平成26年に工場を再建し、少しずつアイテム数を増やしていましたが、販路の回復が難しく、現在も売上げは震災前の8割にとどまっています。それでも多くの方々の支援でここまで来ることができました。これからも魅力ある商品作りに力を注ぎ、全国に女川の味を届けることで、地域復興の一助になればと考えています。

パックを開けたらネタをのせるだけの簡単調理 寿司用「しゃり玉」の無添加・長期間常温保存に成功



テーマ

長期間常温保存を可能とする製品開発と製品能力拡張への取り組み

新たに成型・包装ラインを自動化するとともに、製造時の防菌・抗菌の向上を図り、握り寿司に使用されるオリジナル酢飯製品「しゃり玉」の長期間常温保存と生産効率向上を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

近年、寿司に使用する酢飯商品の需要は多い。全国展開の居酒屋チェーン、スーパー等の市場から引き合いを受けるものの、生産ラインの能力がネックとなり応えられずにいた。そこで、酢の噴霧による菌の不活化とともに、成型・包装ラインの自動化で菌の付着・混入リスクを削減し、さらには成型ライン空間を防菌フードで囲って落下菌付着の防止を図ることで、「しゃり玉」の長期間常温保存化に取り組んだ。同時に需要の高まりに応えられるよう、生産能力および生産効率向上も目指した。

実施内容

成型・包装ラインについては、成型機にトレー自動吸引装置と酢噴霧装置を導入。作業工数の削減と製造時における防菌・抗菌を向上させた。さらに、従来は半自動であった包装作業を完全自動化するため、自動包装機を導入。導入前は、包装後の製品受取に作業者を配置していたが、新たにターンテーブルを導入することで同工程の無人化を実現した。

落下菌付着の防止については、作業エリアの側面をビニールカーテンで囲み、天井にはアクリル板を設置。HEPAフィルターを通してエリア内にクリーンな空気を送り込む方法で、落下菌付着防止を試みた。



成果

トレー自動吸引装置と自動包装機の導入により、エリアの作業人員は従来の3名から2名に削減。削減分の1名は目視検査エリアなどの他の作業エリアへ配置することが可能となった。また、需要が増加した場合を想定し、包装機の処理速度を上げてのテストを行ったが、従来以上の生産能力を確認できた。

一方、成型後の製品への酢噴霧による抗菌効果を調べたところ、酢噴霧を行わない現行品では10日経過でカビが顕著化したのに対し、酢噴霧を行った製品では30日後までカビ繁殖などの異常が現れないことが確認された。また、落下菌付着の防止効果を測定した結果では、菌の減少が認められた。一新された成型・包装ラインは、製品の品質を向上させ、さらなる賞味期限の延長を可能にするとともに、需要の増加にも十分応えられるものであり、今後に期待している。



今後の展望

全国の商談会等で試食を行ったところ、炊飯して数週間たったにもかかわらず米のもちもち感やうまみが損なわれていないこと、また、添加物を使用せずに長期間保存を可能としていることに対して高い評価が得られた。

こうした反応を受け、さらなる需要の拡大を見込み、目標生産数を現行の1.5倍と設定し、対応できる生産能力を構築することに取り組んでいる。また、製造時の防菌・抗菌を高め、賞味期限をさらに長期化させたい。目指すのは海外市場への出荷。海外市場参入に関しては自治体とも協力し、日本の食材を紹介するイベントへの参加等を中心に積極的にPRを行っていく。



代表者名 代表取締役 津田 孝
 設立年月日 平成8年1月30日
 所在地 〔本社〕 宮城県仙台市宮城野区田子3-18-5
 TEL.022-781-9963/FAX.022-781-9936
 〔工場〕 本社工場 宮城県仙台市宮城野区鶴ヶ谷字京原101
 TEL.022-251-6099/FAX.022-251-9451
 パン工場 宮城県仙台市宮城野区田子3-18-6
 TEL.022-388-7520/FAX.022-388-7521
 菓子工房 宮城県仙台市宮城野区田子3-18-6
 TEL/FAX.022-259-7003
 U R L http://www.msk-oem.com
 資本金 1000万円
 従業員数 84人
 職 種 食品製造業
 事業内容 炊飯米の製造・販売および加工品の販売、菓子・パンの製造・販売



株式会社宮城総合給食センター
生産管理部課長 小山 智弘 氏

応募のきっかけ

「プレミアムひとめぼれ・みやぎ吟撰米」の発売を機に、宮城県の銘柄米「ひとめぼれ」の消費拡大を目指して「しゃり玉」が誕生しました。今回はこの製品の品質をより一層高め、加えて生産能力と効率を向上させ、最終的には海外へ輸出したいと考えています。それを実現するための一歩として長期間常温保存が可能な製品の生産環境を整えるために、補助事業に応募させていただきました。

ひと言メッセージ

現在、「しゃり玉」は握り寿司に使っていただくことを想定して販売しています。実際、その用途が多いのですが、「しゃり玉」は漬物寿司や、トレンドの肉寿司、いなり寿司など広い用途で使えます。人手不足で寿司職人の数が減っている昨今、本製品を知っていただき、ホテル、レストラン、居酒屋、スーパー等、さまざまな業態で広く活用していただきたいと思います。4年後の東京オリンピックでは、海外のお客様がたくさんいらっしゃいます。そうした方々にも、簡単でおいしくいただける本製品を召し上がっていただき、日本のおもてなしの味と心を感じていただけたらと思います。

海からの贈り物を無駄なく最大限に活用 旬の魚介を「海鮮巻き芯」と「粉体」の機能性食品に



テーマ

未活用資源活用による新しい機能性食品づくり

市場に流通できなかったカキ、ホタテ、鮭、海藻類など、南三陸ならではの未活用資源に着目。一番おいしい時期の原料を用いて、細巻き用の「海鮮巻き芯」と、多彩な食品との融合が可能な粉体を開発する。

事業の内容

事業取り組みの経緯

南三陸町に揚がる豊富な漁業資源のうち、大きさや形状の理由によって市場に流通できないものや、海藻や鮭の骨といった未活用資源の機能性食品への転換を模索。これまでも魚介を利用したパイなどの開発を手掛けてきた。本事業では鮮度・品質の良さを活かし、カキ、ホタテおよびホタテのひも、銀鮭などを活用した細巻き用の海鮮巻き芯と、鮭の骨、めかぶ、あかもく、ワカメ茎を乾燥させた粉体を開発した。

実施内容

巻き芯開発に際しては、自動真空充填機と加圧・真空攪拌機、うらごし機を導入。カキ・ホタテについては真空式加圧釜で高温加熱後にカットし、ペーストにした後、煮汁を加えてうらごしを行い、製品を滑らかにして真空充填機で巻き芯の形に成型した。このほか、銀鮭やホタテの卵とひもを使った試作を行った。

また、粉体化においてはミクロパウダー（製粉機）を導入。鮭の骨や海藻について試作を重ねた。製粉機は摩擦熱を抑える水冷石臼方式で、酸化の抑制を抑えて劣化を防ぐことができ、品質の高い粉体を実現した。



