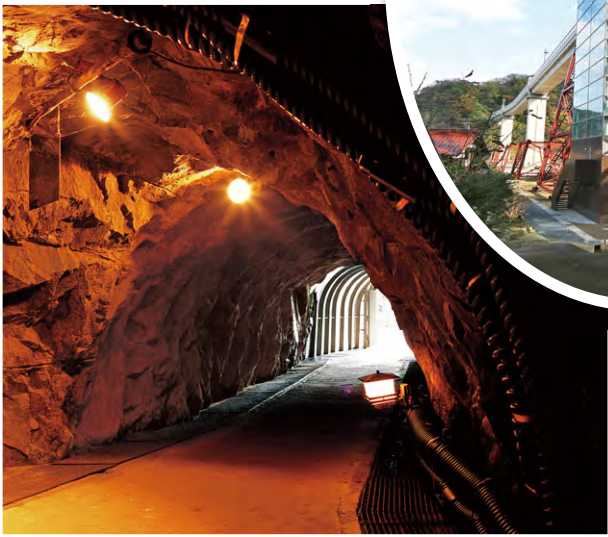




平成30年度 但馬産業大賞

平成30年9月



審査委員会／平成30年7月25日(水)
表彰式／平成30年9月21日(金)



ごあいさつ

兵庫県但馬県民局長 古川 直行



広い但馬には、豊かな自然を生かした農林水産業、伝統技術や高度な技術を有するものづくり産業、人々に憩いと安らぎを与える観光産業など、多彩な産業が息づき、地域の発展を支えてきました。

そうした中、これからの但馬の産業をリードすると期待される独創的な技術をもつ企業、地域資源の有効活用する企業、新分野にチャレンジする企業等に、「但馬産業大賞」をお贈りしています。今年も、創意工夫と意欲あふれる7つの企業・団体が受賞者として決まりました。受賞される皆様に心からお喜び申し上げます。

今年、兵庫県は成立から150周年を迎えました。兵庫の強みは五つの国からなる多様性です。その一つである但馬の魅力や元気を未来につなぐため、但馬県民局では日本遺産「銀の馬車道・鉱石の道」や山陰海岸ジオパークなど但馬の観光資源を生かした「交流人口の拡大」、産業活性化や住まいの確保などを行い若者や移住希望者のUターンを促進する「定住人口対策の推進」、高速道路の整備や災害対策事業の推進などによる「社会基盤の整備と安全安心の確保」を柱に、「あすのふるさと但馬」づくりに全力で取り組んでいます。

受賞されました皆様には、今後とも意欲的な事業活動を通じ、あすの但馬づくりの推進役としてご活躍いただけることを期待しています。

講 評

審査委員長 内田 仁
(兵庫県立工業技術センター所長)



但馬地域には、高い技術力を有する製造業、豊岡かばんなどの地場産業に加え、豊かな自然環境と豊富な観光資源を生かした多くの産業が存在します。本年度も関係団体からご推薦をいただいた事業者について、6名の審査委員が、技術・手法、独創性、地域への貢献度など様々な面から厳正な審査を行いました。その結果、平成30年度但馬産業大賞は4部門で7社・団体が受賞されることとなりました。

まず、キラリと世界へ輝く技術部門です。(株)オフテクス豊岡工場は、世界初のポビドンヨードを配合したコンタクトレンズケア用品の製品化に成功し、その消毒効果が高く特許も取得しています。

次に、自然と共生する環境創造事業部門です。JAたじま出石フクノハナ生産部会は、日本で唯一、豊岡市出石町のみで栽培されている酒造好適米「フクノハナ」について、有機肥料・減農薬栽培など特別栽培に取り組み実現されました。JAたじまつちかおり米協議会は、但馬で最も歴史のある特別栽培米であり「コウノトリむお米」など他の特別栽培米（有機肥料栽培、減農薬・無農薬栽培）の礎となったつちかおり米を生産しています。

