



## 【認定事業者紹介:愛媛県】

(株)キシモトが1月6日放送の「ガイアの夜明け」で取り上げられました！  
骨まで食べられる干物「まるとと」に注文が殺到しています！

(株)キシモト

平成23年6月16日 農商工等連携事業計画認定 愛媛県東温市

(株)キシモトは、「八幡浜港で水揚げされる鮮魚を活用した魚骨の軟化技術による骨まで食べられる干物等の開発・製造・販売」で農商工等連携事業計画の認定を受けています。

新年1月6日に放送された「日経スペシャル・ガイアの夜明け」で、(株)キシモトと認定商品の骨まで食べられる干物「まるとと」が取り上げられました。

本放送は「魚の価値高める驚きの技術」というテーマで、番組後半に(株)キシモトを取り上げています。番組では、まず愛媛県内の介護福祉施設で、骨が敬遠されがちな干物が提供されていること、それは骨まで食べられ、通常の干物の約40倍のカルシウムが摂取できること、その干物は(株)キシモトが愛媛県産業技術研究所との共同プロジェクトにより開発したものであることが紹介されます。

そして、ハワイの日系スーパーマーケット「マルカイ・ホールセール・マーケット」のバイヤーからマヒマヒ(ハワイの高級魚で、日本では「しいら」と呼ばれる。)の干物を、11月に開かれるハワイ・ホノルルでの愛媛物産展に出品することを打診され、専務の岸本賢治氏が中心となって開発に取り組みます。通常取り扱っているアジより数段大きく、骨が太くて硬いマヒマヒを、開きではなく筒切りの状態で高温高压調理釜に入れるなど、加工方法の工夫により商品化することに成功します。

ハワイ・ホノルルでの物産展本番では、当初アジの干物などは日系人に売れるものの、マヒマヒの干物については味が薄い、もっと塩味が欲しい、などと不評で売行きも芳しくありませんでした。

そこで、初日終了後、岸本専務が現地でマヒマヒがどのように食べられているか魚屋や飲食店を調査したところ、マヨネーズやトマトソース、タルタルソースなどで味付けしていることを知ります。マヒマヒの干物そのままでは売れないと考え、翌日はクラッカーにバジルソースをかけ、仕上げにトマトをトッピングして試食販売します。食べ方の提案が功を奏し、マヒマヒの干物の売行きは大盛況。催事後にマヒマヒの干物のバジル風味をテスト販売したいという注文を獲得します。

番組の最後には岸本専務が「人に喜ばれるモノづくりを重ねて、世の中に広く踊り出たい」と述べられ、これから(株)キシモトが日本全国へ、そして世界へ飛躍していくことを予感させています。また、番組の反響は大きく、認定商品である骨まで食べられる干物「まるとと」に注文が殺到し、注文できる品目も制限しているとのことで、今後、認定商品の売上が大幅に増加することが見込まれます。

【(株)キシモトのWEBサイト】

<http://www.kishimoto-web.com/>

【ガイアの夜明け公式WEBサイト】

[http://www.tv-tokyo.co.jp/gaia/backnumber3/preview\\_20150106.html](http://www.tv-tokyo.co.jp/gaia/backnumber3/preview_20150106.html)

キシモトの本社・工場

ハワイの物産展にて  
(向かって右が岸本専務)



【認定事業者紹介:愛媛県】

環境資材(株)が愛媛県新事業分野開拓者の認定を受けました！  
県としての優先的な契約(随意契約)の対象となります！

環境資材(株)

平成26年2月3日 地域資源活用事業計画認定 愛媛県西条市

環境資材(株)は、「活性アルミナを活用した舗装材及び機能性建材向け添加材の開発・製造・販売」で地域資源活用事業計画の認定を受けています。

本事業によって開発された舗装材「クーリングペイブⅡ」が、平成26年11月27日付けで愛媛県の「新商品生産による新事業分野開拓者認定制度」による認定を受けました。有効期限は平成29年3月31日まで。

今回同社が認定を受けた「新商品生産による新事業分野開拓者認定制度」は、新商品の生産により新たな事業分野の開拓を図る者(ベンチャー企業等)を知事が認定し、ベンチャー企業等が開発、生産した新商品を県が随意契約によって優先的に調達できるようにすることにより、ベンチャー企業等の販路開拓を支援し、育成を図るものです。契約上有利になることに加え、県庁HPへの掲載により事業者や商品のPR・認知度向上につながります。