成果

細巻き用海鮮巻き芯は製品の冷凍保存が可能であり、流通・在庫の面でも優位性を確保した。また、粉体はそば・うどん・パスタ等の試作を実施。それらとの融合性が確認されている。両者は安価で製造できることから、単価の面でも競合他社への差別化にも結び付いており、展示会でも好評を博した。巻き芯は以前から取引のある業者を通じて寿司店等への販売を始めた。粉体は他社との共同でせんべいやポテトチップスとしての商品化を進めている。

今後の展望

今後はさらに商品化できる原材料の開拓を図りながら、商品のブラッシュアップに努めていく。巻き芯の課題はパッケージングのさらなる高効率化。生産工程の改善も含めながら量産化できる体制を構築し、将来はネット販売の強みを活かして消費者向け製品の展開を目指す。また、粉体については、アルファ化した玄米とブレンドした非常食の商品化を企画。これをゆくゆくは介護食や離乳食へと展開していく。



株式会社ヤマウチ
代表取締役社長 山内 正文 氏

応募のきっかけ

今回の補助事業には、南三陸商工会からの紹介を受けて応募しました。当社では、以前から新商品開発に力を入れていましたが、特に震災以降はその商品を作るための新しい機械の導入が一つのネックになっていました。そういった意味では、この補助はものづくりが好きな人にとってはありがたい制度です。高性能な機械が手に入ることで、新しいアイデアにどんどん挑戦できますから。私どもとしても、このような良い制度を積極的に活用して、他社に先駆け商品の開発を進めていきたいと思っています。

ひと言メッセージ

当社では、自然界の産物は最大限に活用し、捨てるものをなくしていきたいと考えています。これは食料・食品を扱う者の使命。海に愛着を持ちながら地元で根ざした事業を展開してきた私たちだからこそ、これまでも無添加で素材にこだわった商品づくりに注力してきました。こうした理念に賛同していただける方々とお付き合いしたいと思っています。



代表者名 代表取締役社長 山内 正文
 設立年月日 昭和63年9月30日
 所在地 〔本社〕宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町3
 TEL.0226-46-2159/FAX.0226-46-4311
 〔御前下工場〕宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6
 TEL.0226-46-4976/FAX.0226-46-6665
 〔冷凍工場〕宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-153
 URL http://www.yamauchi-f.com/
 資本金 2000万円
 従業員数 45人
 職種 水産加工・鮮魚小売業
 事業内容 地元南三陸産を中心とした海産物の販売、水産加工品製造販売、酒類販売

手軽なファストフィッシュ商品の開発で魚離れを防ぎ 新たな市場と販路開拓で事業活性化と地域貢献を



テーマ

三陸産水産物の保存性向上技術とファストフィッシュ商品の開発

消費者のライフスタイルの変化による家庭での「即食化」に対応した三陸産水産物のファストフィッシュ商品の開発。手軽に食べられて保存性の高い商品開発によって、水産物の消費の拡大と新規市場の開拓を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

健康的な食材として認知されながらも、国内での水産物の消費量は食肉に逆転されたままの状況が長く続いている。大きな要因の一つとしては、水産加工物の多くが家庭での「即食化」「簡便化」に十分に対応できていないことが考えられる。また、東日本大震災で甚大な被害を受けた女川町では原発事故による風評被害の影響もあり、地元水産関連業の復興も足踏み状態が続いている。これらの課題を解決するため、三陸産水産物の保存性を向上させる技術開発とファストフィッシュ商品の開発に着手した。

実施内容

本事業では、導入した高速斜め切りスライサーと電子スモーク装置により、銀鮭、サンマ、サバ、ヒラメを原材料とした商品開発を行った。また、保存性の面では生商品と比べて賞味期限で3日、最大4日の延長を目標に取り組んだ。

開発当初はコスト低減するために前処理の簡略化を図ったが、完成品の味に大きく影響することが分かり、伝統的な前処理を施すこととした。さらにスモークに使用するチップにもこだわり、素材の良さを最大限に引き出せるチップを繰り返しテスト。完成した試作品は試食会などを開き、多くの意見を集約し、商品開発にフィードバックした。



成果

保存性については細菌検査を行ったところ当初の目標をクリアし、新商品を常温品とすることが可能となった。また、食材と薫製材との組み合わせもテストを繰り返すことでデータを集積し、商品の方向性を確定。銀鮭とサンマについては味、食感についても十分満足の行く結果が得られたことで、ついに商品化が実現した。従来は市場などが主な顧客だったが、今回の常温保存可能なファストフィッシュの商品化によって、新たな販路が開けた。



今後の展望

新商品をネット販売やお土産店などで販売することで、消費者の声が直接聞けることになり、商品改良につなげることもできるようになった。今後はより消費者ニーズに応えた商品開発に力を入れ、さらなる売り上げ向上を目指している。今回の試作結果をもとに、さまざまな水産物での試作も開始した。中でも地域ブランド力の高い牡蠣やホヤには、話題性や産地間での優位性が見込まれることから力を入れている。ホヤの中に茹で卵を詰めて醤油やみりんで煮る郷土料理「ホヤ玉」を薫製にした「ホヤ玉薫」は、地域性が現れた商品として期待している。



ワイケイ水産株式会社
代表取締役 木村 喜昭氏

応募のきっかけ

東日本大震災では工場が流失するなど、女川町は大きな被害を受けました。町の大部分が被災したため復興の速度も遅く、基幹産業である水産業はいまだに回復していません。以前からの消費者の魚離れの問題もあり、何とかしないとダメだと感じていました。そんな時にこの事業のことを知り、チャレンジすることにしました。ファストフィッシュ商品で魚介に親しんでもらうこと、それが女川町をはじめとした三陸産の水産物の良さを広くアピールできることと考え、商品開発に取り組んでいます。

ひと言メッセージ

皆さんに特にアピールしたいのが銀鮭です。日本では天然銀鮭はほとんどなく養殖です。しかもその9割は宮城県産なのですが、その割には認知度が低い。宮城県の名産としてもっとアピールできればと考えています。宮城県には銀鮭をはじめ、おいしい水産物がたくさんあります。多くの方々に食べていただけるようにこれからも頑張っていきたいと思います。



代表者名 代表取締役 木村 喜昭
 設立年月日 昭和43年2月17日
 所在地 [本社] 〒986-2243 宮城県牡鹿郡女川町鷺神浜字荒立19-1
 TEL.0225-53-4101/FAX.0225-53-4100
 U R L <http://www.yk-suisan.co.jp>
 資本金 3000万円
 従業員数 47人
 職種 水産加工業
 事業内容 鮮魚から冷凍加工食品まで、創業以来、港町女川から三陸産魚介の味を全国の食卓へと届けている。

採択企業一覧 (平成24年度補正　ものづくり中小企業・小規模事業者試作開発等支援補助金)