続いて、観光・交流資源を活かしたツーリズム部門です。(株)ハマダセイは、香住ガニなどを使った水産加工品を積極的に開発し、但馬のお土産や地域外においても広く販売することを通じて但馬地域の観光PR、ひいては但馬の観光振興に貢献しています。

最後に新分野へチャレンジする経営革新部門です。キヌガワ(株)は、鞆のクリーニングから修理まで自社で一貫して行っており、独自のクリーニング技術を生かしてなおい層「鞆のまち豊岡」のブランドの底上げに貢献しています。(有)花房商店は、発酵食品をより身近に感じてもらいたいという思いから、醤油製造で培った技術を活用し糍製品ブランド「HANAFUSA」を立ち上げ、地域産品を活用した商品を製造・販売しています。但馬漁業協同組合は、規格外の魚介類を有効活用したいと魚醤の開発を試み、全国的にも珍しいカニの魚醤や他4種類の魚醤（甘エビ、ノドクロ、ハタハタ、ゲンゲ）を製造されました。

以上、簡単ですが受賞者を紹介させていただきました。受賞者の皆さまが、この受賞を契機にますます研鑽を重ね、さらなる飛躍を遂げられますよう祈念いたしまして、講評とさせていただきます。

但馬産業大賞受賞者名簿

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名

株式会社 オフテクス
(豊岡工場)

世界初のポビドンヨードを使用したコンタクトレンズのケア用品の開発

区分 自然と共生する環境創造事業部門

受賞者名

JAたじま
出石フクノハナ生産部会

全国唯一(オンリー・ワン)の酒造好適米「フクノハナ」の生産

JAたじま
つちかおり米協議会

安全安心なお米と消費者交流の礎となった「つちかおり米」の生産

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

受賞者名

株式会社 ハマダセイ

地元魚介類を活用した新商品で、5年連続「五つ星ひょうご」に選定

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

受賞者名

キヌガワ株式会社

鞆のクリーニングから修理までアフターメンテナンスに一貫して対応

有限会社 花房商店

醤油製造で培った技術を活用した新たな発酵食品ブランドの開発

但馬漁業協同組合

豊かな魚資源を活用した「麴の魚醤」など自社ブランドの商品の開発

但馬産業大賞審査委員会委員名簿

兵庫県立工業技術センター	所長	内田 仁(委員長)
兵庫県立但馬技術大学校	大学校長	奥田 孝一(副委員長)
(公財)ひょうご産業活性化センター	常務理事	安部 則行
(公社)ひょうごツーリズム協会	専務理事	坂本 直子
兵庫県北部農業技術センター	所長	福島 護之
(公財)但馬ふるさとづくり協会	事務局長	田中 重厚



株式会社 オフテクス（豊岡工場）

世界初のポビドンヨードを使用したコンタクトレンズのケア用品の開発

コンタクトレンズ(以下CL)ケア製品の開発・製造・販売を主な事業としている同社は、うがい薬等に使用されているポビドンヨード(ヨウ素)を使用したCLケア用品を世界で初めて発売した。

同社が販売しているソフトCL用『cleadew ファーストケア』は、消毒用錠剤が外壳(消毒成分)と内核(中和成分)の2層構造により溶解・すすぎ液に1錠入れるだけの簡単ケアを提供しており、この技術は特許も取得している。消毒液が中和されるとオレンジ色から無色となることで中和状況が確認でき、さらに万が一のすすぎ忘れに対しても眼に対しての安全性が高くなるよう工夫をこらしている。

また、同社は国内生産にこだわり、製品は全て豊岡工場で製造している。豊岡工場の製造人員は但馬地域での採用がほとんどであり、また、化学系の企業が限られる但馬地域において、化学系学部等の出身者がUターン就職しうる先としても有力な候補であり、雇用の面においても地域に貢献している。