同社の認定商品である添加材は、熱を帯びる原因である赤外線を高効率で反射する性能、熱伝導率が低く熱を帯びにくいという性能、吸湿と放湿を自動的に繰り返し気化熱による温度上昇を抑制する性能により、コンクリート構造物や舗装材の温度上昇を抑制する高い効果を有する点に特徴があり、ヒートアイランド現象の緩和効果が期待できます。

商品価格は、9,500円/㎡(1ブロックの寸法は縦100mm×横200mm×厚み80mm)。今後は、国土交通省が運営するデータベース「NETIS(新技術情報提供システム)」に登録申請を予定しており、また実際に県で使用してもらえるよう県土木部に働きかけ、販路開拓に取り組んでいく予定です。



舗装材として敷かれた状態



クーリングペイブⅡ  
(インターサイズ:100×200×80)



クーリングペイブⅡ  
(平板サイズ:300×300×60)

【環境資材(株)のWEBサイト】

<http://kan-kyou.sakura.ne.jp/>

【愛媛県庁 WEBサイト】

<http://www.pref.ehime.jp/h30100/renkeisien/shinsyouchinnintei26-1.html>

ふるさと名物関連を含む平成26年度補正予算案が閣議決定されました！  
間もなくふるさと名物応援事業補助金の公募が開始される見込みです！

1月9日付けで平成26年度補正予算案が閣議決定されました。ふるさと名物応援事業のうち、三法の計画認定を受けた事業者に対する補助金については、補正予算の性格上、例年より早めの公募スケジュールが見込まれます。今年度の補助金申請を検討されている皆様は申請の機会を逃すことのないよう十分にご注意ください。本紙でも号外として公募スケジュール等についてご案内することを検討中です。

なお、同じふるさと名物応援事業として、小売事業者と製造事業者との連携による販路開拓などの取組に対する補助や、複数の中小企業者がふるさと名物などを地域ブランド化するための取組に対する補助も明記されています。詳細は分かり次第ご案内しますが、認定を受けていない皆様、認定事業計画期間を終えられた皆様にもご利用いただける可能性もございますので、事業者の皆様はご留意いただければと思います。

また、三法関連ではありませんが、ものづくり・商業・サービス革新補助金、小規模事業者持続化補助金、創業・第二創業促進補助金なども前年に引き続き公募が行われる見込みです。

【中小企業・小規模事業者対策のポイント(中小企業庁WEBサイト)】

[http://www.meti.go.jp/main/yosan/yosan\\_fy2015/pdf/chushokigyo3.pdf](http://www.meti.go.jp/main/yosan/yosan_fy2015/pdf/chushokigyo3.pdf)

## 2月10日に中小機構四国「お客様交流セミナー」を開催します！ 今月放送のガイアの夜明けでも取り上げられた㈱キシモの事例発表は必聴です！

中小機構四国では、お客様サービス向上を目指した取り組みの一環として、中小機構四国の支援事業をご利用いただいた中小企業の皆様や関係機関等の方々を対象にお客様交流セミナーを開催いたします。

事例発表では今月6日に「日経スペシャル・ガイアの夜明け」で取り上げられた㈱キシモ(放送内容についてはP.2の認定企業紹介を参照)が、中小機構専門家とともに生産現場の改善事例について発表を行う予定です。骨まで食べられる干物「まるっと」には現在注文が殺到している状態ですが、この活況の陰に現場の地道な努力があったことが分かり、また販路開拓の前提として生産現場を改善することがいかに重要かを示す興味深い内容となっています。

【日時】平成27年2月10日(火)14時～19時

【場所】高松シンボルタワー(香川県高松市サンポート2-1)

・セミナー会場 61会議室(ホール棟6階)

・交流会会場 54会議室(ホール棟5階)

【参加費】無料(交流会参加の場合は1,000円)

【申込方法】下記の案内ページから申込み用紙をダウンロードいただき、FAXまたはメール送信。

・メールアドレス：[shikoku-kikaku@smrj.go.jp](mailto:shikoku-kikaku@smrj.go.jp)