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
1	株式会社ブラモール精工	超精密ガストース製法プロセスの確立	仙台銀行
2	加美電子工業株式会社	高压噴霧ノズルの試作開発及びテスト販売	加美商工会
3	株式会社岩沼精工	パターンプレコート金属ストリップのプレス加工の試作開発	みやぎ産業振興機構
4	引地精工株式会社	曲面・鏡面用外観検査ロボットの標準化組み込みソフトの開発	みやぎ産業振興機構
5	東洋機械株式会社	鉄道用特殊車両のハイブリッド駆動装置開発(セーフティハイブリッドシステム)	みやぎ産業振興機構
6	シンワ電装株式会社	「3Dプリント技術を用いる樹脂部品製造設備」の導入、製造技術確立による電子機器設計試作サービスの付加価値・競争力向上	仙北信用組合
7	株式会社堀尾製作所	バーコードシステム導入による生産管理の高度化と多品種少量生産および短納期化実現計画	七十七銀行
8	東北電子産業株式会社	可搬型プローブ式振動粘度計の開発、商品化	みやぎ産業振興機構
9	共伸プラスチック株式会社	「ウエルドラインの発生しない塗装レス高品位樹脂成形品の量産製造を実現できる世界初のゲート圧縮カット複合成形法の開発」	みやぎ産業振興機構
10	明治合成株式会社	ダイレクト加飾システムによる特注部品対応	七十七銀行
11	株式会社邦友	起立補助装置の開発	みやぎ産業振興機構
12	東研工業株式会社	広軌高速鉄道用の画像処理等を利用した高精度軌道検測器の試作品開発	みやぎ産業振興機構
13	株式会社島茂商店	鉄道用分岐ゲージの量産化技術確立	みやぎ産業振興機構
14	株式会社ティ・ディ・シー	長尺フープ状金属箔超精密鏡面加工量産対応設備の開発	みやぎ産業振興機構
15	ゼライス株式会社	再生医療向け低反発性ゼラチンスポンジの開発	七十七銀行
16	株式会社コスモス	ゴム製品のプレス加工及びカーボンフェザーのプレス加工に関する技術開発	七十七銀行
17	株式会社藤田鉄工所	部品製作高度化事業	七十七銀行
18	株式会社ソーリンク	画像センサーとサーボモータを使用する高精度位置決め技術を付加した「貼付装置」・「塗布装置」の拡販	七十七銀行
19	株式会社エヌエス機器	複雑形状(曲面、多面体)の研磨装置・開発と加工販売	公認会計士・税理士田中吉徳事務所
20	株式会社ウチダ	車載リレー用コア部品の低価格化を実現するプレス加工技術開発	七十七銀行
21	凌和電子株式会社	プラスチック成形品生産工程における静電気発生位置検出装置の試作開発	七十七銀行
22	株式会社エムジー	大地震による高層ビルの長周期地震動による揺れに対応した制震キャスターの開発	七十七銀行
23	有限会社ホンテック	アルミガイドロールの加工時間短縮を目的とした円筒研削加工の研究開発	中央総合税理士法人
24	株式会社新澤醸造店	未利用資源の果汁化とそれに伴うリキュール類・ジュース類の製造開発	大崎商工会
25	バイスリープロジェクト株式会社	画像処理組込みソフトを用いた汎用表面欠陥検査装置の開発	みやぎ産業振興機構
26	ヤマカノ醸造株式会社	豆乳を原料とする新規な低塩・高旨味調味料の製造	七十七銀行
27	ヤマセ電気株式会社	最先端ワイヤー放電加工機による金型加工時間の短縮及び新規顧客の取り込み強化	七十七銀行
28	株式会社北光	バスバー(金属端子)への電子部品実装のプロセス構築	栗原南部商工会
29	テセラ・テクノロジー株式会社	露地栽培および施設栽培に最適な環境センサを活用したスマートアグリシステムの開発	七十七銀行
30	株式会社マグファイン	プローブに塗装する絶縁塗膜の加工し易い塗料の開発	七十七銀行
31	株式会社日進エンジニアリング	エンドミル(切削工具)向け新コーティングの開発	七十七銀行
32	トライボッドワークス株式会社	中小病院向け医療画像データ長期保管用機器の試作開発	東邦銀行
33	東北オータス株式会社	飲料自販機での買物時にスマートホンをポイントカードとして利用できる機器の試作開発事業	みやぎ産業振興機構
34	太子食品工業株式会社	新たな微生物利活用技術の開発による、生産合理性を保有する健康志向型大豆食品の開発	東北大学大学院経済研究科 地域イノベーション研究センター
35	株式会社フォトニククラティス	半導体検査装置用深紫外線偏光子の事業化	みやぎ産業振興機構
36	株式会社エクシオン	車載型生体情報通信プロセッサの試作開発	みやぎ産業振興機構
37	ケー・エス・ケー株式会社	住宅産業が抱える課題解決に向けた発泡断熱材製品加工ラインのプロセス強化について	東邦銀行
38	株式会社スクリブル・デザイン	自社開発OSと携帯端末を有効活用した建設機械無線メンテナンスシステムの構築及び試作開発	みやぎ産業振興機構
39	東杜シーテック株式会社	飲料水メーカー向け「後付け可能かつ低コスト」なホットメルト検査装置の試作開発	日向雅之税理士事務所
40	合名会社寒梅酒造	JAS認定有機栽培ゆずと自社清酒を使用した日本酒リキュールの開発	七十七銀行
41	コミュニケーション・リンク株式会社	高級食材の製造を可能とする乾燥装置の開発と乾燥加工品の販売	公認会計士・税理士田中吉徳事務所