主力製品ラインナップ



外観



製造ライン



コウノトリ基金



有核錠

会社沿革

- 昭和56年 東京都中央区に会社設立
- 昭和63年 豊岡市工業団地へ自社工場建設
世界初の液体酵素洗剤「バイオクレン・エル」発売
- 平成 8年 「ISO9002:1994」を取得
- 平成13年 ポビドンヨード(ヨウ素)を使った「クレンサイド」を発売
- 平成19年 神戸市中央区に本社ビル・研究所を新設
- 平成21年 豊岡新工場稼働
- 平成27年 「cleadew」ブランド発売

会社住所

兵庫県豊岡市神美台26番地
 TEL 0796-26-0080 FAX 0796-26-0088
 E-mail : t-sohmu@ophtecs.co.jp
 HP : http://www.ophtecs.co.jp

JAたじま 出石フクノハナ生産部会

全国唯一(オンリー・ワン)の酒造好適米「フクノハナ」の生産

同部会は平成15年に設立されたJAたじま初めての酒造好適米の生産組織である。

日本で唯一、豊岡市出石町で栽培されている酒造好適米「フクノハナ」について、特別栽培(無化学肥料・減農薬栽培)を行っている。一部は有機JAS認定を取得している。

「フクノハナ」は、平成17年には兵庫県「ひょうご安心ブランド」、豊岡市「コウノトリの舞」、JAたじま「コウノトリの贈り物」に認定されている。地元畜産農家からの牛糞堆肥による土づくりに取り組み、平成19年には無化学肥料栽培へ全面転換を達成した。また、部会では消費者や地元小学生との田植え、稲刈り交流や、食育活動なども実施している。

契約酒造会社である(株)福光屋は、平成18年から「フクノハナ」を100%使用した「コウノトリの贈り物(純米酒)」等を販売している。最近では地元の菓子業者と連携し米粉を活用した商品開発など、特産品づくりを通じた地域貢献も果たしている。



酒造好適米「フクノハナ」



フクノハナお田植え式



田植えの様子



30周年記念式典



フクノハナの米粉を使用したお菓子



(株)福光屋が製造した
30周年記念酒

沿革

昭和45年頃から全国各地で作付けされ、出石町でも昭和48年から栽培をはじめ、その後、全国的には衰退してしまったフクノハナ。

昭和63年からの福光屋との契約栽培の継続により、平成15年に「出石フクノハナ生産部会」を設立した。今日では、全国で唯一の産地銘柄として栽培を続けている。

イベントでのPR活動や、地元小学生への食育活動などを通じて、出石町の特産品として今後も栽培に取り組んでいく。

住所(事務局)

兵庫県豊岡市出石町町分386-1
TEL 0796-52-3387 FAX 0796-52-6144
E-mail : c.izushi@ja-tajima.or.jp
HP : <http://www.ja-tajima.or.jp>

JAたじま つちかおり米協議会

安全安心なお米と消費者交流の礎となった兵庫県産コシヒカリ「つちかおり米」の生産

つちかおり米は、但馬で最も歴史のある特別栽培米である。「コウノトリ育むお米」など他の特別栽培米の礎となった。

昭和63年に灘神戸生協(現コープこうべ)より有機質肥料での栽培が提案され、生産者、関係機関が協力し肥料の開発などを行い、現在は化学肥料99%削減、農薬50%減で栽培している。平成29年に契約栽培30周年を迎えた。

コープ組合員に宅配専用米として提供されており、田植え・生きもの調査・稲刈りと季節ごとに、同協議会は組合員との交流会を実施している。平成30年からはコープデイズ豊岡においてのみ店頭販売も開始された。

同協議会が栽培技術を確認したことにより、その後様々な種類のコシヒカリ(ふるさと但馬米、村岡米など)が構築された。兵庫県下のJAたじま以外で集荷する特別栽培米の割合は全体の約4.6%だが、JAたじまでは約47%と、但馬地域は県下の他地域と比較して特別栽培米が広く栽培されている。