・FAX:087-811-1753

【プログラム】

第1部)事例発表(14時～17時15分)

①ハンズオン支援事例の発表

「生産性向上と戦略的な新事業展開で利益・売上げ向上へ」

②三法支援事例の発表

「販路開拓と生産現場改善の一体的支援で売上げ向上へ」

第2部)お客様交流会(17時15分～19時)



過去のセミナー  
開催風景

【中小機構四国お客様交流セミナーご案内ページ】

<http://www.smrj.go.jp/shikoku/seminar/090217.html>

## 1月20日から新価値創造展2015 in KANSAI の出展申込受付を開始！ 公式サイトも同時に立ち上がります！

中小機構では5月27日～5月29日にインテックス大阪において開催する新価値創造展(※)2015 in KANSAIの出展申込受付を1月20日(火)の公式サイト立ち上げと同時に開始します。

新価値創造展は、従来「中小企業総合展」として開催してきた日本最大級の中小企業マッチングイベントで、グローバルニッチな技術の異分野融合や、オープンイノベーションによる新商品開発などの「新価値創造」に着目し、その推進を目指すものです。関西で新価値創造展として開催するのは今回が初めてです。

1月30日までのお申込みには早期特典として一部備品の無料貸与もごございます。開催地は四国から比較的アクセスが良く、価格も相対的に抑えられた展示会ですので、皆様ぜひ出展をご検討ください。

【出展申込期間】平成27年1月20日(火)～平成27年2月17日(火)

【開催期間】平成27年5月27日(水)～平成27年5月29日(金)

【場所】インテックス大阪6号館 Aゾーン(大阪市住之江区南港北1-5-1-102)

【出展費用】通常コマ108,000円(ミニ75,600円)

【新価値創造展 in KANSAI 公式WEBサイト(1月20日から閲覧可能となります)】

<http://shinkachi.smrj.go.jp/kansai/>

## 平成27年度経営後継者研修(第36期)の募集を開始します！ 10か月間の充実したカリキュラムをご用意しています！

中小企業大学校東京校(東京都東大和市)では、10月から開講する第36期経営後継者研修の受講者を募集しています。

本研修は、中小企業の経営後継者候補や経営幹部候補の方が、必要となる基本的能力や知識を実践的に習得できる場として、また将来的な経営者としてのネットワーク構築の場として、30年以上にわたってご利用いただいているもので、親子2代にわたっての受講例もございます。カリキュラムとしては基礎的な知識を身に付けるための講義(現地視察含む)から企業実地研修や個別戦略策定のためのゼミナールまで、段階的にじっくりと学べるものとなっております。

詳細は、募集ページをご覧くださいか、中小企業大学校東京校の企業研修課(TEL042-565-1207)までお問い合わせください。

【受講期間】平成27年10月1日(木)～平成28年7月22日(金)

※土日祝日・年末年始等を除く毎日研修が実施されます(午前9時40分～午後4時40分)

【対象】中小企業の経営後継者候補または経営幹部候補の方で心身ともに健康な方

【受講料】1,260,000円(教材費・税込)

(※現地講義や実習に係る交通費及び宿泊費等を別途ご負担いただきます。)

【経営後継者研修募集ページ(中小企業大学校東京校WEBサイト)】

<http://www.smrj.go.jp/inst/tokyo/list/keieikoukeisha/038287.html>

## 四国中央市で販路開拓をテーマとしたセミナーを開催します！ 「欲しい」と思わせる、「買いたい」と判断させる提案の極意を教えます！

中小機構四国と愛媛県四国中央市は、販路開拓をテーマとして、お客様に欲しいと思わせ、買いたいと判断させる提案のポイントについて教えるセミナーを川之江文化センターで開催します。

講師は中小機構四国と同近畿で販路開拓チーフアドバイザーを兼任する今井彰氏。セミナーでは、大手流通企業で特に新規オープンに携わった経験をもとに営業戦略や販路開拓に関する豊富な知見を提供します。

【日時】平成27年2月7日(土)13時～16時

【場所】川之江文化センター 3階会議室(四国中央市金生町下分791-2)