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
42	本田精機株式会社	高機能粉末材料製造のための粉末処理高度化技術の研究開発	中央総合税理士法人
43	弘進ゴム株式会社	複合ゴムブロックを配置した新しい鞋底パターンを有する超耐滑安全靴の開発・事業化	みやぎ産業振興機構
44	東北セラミック株式会社	多層熱電デバイスの試作開発	みやぎ産業振興機構
45	プラスエンジニアリング株式会社	金型部品向け高精度異径細長ピン加工工法改善による工程短縮化	日下部公認会計士事務所
46	株式会社ジェー・シー・アイ	逆進防止機能ならびに着座時後進防止機能内蔵車輪の試作開発	有坂信彦税理士事務所
47	株式会社相澤製作所	変圧器の金属プレス部品、低価格化のニーズに応える加工技術開発	商工中金
48	有限会社上戸製作所	医療・バイオ・航空機・自動車産業の高付加価値部品の試作及び仕上げ加工法の開発	七十七銀行
49	テクノウイング株式会社	タブレット端末を使った地域密着型企業向け次世代型ポイントカードシステムの試作開発	みやぎ産業振興機構
50	株式会社コスモスウェブ	”多機能・小型・低コスト”の卓上ロボット用モーションコントローラの開発	山形銀行
51	八州電工株式会社	粉体塗装機及び焼付乾燥設備導入による焼付塗装製品の短納期化、低コスト化の実現	商工中金
52	株式会社ケディカ	超抗菌ニッケルめっきの事業化	旭日税理士法人
53	ヤグチ電子工業株式会社	スマートフォン接続型モバイル糖度センサーの開発	石巻商工信用組合
54	株式会社タカシン	複合加工機導入による高精度化・低コスト化を実現し医療・航空機産業への参入を目指す	みやぎ産業振興機構
55	岩機ダイカスト工業株式会社	3Dスキャナ導入による短納期実現で、国際競争力アップを目指す	七十七銀行
56	株式会社ヤマウチ	未活用資源活用による新しい機能性食品づくり	南三陸商工会
57	株式会社プロスバイン	耐振型圧力計の非接触回転指針部の開発	大崎商工会
58	協栄エンヂニヤリング株式会社	工程改良に資する加工品計測システムの開発	城南信用金庫
59	株式会社平孝酒造	ステンレスパネルを利用した新発酵技術による商品開発	七十七銀行
60	株式会社東北田村工機	設備導入による木型製造に係わる生産性向上と技術の高度化	仙台銀行
61	日進工具株式会社	レーザー加工によるダイヤモンド製回転切削工具の開発、および加工技術構築	くろかわ商工会
62	株式会社シマ精工	切削加工技術の拡充と短納期化に対応するための設備導入・高精度化試作	七十七銀行
63	株式会社イデアルスター	フレキシブル有機薄膜太陽電池の作製試作	七十七銀行
64	株式会社ホクトコーポレーション	ストーンシートへの水なし印刷技術を用いた環境印刷開発事業	株式会社高崎総合コンサルタンツ
65	東北パイプターン工業株式会社	新エネルギーに対応する配管継手の開発事業	東松島市商工会
66	株式会社鎌田製作所	「ヒーターチップ」の試作開発と生産プロセス強化による競争力強化	仙台銀行
67	株式会社創恵	高硬度(熟処理後)大型丸物加工に対する精密旋盤加工技術の確立	名取市商工会
68	大研工業株式会社	超硬度鋼、高硬度鋼への直彫り加工方法の開発	七十七銀行
69	千田酒造株式会社	原料処理作業の正確化及び効率化を図る設備の導入と研究による付加価値・競争力の向上	七十七銀行
70	三丸化学株式会社	環境負荷低減プロセスを用いたりサイクルシステムの試作開発	七十七銀行
71	新光電子株式会社	津波などの波面異常計測用24GHzレーダー式波高測距モジュールの開発	未来産業創造おおさき
72	株式会社カネキ吉田商店	冷凍生ウニの製品化及び鮑の高級調理品の開発、製造に関する事業	南三陸商工会
73	株式会社3Dイノベーション	マルチビーム型光波距離計による大型精密部品の高速計測に関する試作開発	みやぎ産業振興機構
74	北光エンジニアリング株式会社	大型化・高精度化する自動車部品用金型等の製作力強化	みやぎ産業振興機構
75	株式会社聖人堀鐵工所	海外まき網船用軽合金製搭載艇の作業効率改善の為の開発	石巻商工信用組合
76	萩野酒造株式会社	ワインを好む有職女性に向けた、新しい味わいの日本酒の研究・開発	七十七銀行
77	匠ソリューションズ株式会社	小型掌紋認証システム端末の試作製品開発及びテスト販売	七十七銀行
78	株式会社アルコム	マイクロ研削盤による精密樹脂金型部品の製造新加工法開発事業	七十七銀行
79	古川工業株式会社	タレットパンチプレスの導入によるコスト低減並びに生産性の向上	七十七銀行
80	株式会社折居技研	超精密加工機、超切削工具を活用し微細マイクロレンズアレイ試作品開発	七十七銀行
81	株式会社放電	モールド金型部品及び、自動機部品製作時の低コスト・短納期化の実現	七十七銀行
82	株式会社玉川製作所	超電導コイル用精密位置決め付自動巻線機の開発	きらやか銀行
83	株式会社ナカトガワ技研	短納期対応のための設備投資及び標準部金型(半製品化)の試作開発	公認会計士・税理士田中吉徳事務所
84	株式会社オオマチワールド	ユニットハウス塗装工程における大型乾燥ブースの開発	みやぎ産業振興機構
85	株式会社タカジョー	軟硝種材サブミクロン高精度レンズの開発および一貫生産体制の構築	株式会社エフビー・ワン・コンサルティング
86	東北三吉工業株式会社	ステンレス薄板のスポット溶接技術の開発による品質と生産力の向上	みやぎ産業振興機構

採択企業一覧 (平成25年度補正 中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業)

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
1	合名会社寒梅酒造	高品質な清酒提供と短納期・小ロット対応を両立する製造体制確立	七十七銀行
2	株式会社高橋工業	海面養殖漁業者向けのアルミ小型漁船の実用化開発	公認会計士・税理士田中吉徳事務所
3	阿部勘酒造店	新しい充填ラインによる商品の高品質化と製造効率の向上	杜の都の信用金庫
4	今野梱包株式会社	強化ダンボールの設計・組立・造形技術を活用したフルオーダー型段ボールクラフトキットの製造、組み立て支援事業の設備導入	石巻信用金庫
5	エーケー株式会社	キャビテーション装置等研究開発用装置製作における内製化・納期短縮の実現	みやぎ産業振興機構
6	合資会社内ヶ崎酒造店	吟醸酒・純米酒を使った二年氷点下熟成酒の開発、販売、及び海外輸出計画	七十七銀行
7	函南商事株式会社	宮城県産農産物を用いた冷菓(アイスクリーム)製造技術の革新事業	名取市商工会
8	墨廻江酒造株式会社	国内外市場獲得拡大を目指し、低温管理技術による高品質・高付加価値商品の開発	商工中金
9	ワールドメタル株式会社	高分離能小型家電破砕設備導入によるレアメタルなどの分離回収事業	七十七銀行
10	株式会社IFG	高温超伝導体を用いたリハビリテーション用磁気刺激コイルの開発	商工中金
11	株式会社鈴勇商店	バラ再生原料の物流効率改善による高付加価値化事業	石巻かほく商工会
12	サイエンス・テクノロジー株式会社	液中気泡内マイクロ波励起プラズマを用いた低温・高速浄化装置の開発	七十七銀行
13	マルアラ株式会社及川商店	三陸産帆立貝、たこ、牡蠣などの海産物を活用した栄養価の高い機能性食品の試作開発	南三陸商工会
14	株式会社キノックス	キノコ菌床栽培における除染材の開発	七十七銀行
15	アクト・サイエンス株式会社	携帯型の簡易真空補聴器乾燥機の開発	七十七銀行
16	株式会社真壁技研	鋳造アルミ合金用結晶粒微細化剤の事業化に向けた試作開発	税理士法人植松会計事務所
17	エコロ・プラント株式会社	高強度大型FRPタンク及びパイプのFW方式による連続自動化生産システムの開発	税理士法人トゥルーアイ
18	株式会社アークコーポレーション	高齢者の輝く容姿と認知症予防／自分史を提供する訪問理美容事業	七十七銀行
19	株式会社エステー	送電網敷設における大型ウインチの作業能力向上の為の開発	石巻商工信用組合
20	合同会社猪又屋	未利用の三陸産茎わかめを使用した一次加工および商品開発事業	日高見税理士法人
21	有限会社大沼酒造店	商品開発のための分析システム導入と急冷による酒質の向上	七十七銀行
22	株式会社桜精密	内視鏡製造金型の特殊治具の一貫製作を目的とした体制の構築と精密加工技術の確立	みやぎ産業振興機構
23	有限会社加藤ステンレス	人工竜巻内蔵型高性能排気装置と局所用排気ノズル開発	杜の都信用金庫
24	株式会社福田商会	被災農地復興に寄与する国産飼料米を利用した6次産業化ビジネス	商工中金
25	株式会社エムジー	次世代自動車向け高精度車載用回転角度センサーの品質強化事業	商工中金
26	東和化成株式会社	ナノファイバー不織布を使用した、小ロット、多品種、高機能マスクの開発	七十七銀行
27	株式会社ゼンケン	クレーム対応教育及びプロによるクレーム相談窓口提供の実施	ユナイテッド・アドバイザーズ 税理士法人
28	東日本パワーファスニング株式会社	大型木造建築用の構造用長大ビスの開発	株式会社マイルストーン・ コンサルティング・グループ
29	有限会社高橋シンク製作所	厨房スペースを有効活用する自動食洗機能付マルチシンクの開発	名取市商工会
30	株式会社マルチカ	既存事業の強みを活かした総合的な活魚販売システムの新規構築事業	女川町商工会
31	株式会社テクスアート	ローコストハウスメーカーに対するオーダーカーテンの新規販売展開事業	多賀城・七ヶ浜商工会
32	有限会社佐藤パッケージ	小規模事業者のニーズに対応したオリジナル寸法の紙器製造販売	公認会計士・税理士田中吉徳事務所
33	明治合成株式会社	直彫り金型技術導入による自動車向け樹脂成形品の短納期生産体制強化	未来産業創造おおさき
34	フジ技研工業株式会社	低コスト・省スペースを実現する、厨房・バックヤード向け小型解凍機の試作開発	加藤幸蔵税理士事務所
35	株式会社米貞商店	最新型切身機械の導入による製品の付加価値の向上と販路拡大	商工中金
36	光洋精機株式会社	鋳造シミュレーション導入によるアルミ鋳物開発のコスト・納期削減	商工中金
37	株式会社泰栄産業	次世代型丸鋸製材機械の顧客仕様に合せた刃物の試作開発	七十七銀行
38	横江コンクリート株式会社	「少量多品種、および短納期対応を目指した現場打ちコンクリート構造物の工場製品化事業」	七十七銀行
39	有限会社サイトウ水門	屋外用鋼板製品等の耐久性向上技術の高度化	七十七銀行
40	ワイケイ水産株式会社	三陸産水産物の保存性向上技術とファストフィッシュ商品の開発	女川町商工会
41	株式会社ユーテクノロジー	医療用・内視鏡用革新的高出力LED光源	埼玉りそな銀行
42	株式会社黄海製本	高精度化・短納期化を実現する高性能断裁機の導入	税理士法人大藤会計事務所
43	合名会社川敬商店	酒造り工程の重要なポイントである「上槽」の品質向上計画	七十七銀行