つちかおり米



つちかおり米を使用したお酒



田植え交流会の様子



30周年記念式典

沿革

- 昭和63年 旧灘生活協同組合と旧日高町、旧但東町、旧村岡町の3町で化学肥料、農薬を削減した契約栽培開始
- 平成元年 特別栽培米の表示(ガイドラインシール)が開始
- 平成2年 他の圃場と区別するため、目立つピンク旗を立てる取組み開始
- 平成6年 つちかおり米協議会 発足
- 平成13年 旧たじま・兵庫みかた・養父郡・朝来郡4農協が合併し、つちかおり米協議会が但馬全体の組織に
- 平成29年 栽培開始から30周年を迎えた

住所(事務局)

兵庫県豊岡市九日市上町550-1(事務局:JAたじま 営農生産部営農課)
TEL 0796-24-6673 FAX 0796-24-6703
E-mail: einou@ja-tajima.or.jp
HP: <http://www.ja-tajima.or.jp>



株式会社 ハマダセイ

地元魚介類を活用した新商品で、5年連続「五つ星ひょうご」に選定

香住ガニ（正式名：紅ズワイガニ）等を使った水産加工品を積極的に開発し、但馬のお土産や地域外においても広く販売することを通じて但馬地域の観光PR、ひいては但馬の観光振興に貢献している。

同社は、香住ガニ取扱量が町内水産加工業者ではトップクラスであり、「目利き人」「釜茹で職人」「剥き身職人」の職人達の匠の技に、お客様や従業員の意見を積極的に取り入れ新商品を開発し続けている。その結果、地域らしさと創意工夫を兼ね備えた逸品「五つ星ひょうご」に、但馬で唯一5年連続で自社製品が選定されている。

そのうちのひとつである「蟹みそ 無添加 香住ガニ」は、兵庫県認証食品にも選定されており、JR西日本城崎温泉駅「但馬・丹後いいものショップ」の「特産品部門」において1位を獲得するなど人気の商品となっている。他にも「かに甲羅盛り」は、これまで廃棄処分していた甲羅を洗浄選別し、その甲羅に蟹みそとカニ身を盛り、レンジ対応パックに入れ家庭で簡単に温かい甲羅盛りが食べられる商品となっている。



蟹みそ 無添加 香住ガニ



かに甲羅盛り



城崎温泉駅で販売されている様子



かに身商品で装飾「華」



茹で上がった香住ガニ



香住ガニを目利きする濱田義夫会長

会社沿革

- 昭和36年 濱田清商店 創業
- 昭和60年 株式会社ハマダセイに改称
- 平成5年 事務所・工場・大型冷凍庫併設本社ビル完成
- 平成27年 資本金3,000万円に増資
- 平成29年 島崎誠が代表取締役社長に就任
- 平成30年 五つ星ひょうごブランド5年連続選定

会社住所

兵庫県美方郡香美町香住区境1124
 TEL 0796-36-0668 FAX 0796-36-2587
 E-mail: yy-hamada@hamadasei.co.jp
 HP: <http://www.hamadasei.co.jp>

キヌガワ株式会社

鞆のクリーニングから修理までアフターメンテナンスに一貫して対応

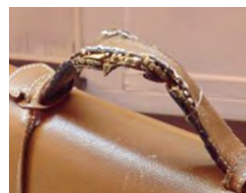
同社は鞆のクリーニングから修理までを自社で一貫して行っており、クリーニング技術を生かし「鞆のまち豊岡」に貢献している。

2004年、台風23号災害をきっかけに、同社は「カバンクリーニングの研究開発」を始め、その後、古くなり破れてしまった鞆などの修理も行うようになった。以前は鞆の修理について自社で出来ないものは外注していたが、設備の整備や鞆職人の雇用などにより、自社に鞆の修理部門を作った。クリーニングの際にはカバンの素材を確認し、機械は使用せず、手作業で汚れを除去している。また革表面のスレキズ色褪せも修復再生を行っている。

百貨店に毎月出店し、品質に厳しいバイヤーとの取引の中で、技術、クオリティの向上などを図っている。「なめし革業者のまち」である姫路の技術者との提携、ラグジュアリーブランドが使用する薬剤の入手など、よりクオリティの高い仕上りを追求し続け、また、定期的に技術者を招聘し研修を行うなど、技術開発・人材教育を常に行っている。