【参加費】無料

【申込方法】下記の案内ページから申込み用紙をダウンロードいただき、FAXまたはメール送信。

・メールアドレス：[sangyoshien@city.shikokuchuo.ehime.jp](mailto:sangyoshien@city.shikokuchuo.ehime.jp)

・FAX:089-628-6242

【募集ページ(四国中央市WEBサイト)】

<https://www.city.shikokuchuo.ehime.jp/kankyomachizukuri/sangyousyugyo/semior/seminar.html>

## 気候情報を経営に活かしてみませんか？ 気象庁では各地の2週間先までの気温予想などの情報を公開しています！

気象庁では2週間先までの気温予想を公開するなどして、気候情報の有効利用を図っています。気候予測や過去の観測結果は、損失の軽減や販売戦略に活用でき、経営に役立つ可能性があります。

詳細は高松地方気象台パンフレット(<http://www.jma-net.go.jp/takamatsu/11/climate.pdf>)をご覧ください。気温によって販売数に変化が現れたアパレルの例と2週間先までの気温予想の紹介をして、気温予想を活用するメリットについて説明しています。また、気象庁WEBサイト(<http://www.data.jma.go.jp/gmd/risk/index.html>)から香川県内に限らず、天気の予測資料が閲覧できますのでご参考ください。





## 【イベント開催報告】 「ロコカラ in 徳島」で第2回「食塾」を開催！ やまと 倭麺工房の手延べパスタを試食していただきました！

支援企業のテストマーケティング・情報発信を目的として平成26年7月から徳島駅クレメントプラザ地下1階に設置しているアンテナショップ「ロコカラ in 徳島」において、第2回食塾が12月7(日)の午前と午後、2回にわたって開催されました。

今回食塾を開催したのは、(有)倭麺工房(本社:徳島県つるぎ町)で、同社は「半田手延べそうめんの生産に係る技術を活用した手延べパスタの開発・製造・販売」で地域資源活用事業計画の認定を受け、商品の開発を進めてきました。

今回はその場で手延べパスタを調理して出来立てのものを召し上がっていただくため、電磁調理器・鍋・フライパン・ざるなどを準備しての開催。事前に食塾の開催について店内放送・ショップニュース・菜果実屋HPで告知し、午前中は11名、午後は7名のお客様にご参加いただきました。バス・鉄道のターミナル駅直結であるためか、県外からのお客様も3名いらっしゃいました。

食塾では(有)倭麺工房の井上氏から冒頭、今回の開催目的が試作・開発中の手延べパスタについてお客様の意見を聞き、今後の改良に活かすものであること、本商品の大きな特徴は3分で茹でられ、通常のパスタよりももちもちした食感が楽しめる点にあることを説明しました。そして、その場で本格的なペペロンチーノとナポリタンスパゲティを作り、皆様に試食していただきました。

参加者から多くいただいた意見は、「もちもち、つるつる感があってよい」「ゆで時間が3~4分と短くて済むのがいい」というもので、商品の特徴については好意的に受け止められていました。いただいた意見を商品や今後の販路に活かし、認定事業を進めていきます。

食塾開催後には認定商品ではありませんが、同社の主力商品である半田手延べそうめん半生めんの試食販売も実施しております。食塾開催は認定商品以外の商品についてもお客様の声を聴く絶好のチャンスですので、皆様もぜひ開催をご検討いただき、ご連絡いただければと思います。

また、ロコカラ店舗の方でも、福寿醤油(株)やネット通販で和菓子が人気のあわや(株)寶泉堂)の新品を販売するなど、品ぞろえの充実を図っておりますので、徳島駅ご利用の際にはぜひお立ち寄りください。



調理中、手延べパスタの特徴について説明



手延べパスタを試食中



アンケート記入中



半田手延べそうめんの半生めん

### 編集後記

明けましておめでとうございます。年末ごろからインフルエンザなど風邪が流行りだしているようで、自分も最近家族間のウィルス感染が疑われるような経験をして収束に苦労しました。健康体が一番ということで、皆様と共に今年1年大病を患うことなく過ごせるよう精進してまいります。注目のふるさと名物応援事業については、補正予算ということで慌ただしい動きとなるかと思いますが、新たな情報が入り次第皆様にご案内します。(井下)