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
44	加美電子工業株式会社	高塗着効率塗装ヘッドの開発	加美商工会
45	庄司電気株式会社	工業用硬化性樹脂製品の電動射出成形機と金型改良によるバリレス成形の試作開発	横浜銀行
46	株式会社くりこまくんえん	製材工場等の産業廃棄物から木質ペレットを製造し、バイオマス燃料化する事業	栗駒鶯沢商工会
47	第一ガスケッ工業株式会社	設備投資による究極のエコカー（燃料電池自動車）部品の生産プロセス強化と品質精度能力向上	草加商工会議所
48	株式会社サスティナライフ森の家	宮城県産の間伐材を活用した家具・調度品の製造・販売	日高見税理士法人
49	小糸樹脂株式会社	創業50年間、培われたエンブラ加工技術を応用し、難切削材及び非鉄金属加工を新規加工技術として確立する	みやぎ産業振興機構
50	株式会社高松鉄工所	小型底曳網漁船における省力化の為の捲取りウインチ大型化に対応する旋盤設備導入	七十七銀行
51	株式会社東北ティ・エム・エス	超薄型モバイル機器用金型パーツの開発	七十七銀行
52	株式会社セイトウ社	濃度計の自動制御によるカラーマネジメントの確立	株式会社高崎総合コンサルタンツ
53	株式会社宮城化成	GFRPへの粘土膜コーティングによる鉄道車両向け不燃照明カバーの試作開発	みやぎ産業振興機構
54	株式会社石渡商店	三陸海岸の農水産物の組合せによる高付加価値パウダーの開発	七十七銀行
55	石川電装株式会社	船舶弱電技術部門の新構築による統合的デジタル新電装サービス	気仙沼信用金庫
56	株式会社デジタルプレイス	“どこでもMyBOOK”商品の試作開発・販路拡大等の設備投資事業（Web環境とオリジナルアプリケーションを活用し、データ出力（写真画像・図面データ）、各種製本の製作）	石巻信用金庫
57	東北三吉工業株式会社	長尺材高精度曲げ加工の実現による樹脂サッシ窓扉用補強連結材の開発	七十七銀行
58	東邦メッキ株式会社	高品質且つ多量生産を目的とした自動車向け燃料圧センサー用部品の表面処理技術の開発	村田町商工会
59	東北プレス工業株式会社	プレス技術の応用による、高品質・小型の揚げかす搾り機の製作	七十七銀行
60	株式会社RDVシステムズ	無人作業を可能とする機密処理装置の開発と機密処理サービス市場拡大に係る事業	仙台銀行
61	有限会社浅野植生工業	人工張芝製造工程の効率化及び安定化による高付加価値張芝製品の供給事業	栗駒鶯沢商工会
62	株式会社ホクショウ	ヤード排水の油水分離技術改善による周辺住民と調和した再生資源リサイクル事業の確立	白河信用金庫
63	有限会社ナガイ	高品質フレキブルコンテナーの開発と製造	七十七銀行
64	雪ヶ谷精密工業株式会社	耳鼻科用治療椅子のワイヤレス化によるリスク低減のための試作	東北銀行
65	有限会社メガ製作所	複雑形状部品の段取り替え無し加工方法の開発	石巻商工信用組合
66	ザオー電子株式会社	X線検査装置導入による医療用電子機器向け電子基板実装における製造プロセスの確立	七十七銀行
67	株式会社岩沼精工	高速薄膜金属プレス技術による『メタルドーム』の試作開発	みやぎ産業振興機構
68	有限会社伊藤鐵工	一般製材の集成材を構造材とした新規木質ラーメン工法の実証試作	未来産業創造おおさき
69	株式会社サウウ宮城	小規模自動車リサイクル施設における解体・破砕処理工程の最適化に係る事業	秋田銀行
70	株式会社キャニング	セルフクリンチングファスナーの非鉄金属（銅および銅合金）への圧入	七十七銀行
71	有限会社コスモテックス	ICタグを用いた義齒紛失予防・追跡発見装置の開発による新規需要の創造	七十七銀行
72	みやぎ金属工業有限会社	高耐震・高耐候性電気ボックスの試作品作り	七十七銀行
73	古賀オール株式会社	少量多品種短納期に対応するオートシャーリングマシンの開発導入	商工中金
74	株式会社新澤醸造店	通年醸造(四季醸造)においての安定した製品づくりと環境のデータ化	大崎商工会
75	船山建設株式会社	ツルムラサキの『エグ味』成分を低減するための栽培環境条件の検証	丸森町商工会
76	株式会社Co-Buy	遺伝子薬剤投与治療用精密シリンジポンプの製品開発	税理士法人植松会計事務所
77	工藤電機株式会社	製品構成データをリアルタイムに統合した生産管理システム	七十七銀行
78	ゼライス株式会社	脳神経機能の維持・改善効果を有する健康食品素材の開発	伊藤五郎税理士事務所
79	青葉化成株式会社	酵素反応と膜乳化を応用した医療・健康食品用の可食性被覆材の研究開発	七十七銀行
80	株式会社東京ファッション	高難度素材の可縫製と若年作業者に対応する設備と安定品質を実現	亘理山元商工会
81	三丸化学株式会社	新規な免疫化学的診断薬製品の量産試作と製造設備の構築	七十七銀行
82	株式会社ヴィ・クルー	BMSを駆使した可搬式パーソナルヴィークル用機械制御機構の開発	七十七銀行
83	株式会社メムス・コア	サブミクロン金粒子を用いた低温MEMS接合ビジネスの展開	商工中金