耐久性を上げる為、時間を掛けます。



持ち手劣化
ビフォー写真



持ち手劣化
アフター写真



カバンクリーニング修理工房



会社沿革

大正3年 初代 衣川嘉吉郎 衣川クリーニング店 創業
昭和46年 二代目 衣川誠一 店主就任
平成15年3月6日 有限会社 衣川クリーニングへ変更
平成15年3月6日 三代目 衣川克典 代表取締役就任
平成30年7月2日 キヌガワ株式会社に変更

会社住所

兵庫県豊岡市中央町18-8
TEL 0796-22-2290 FAX 0796-22-2291
E-mail : info@kinugawa-cl.jp
HP : kinugawa-cl.jp

有限会社 花房商店

醤油製造で培った技術を活用した新たな発酵食品ブランドの開発

同社は国内産大豆・米・小麦などを使用し、「しょうゆの花房」のブランドで付加価値の高いこだわりの醤油及び味噌を主に製造している。

近年見直されつつある発酵食品をより身近に感じてもらいたいという思いから、平成26年に糀製品ブランド「HANAFUSA」を立ち上げた。同ブランドは地元の農産物や海産物などを積極的に活用し、コウノトリ育むお米を使用した「甘糀(甘酒)」、竹野町産の誕生の塩を使用した「塩糀」など、現在8種類の商品を展開中である。また、2年連続で同ブランドの商品が「五つ星ひょうご」に選定された。(H29：するめ糀漬、H30：ほたるいか糀漬)

さらに、平成29年には地元のこだわり食材を活用した「醤油ノ花房」シリーズを立ち上げるなど、地域資源を活用した新商品の開発に積極的に取り組んでいる。

また、社会貢献活動として、幼稚園や小学校等での味噌作り体験、出張料理教室なども実施しており、今後は但馬内だけでなく首都圏や海外に向けて、商品だけでなく文化等もあわせて発信していきたいと考えている。



HANAFUSAシリーズ



醤油ノ花房シリーズ



2年熟成させた醤油もろみを搾る



製麹は、三日かけて行う醤油造りの最も大切な工程



竹野工場外観



麹菌が発育した丸大豆の醤油麹

会社沿革

- 天保12年(1841年)創業 「かうぢや」として、糀(こうじ)製造を始める。
- 昭和2年 「マルハナ醤油」の商号で、四代目 花房與市郎が醤油醸造を始める。
- 平成9年 しょうゆの仕込みを全て国産大豆、国産小麦に切り替える。
第24回全国醤油品評会受賞(さしみ醤油：全国醤油工業協同組合連合会長賞)
- 平成25年 代表取締役社長 花房靖裕 就任(七代目)。兵庫県成長期待企業 選定
- 平成27年 糀新ブランド「HANAFUSA」を立ち上げる。豊岡市環境経済事業 認定
- 平成29年 醤油新ブランド「マルハナ」を立ち上げる。経営力向上計画 認定
「するめ糀漬」が五つ星ひょうご 選定
- 平成30年 「ほたるいか糀漬」が五つ星ひょうご 選定

会社住所

兵庫県豊岡市竹野町竹野375
 TEL 0796-47-0003 FAX 0796-47-0004
 E-mail : info@syoyuhanafusa.co.jp
 HP : <http://maruhana.soy/>(醤油ノ花房)
<http://hanafusa.co/>(HANAFUSA)

但馬漁業協同組合

豊かな魚資源を活用した「麴の魚醤」など自社ブランドの商品の開発

同漁協は規格外の魚介類を有効活用したいと魚醤の開発を試み、全国的にも珍しいカニの魚醤を販売している。

魚醤の開発にあたり、当初香住ガニ（正式名：紅ズワイガニ）を塩漬けにしてみたが甲羅に覆われたカニは発酵せず、試行錯誤の結果、麴を使用することでカニをまるごと発酵させることに成功した。