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
84	本吉スーツ有限会社	洗濯しても縮まない服をつくる為の、生地整形技術の試作開発	気仙沼信用金庫
85	株式会社ヨシムラ	PVC混合廃プラスチックの脱塩素前処理機能付き熱分解油化装置の試作	一関信用金庫
86	株式会社菊地製作所	市場ニーズを捉えた笹かまぼこ用の成形装置の試作開発	七十七銀行
87	金の井酒造株式会社	高精度分析システム導入による有機肥料栽培「亀の尾」を用いた新商品開発	七十七銀行
88	株式会社ナカトガワ技研	デジタルマイクロスコープ導入による精密金型の短納期化・生産性向上の実現	株式会社マイルストーン・コンサルティング・グループ
89	三養水産株式会社	オゾン殺菌海水による“生食用”牡蠣の安全品質向上とブランド力の強化の確立	七十七銀行
90	株式会社モビーディック	自動裁断機導入（CAM）による既製品の低コスト・短納期化	七十七銀行
91	パティスリーミティーク	立体造形ラテアートとドリンクケーキの商品開発による競争力強化と売上増強	みやぎ産業振興機構
92	バイスリープロジェクト株式会社	表面欠陥検査用同期式光学ヘッドの開発	渡邊明裕税理士事務所
93	株式会社山和酒造店	低アルコール本格清酒の開発による新市場開拓	七十七銀行
94	テクノウイング株式会社	中堅中小小売・サービス業への来店客増加支援システムの試作開発	みやぎ産業振興機構
95	株式会社TBA	遺伝子検査用ストリップ（PAS）の量産体制の確立	七十七銀行
96	株式会社北光	高密度集積基盤を有する製品への個別製造履歴印字方法の研究開発及び個別製造履歴追跡可能な仕組みの構築	七十七銀行
97	合資会社齋藤メッキ工業社	自動車部品の生産に必要なダブルニッケルクロムめっきの自動処理技術の確立	みやぎ産業振興機構
98	株式会社金魂	「伊達の食文化」の海外輸出を可能にする仕出弁当の加工技術の開発	杜の都信用金庫
99	ジャパン・エン지니어リング株式会社	日本初、スクリンブラー配管設備のステンレス化と溶接レスによる省エネ化	株式会社ヒューマンネット・コンサルティング
100	KFアテイン株式会社	豪雪地域の屋根及び陸上構造物の積雪低減を図る環境配慮重視型塗料開発	みやぎ産業振興機構
101	株式会社フォトニックラティス	超高速イメージセンサへのフォトニック結晶実装技術開発事業	みやぎ産業振興機構
102	株式会社角星	新しい清酒の飲用スタイルを実現する高アルコール濃度清酒の醸成	岩手銀行
103	光電子株式会社	多機能ウェアラブル活動量計用無接点給電装置の開発	未来産業創造おおさき
104	株式会社Sunnyday	Web技術を活用した「多言語対応新観光ガイド」システムの構築事業	ダイナミックビジネスブレイン
105	株式会社国本	使用済み電線リサイクルの改善による雇用の確保及び環境負荷の低減	みやぎ産業振興機構
106	株式会社ミナト水産	シルバーフード事業（高齢者向け食品製造）及び新商品野菜の乾燥「のり」開発	気仙沼信用金庫
107	日京工業株式会社	「高速型巻線機導入による、巻線コイルの技術力及び生産性の向上」	みやぎ産業振興機構
108	株式会社ナスキー	最新の環境対応型砕石工法の導入による、地盤改良サービス事業への参入	山形銀行
109	マリンプロ株式会社	ホヤの殻等の海産産業廃棄物を有効利用した食品素材・調味料の開発・商品化	七十七銀行
110	株式会社ファミリア	被災地域資源を活用した備蓄栄養補給食品の開発事業	多賀城・七ヶ浜商工会
111	株式会社放電	高速ミーリング加工法による高品位加工技術・複合加工技術の開発	七十七銀行
112	株式会社AI・DEA	イチゴの年間生産を実現する「AiShellプラント」の開発、販売	仙台銀行
113	ヤグチ電子工業株式会社 株式会社タラム・デザイン・エンジニアリング	環境・人間工学的性能に優れるスマートフォン連携型フレキシブル有機EL照明の開発	石巻商工信用組合
114	大研工業株式会社	異形部品3D形状測定専用治具の高精度高効率加工技術確立	七十七銀行
115	株式会社マルニシ	「三陸・宮城発」鮮やかな緑色の昆布加工品の開発	商工中金
116	常盤化工株式会社	高品質な印刷レトルトパウチの短納期・小ロットでの製造・納品体制の確立	菊池裕輝税理士事務所
117	井ヶ田製茶株式会社	地元産桑を使用した健康茶（ブレンド茶）開発による茶の新分野開拓	七十七銀行
118	株式会社大平昆布	三陸産昆布の加工処理工程の革新による販路拡大事業	七十七銀行
119	ヤマセ電気株式会社	熱可塑性炭素繊維複合不織布材料での電子機器筐体加工の量産化	七十七銀行
120	デンソー工業株式会社	ワイヤーホルダー、ハーネスホルダーを活用したレパトリー拡大	七十七銀行
121	株式会社宮城総合給食センター	長期間常温保存を可能とする製品開発と製造能力拡張への取り組み	北日本銀行

採択企業一覧（平成26年度補正 ものづくり・商業・サービス革新補助金）

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
1	株式会社モードクリハラ	MADE IN JAPANニットメーカーの生き残りをかけた最新コンピュータ編機、最新のデザインシステムの導入	栗原南部商工会
2	キョーユー株式会社	内視鏡用小型高精度組立機器における精度向上と品質保証体制の確立	商工中金
3	合名会社寒梅酒造	全原材料当蔵産物を使用した高精白スパークリング清酒の試作開発	七十七銀行
4	株式会社マグファイン	外科手術電気メスの低コスト絶縁塗料、製造プロセスの開発	みやぎ産業振興機構
5	株式会社山和酒造店	宮城県産ササニシキを原料とした低価格・高品質大吟醸の開発	七十七銀行
6	本田精機株式会社	産業ロール用ADサファイアコート処理装置実用型試作機の開発	中央総合税理士法人
7	株式会社岩沼精工	新工法によるガラス研削用『長寿命化ダイヤモンド電着砥石』の試作開発	みやぎ産業振興機構
8	株式会社メイジ	精密抜き加工品の加工精度向上と生産性向上による高品質保証の実現	商工中金
9	株式会社服部	餃子の旨みを高密度にする新製法による高付加価値餃子の開発	仙北信用組合
10	有限会社丸道タイヤ商会	地域を支える輸送トラックへの新塗装マッピングサービスの提供事業	石巻商工信用組合
11	有限会社ホンテック	マイクロスコープによるロール表面の品質評価法の構築	中央総合税理士法人
12	株式会社富士精密	複合加工機導入による、医療機器分野への進出と高効率生産の実施	みやぎ産業振興機構
13	加美電子工業株式会社	多種超臨界CO ₂ 塗装用塗料開発と塗装プロセスの最適化	みやぎ産業振興機構
14	プラスエンジニアリング株式会社	超音波加工条件の確立による難削材精密部品の内製化と販売拡大	みやぎ産業振興機構
15	株式会社高彩堂	金券及び商品券等の印刷物にかかる、偽造防止加工技術開発	東松島市商工会
16	三基東日本株式会社	時代の流れに夢を乗せる！NC技術データ一元化パネル製造計画	足利銀行
17	エイムカイツ株式会社	レトルトパウチ食品製造による既存ユーザーへの拡販及び新規顧客の開拓事業	七十七銀行
18	有限会社サトウシステムデザイン	次世代型 無振動部品供給装置の開発	七十七銀行
19	合名会社川敬商店	高精度の成分分析と、旨味を最大限に活かした高品質な酒造り計画	七十七銀行
20	株式会社アプト	産業機械、自動車産業に活用可能な超音波切削加工による摩擦抵抗低減技術の確立	未来産業創造おおさき
21	阿部勘酒造店	原料処理工程の正確性の向上と製造環境の改善	杜の都信用金庫
22	株式会社ハシカンブラ	付加価値向上を目的としたIT活用のインフラ点検診断技術導入	七十七銀行
23	有限会社マルキチ阿部商店	宮城・女川発！匠の技が織りなすお手軽な土産品開発事業	女川町商工会
24	ミズノシーフーズ株式会社	遠距離エリアへの市場拡大・拡販を目指すため、賞味期限日数の長い商品の試作開発	七十七銀行
25	大東精密株式会社	のぞき見防止を実現する空中表示モニターの試作・開発	みやぎ産業振興機構
26	東邦メッキ株式会社	新工法による自動車向け燃料圧センサー 部品の量産化に向けた表面処理技術の開発	みやぎ産業振興機構
27	株式会社ワイドテクノ	ミニマルファブ用スパッタ技術を支える高品質ターゲットの開発	みやぎ産業振興機構
28	株式会社コーテック	多品種少量生産向け磁場重畳誘導放電型スパッタリングシステムの開発	みやぎ産業振興機構
29	ティーエス環境株式会社	堆肥化施設における生産能力向上のためのマルチロータリー技術開発事業	東北銀行
30	千田酒造株式会社	品質の向上を目指し、発酵工程の管理作業の効率化及び高性能化を図る	栗駒鷺沢商工会
31	株式会社トラスト	多品種少量生産の対応を効率的に行う、実装支援システム実用機の試作開発	亘理山元商工会
32	株式会社阿部長商店	ITを活用した外国人宿泊客おもてなし対応策等の展開	小野京子税理士事務所
33	株式会社ヤマウチ	宮城県産米と南三陸に水揚げされた魚を活用した美味しい非常食品の製造開発	南三陸商工会
34	有限会社桜井機械工業	ベルトコンベアの高機能化要素の開発とそれを製作可能にする構造の開発	七十七銀行
35	恵和興業株式会社	廃光学ガラス材及びリチウムイオン電池正極材からのレアメタル製品の試作	東邦銀行
36	株式会社MAYURA	障がい者でも安全に使用可能なベーカーリー設備の開発	東京中央経営株式会社
37	株式会社新澤醸造店	当蔵初の全麹仕込みの試作開発と麹データの最適化	大崎商工会
38	株式会社ワンワールド	極細繊維化による、高々断熱性能を持つグラスウールの開発	七十七銀行
39	株式会社真壁技研	液体ガスを用いた高性能ノズルによる超急冷粉末製造法の開発	税理士法人植松会計事務所
40	株式会社門間筆筒店	新たな販路そして、仙台筆筒の存亡をかけたECサイトの立ち上げ	みやぎ産業振興機構
41	東北マイクロテック株式会社	三次元LSIの低価格生産技術開発	菊池祐輝税理士事務所
42	東北パイプターン工業株式会社	プラント配管における特殊製品製造のワンストップ化	東松島市商工会
43	株式会社青木製作所	超精密加工部品の試作・量産対応型変種変量生産体制の構築	株式会社浜銀総合研究所