現在「天然醸造 麴の魚醤」シリーズとして、5種類（香住ガニ・甘えび・ノドグロ・ハタハタ・ゲンゲ）の魚醤を、養父市の大徳醤油(株)と共同で、無添加・天然醸造で約1年かけて製造している。醤油の植物性アミノ酸と魚醤の動物性ペプチドを豊富に含んでおり、魚介そのものの贅沢な香りと旨みが凝縮されている。魚醤に比べて独特の臭みが少なくマイルドな味で、料理の隠し味や、卵かけご飯の醤油、サラダなど加熱しない料理にも使いやすいなどの特徴がある。また、「麴の魚醤」を利用した「むかし海苔」「旨干し」「のり佃煮」「あかもくドレッシング」「カニカニジェラート」などの二次加工品も生産・販売している。



麴の魚醤



カニカニジェラート



海鮮サラダなどに



但馬漁協(香住漁港)



香住漁港を出港する漁船



むかし海苔「かに」



旨干し

沿革

- 明治25年4月 津居山支所「港村漁業組合」創設
- 明治26年 柴山支所「佐津浦漁業組合」創設
- 明治26年5月 香住本所「香住村漁業組合」創設
- 明治38年3月 竹野支所「竹野浜漁業組合」創設
- 平成19年4月 4漁協合併により「但馬漁業協同組合」設立
- 平成27年 魚醤考案、試作
- 平成28年 企画開発課 設置

住所

兵庫県美方郡香美町香住区若松747
 TEL 0796-36-1331 FAX 0796-36-1305
 E-mail: jf-kaihatu2@hgtajima.jf-net.ne.jp
 HP: <http://www.jftajima.com/>

歴代の受賞者

平成19年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 ビトールアンドディー
レース用オートバイホイール(鍛造マグネシウム製)の開発、製造、販売

マルヨ食品 株式会社
但馬を代表する水産物ホタルイカの醤油漬けを開発

中田工芸 株式会社
高級衣料品店等で使用される木製ハンガーの製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

有限会社 夢大地
環境創造型・雇用型農業として、未来を展望したモデル農場

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

但東町花弁球根園芸組合
特産品を活用したチューリップまつりの開催で地域を活性化

農家民宿「八平だるま」 能勢 勇
グリーンツーリズム特区制度を活用した農家民宿の経営

たけの観光協会
愛犬専用ビーチの開設による新たな観光需要の開拓

浜坂観光協会
歴史、文化、産業等の知識を持つカニ専門家「カニソムリエ」の養成

平成20年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

日本精機宝石工業 株式会社
工業用ダイヤモンドの研磨、焼結技術を独自に開発し、精密工具を製造

但馬ティエスケイ 株式会社
冷間鍛造により100mmを超える中空形状に加工できる技術を開発

株式会社 オーク
廃タイヤを利用した振動伝播阻止法(Ti-TAN工法)を開発

株式会社 トキワ
但馬の特産品を活かした調味料やワイン、梅飲料等の製造・販売

吉田体機工業 株式会社 養父工場
競技用体操器具(トランポリン等)の製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

有限会社 清美社
地域一帯となったリサイクル事業(廃油をバイオディーゼル燃料に活用)