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
44	有限会社佐々木酒造店	名取産のメロン「クールボジャ」を使用した高付加価値型の新酒開発事業	名取市商工会
45	サンキョーシャッター株式会社	近所迷惑にならない静音手動シャッターの開発	きらやか銀行
46	東京発條株式会社	亜鉛メッキ鋼板のバリ取り工程の自動化によるコスト低減と納期短縮	協同組合さいたま総合研究所
47	末永海産株式会社	深絞機の新しい金型導入による小量個食包装製品の開発と生産ラインの構築	商工中金
48	日成化工株式会社	最新型パーチカルカッター導入による作業効率化及び新分野進出	商工中金
49	株式会社メムス・コア	MEMS型サーモパイルを用いたマイクロカロリーメトリーのビジネス展開	商工中金
50	株式会社IFG	非接触型電気刺激法を用いた細胞分化促進装置の開発	みやぎ産業振興機構
51	サイエンス・テクノロジー株式会社	塗布技術を用いた小型スロットダイコーターの開発・販売	七十七銀行
52	ケイテック株式会社	省エネ性に優れる新式の車載用および医用バックライトの試作開発	みやぎ産業振興機構
53	株式会社タック	原子力発電所で使用する大型排風機(アララベンチ)の製作事業	商工中金
54	株式会社ひよこ会	障がい者就労支援を兼ねた小豆栽培と菓子製造販売事業	七十七銀行
55	東杜シーテック株式会社	超音波エコー画像を用いた携帯型の魚の雌雄判別装置の開発	日向雅之税理士事務所
56	株式会社中田デンタル・センター	CAD／CAM導入による先進医療保険適用の歯科技工物の生産効率化	株式会社大江戸コンサルタント
57	株式会社福一	有効成分高濃度含有ヨモギペースト製品の製造方法の確立	七十七銀行
58	明治合成株式会社	医療機用部品の自動成形加工と自動検査の連動による高品質化	みやぎ産業振興機構
59	岩城電気設備	地デジ放送波測定用補助装置「イワキ式電波測定補助装置」の試作開発	本吉唐桑商工会
60	株式会社佐藤金属	湿式法による使用済電気部品等からの銀の高効率回収プロセスの試作開発	車田正光税理士事務所
61	株式会社イデアルスター	フィルム型有機薄膜太陽電池の量産製造技術の開発	七十七銀行
62	株式会社アルテックス	高品質密閉型ガス溶解炉導入による品質の向上、コスト削減、作業環境改善	七十七銀行
63	株式会社渡邊商店	名入包装資材の内製化による自社供給能力の向上計画	YAC税理士法人
64	株式会社コスメティック・アイーダ	昆布残渣の再利用によるフコイダンの抽出	城南信用金庫
65	田中モデル	マシニング加工技術の確立による木型主型・中子の手仕上げ工程レスの生産プロセス開発	七十七銀行
66	株式会社平孝酒造	高品質の日本酒を通年販売可能にするシステムの構築	七十七銀行
67	大倉工業株式会社	高精度加工機導入による高機能金型開発の実現と世界競争力に貢献	佐藤光生税理士事務所
68	有限会社菅原	伊達いわなの養殖技術の高度化及びゼロ・エミッション型内水面養殖技術の確立	くろかわ商工会
69	有限会社女川総合観光開発	高齢者に配慮した利便性・食生活向上を追求した 地域密着型スーパー出店事業	女川町商工会
70	株式会社ジー・イー・エス	スカルメルト法による酸化ガリウム単結晶育成の為の融解技術の開発	宮城第一信用金庫
71	イワサキ通信工業株式会社	内視鏡用超極細線・狭ピッチ同軸ケーブルの品質評価方法の確立	七十七銀行
72	株式会社放電	小型切削加工機による中仕上げ加工技術・高効率生産プロセスの開発	七十七銀行
73	さくら株式会社	次世代自動車燃料基地等向けステンレス配管製造用の機械設備導入	株式会社ヒューマンネット・コンサルティング
74	テクノウイング株式会社	人型ロボット活用による集客・接客・増客支援ソフトの試作開発	みやぎ産業振興機構
75	萩野酒造株式会社	清酒の加熱殺菌・貯蔵工程の改善による品質向上と安定供給	七十七銀行
76	株式会社セーフティー	画像認識カメラ搭載自動選別機導入による精度及び生産性向上と増収計画	石巻信用金庫
77	株式会社二上	米粒と水のみで作る新しい米めんの生産及び販売	吉田徹税理士行政書士事務所
78	TCIC JAPAN株式会社	UVインクジェットプリンターの導入による生産工程の革新と壁紙市場への進出	多賀城・七ヶ浜商工会
79	株式会社高砂長寿味噌本舗	食品添加物を使わず、宮城県産原料を使用した小袋調味料の研究開発	東松島市商工会
80	五光食品株式会社	光照射乾燥法を活用する呈味成分を増大させた牡蠣乾燥品の商品化	仙台銀行
81	スギヤマプラスチック株式会社	自動車用シートを下支えするシートスプリングの革新的製造方法への挑戦	未来産業創造おおさき
82	有限会社ジェット工業	新型マシン導入と新たなノウハウ獲得による部品サイズアップへの挑戦	成長戦略株式会社
83	株式会社佐々木鉄工所	短納期・低コスト・安全性の高い溶接ロボットの開発	東京中央経営株式会社
84	株式会社皇茂商店	高速鉄道の安全安心快適を担保する、軌道保線用通り高低測定装置の開発	未来産業創造おおさき
85	マサキデンタルクリニック Platinum Office	CTの導入による革新的歯科インプラント治療法の開発及び拡大	ユナイテッド・アドバイザーズ 税理士法人

No	申請者名称	事業計画名	認定支援機関名
86	株式会社全晴	医療の高度化に向けた医療機器メーカー向け超精密ボールゲージの開発	若杉公認会計士事務所
87	株式会社アルコム	ウェアラブル端末向け超極小コネクタ用精密金型の試作開発	株式会社ブレイブコンサルティング
88	野菜ジェラート専門店なるこりん	オール大崎の地域食材を使った体に良い新しいジェラートの開発	玉造商工会
89	株式会社クロコ	タイ王国へのスマートフォンアプリ展開・運営支援サービスの開発	ユナイテッド・アドバイザーズ 税理士法人
90	株式会社アーリークロス	ハンドメイド文具の小ロット発注への対応サービスの提供	株式会社高崎総合コンサルタンツ
91	株式会社鈴木印刷所	本社一括発注・複数拠点異部数配送事業参入(川下展開)に向けたITと最新製本機の導入	商工中金
92	小糸樹脂株式会社	樹脂材料の旋盤加工での切粉排出を容易にする新規加工技術の確立	みやぎ産業振興機構
93	サンエスエンジニアリング株式会社	地球環境に配慮した洗浄剤及びコーティング剤の開発製造	商工中金
94	株式会社エムズ	全自動裁断機導入による小ロット・高品質を低コストに実現する生産プロセスの革新	横浜銀行
95	有限会社伸和精工	精密放電加工機導入による小型レンズモジュール製造技術革新事業	東北銀行
96	有限会社シー・キューブ	介護施設運営ノウハウとITを活用したリスクマネジメントシステムの構築による新規事業への参入と拡大	くろかわ商工会
97	株式会社イギス	特許取得の画期的なアトピー性皮膚炎の肌質改善剤・薄毛改善外用剤の製造提供	杜の都信用金庫
98	株式会社晃和工業	MNBKLノズル処理海水を活用した人工種苗の害敵生物除去による・養殖生産の高効率水処理システムの開発	七十七銀行
99	佐々木鐵工株式会社	最新溶接ロボットの導入による社内生産力の強化と地域の担い手となる若手人材の育成	若杉公認会計士事務所
100	梶原電気株式会社	強風・自然風・廃風を原動力とした低回転でも安定的に電力を供給できる発電装置の試作開発及び商品化	商工中金
101	パイスリープロジェクト株式会社	組込み型表面欠陥検査装置の開発	渡邊明裕税理士事務所
102	小野精工株式会社	野生害獣駆除装置の実用化に向けた試作・評価	岩沼市商工会
103	海と森企画株式会社	電子レンジで簡単に食べられるおいしい冷凍魚料理の開発	七十七銀行
104	株式会社タフコートジャパン	業界初。水性かつ透明の防錆表面処理技術の確立	若杉公認会計士事務所
105	工藤電機株式会社	超電導コイル用汎用直流電源の試作・開発	七十七銀行
106	有限会社東北工芸製作所	宮城県指定伝統的工芸品「玉虫塗」ナノコンボジット塗装の商品化	税理士法人大藤会計事務所
107	アンデックス株式会社	水産×IT 震災復興のビックデータ・オープンデータ利活用事業	内海敬夫税理士事務所

ものづくり補助金成果事例集
〈食品分野〉

平成 28 年 10 月発行

〈発行〉

ものづくり宮城県地域事務局
宮城県中小企業団体中央会

〒 980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉 1-14-2

TEL : 022-222-5560

<http://www.chuokai-miyagi.or.jp/>