神鍋白炭工房 田沼茂之
白炭製造の省力化・量産化設備の開発

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

但熊 西垣源正
卵かけごはん専門店「但熊」の運営による地域の活性化

但馬高原植物園
17haの敷地に、1,000種の自生植物を有する植物園

香住観光協会
カニ検定を実施し、「カニの本場カニのまち香住」を全国にPR

湯村温泉若女将会 ゆむらなでしこ
旅館同士連携して、若女将会「ゆむらなでしこ」を結成し観光PR

平成21年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

富士発條 株式会社
世界最先端分野の超精密金属部品の研究・開発・製造

株式会社 東豊精工
電子部品・医療機器向け世界最小クラスのマイクロスプリングの設計・開発と量産化

香住鶴 株式会社
伝統的な酒母造り(生麹・山麩)にこだわり世界に通用する味を追求

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

NPO法人 ハチ高原・氷ノ山自然体験村
自然体験活動で、生きる力と夢を育む力の増進

香美町村岡観光協会
ひょうご名物ガイドも輩出した、真心を込めたおもてなしのツーリズム

生活工房香味煙 井上利夫
燻製独特の色と香りにこだわった自然派無添加の手作りハムの製造

平成22年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

美岡工業 株式会社
大型・小型・精密部品とあらゆるニーズに応え世界に通ずる加工技術の確立

株式会社 オーシスマップ
地図をベースにより良いまちづくり、福祉・防災における安心情報の提供

和田山精機 株式会社
超硬合金製冷間鍛造技術の開発により、世界最高水準の金型寿命と高精度の実現

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

城崎このさき100年会議
城崎温泉の新たなおもてなし「ゆめば」の導入

和佐父集落西ヶ岡棚田保全維持会
棚田の景観保全や棚田を活用した体験交流による地域の活性化

平成23年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 タクミナ 生産本部 総合研究開発センター
高精度等速度カムにより、脈動を発生させない「スムーズフローポンプ」を開発し、最新の流体移送技術を確立

株式会社 誠工社
薄物媒体搬送技術における高度な技術ノウハウと部品集約システムを確立

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 田中屋食品
品質の高い出石そばを商品化し、独自性のあるマーチャンダイジングを展開

大徳醤油 株式会社
地元農業者と連携して新商品開発に取り組むなど、農工商連携における地域のリーディングカンパニーとして活躍

平成24年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 多田スミス
鑄造技術レベルの向上を目的としたダイカスト技能士資格取得の促進により、各製品毎の最適な鑄造条件の設定等幅広い知識に基づく理論と実技の両輪で、品質及び生産効率の向上を実現

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 げんぶ堂
コウノトリの野生復帰に取り組む但馬地域で、6次産業を観光に生かし地域資源と一体となった観光誘客を推進

全但バス 株式会社 やぶ市観光協会
地域活性化を目的とした継続的な住民参加型ツーリズム、「但馬・やぶ四季体感ツアー」の実現

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

有限会社 マジック
昇華転写システム構築への取組により、色調管理等のデジタル化による一貫した品質管理に基づくデザインからプリント、縫製までの製作工程の内製化を実現

株式会社 但馬寿
地域産物・伝統技法を活用した製品開発、地域産品の販売や、情報発信機能を含ませ持つ「ゆむら屋」の運営とともに、「地域ブランドンング」も製作・活用し、自社・OB・地域一体となった経営を推進

平成25年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

東海パネ工業 株式会社(豊岡神美台工場)

熟練職人の作り込みを再現した熟間コイリングマシン「YU-KI」の開発・導入などにより、多品種少量受注生産の「高品質ばね」を全国・世界へ発信

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

日和山観光 株式会社

ジオパークの楽しみ方「見る・食べる・学ぶ」を具体化した「日和山海岸ガイドセンター」の展開をはじめ、ソフト・ハード両面から先導的・積極的なジオパーク活動を推進

明延鉱山ガイドクラブ

「このままでは鉱山の歴史を伝えられなくなる」との思いを胸に、日本の近代化を支えた産業遺産・明延鉱山の魅力を次代に伝える取組を展開

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 コンゴブロダクツ

昇華転写プリントをホワイトボードへ施した、書いても、消しても転写が剥がれない!「サブリメイトボード」の開発

カタシマ 株式会社

但馬の豊かな自然が育んだ地域産業資源(どぶろく)を活用した日本と欧州の食文化の融合商品「どぶロック」の開発をはじめ、多様な地域連携商品を展開

平成26年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 川嶋建設

高強度炭素繊維を使用した木造建築・耐震補強リフォーム専用工法「耐震ブレースX」の開発により、耐震工事の工期短縮とコストダウンを実現

有限会社 ノザキ

加工の難しい超硬合金などの研削加工技術で精度の限界に挑戦し続け、他社が真似できない困難な加工や1ミクロン単位の公差にも対応

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 グリーンウィンド 道の駅「但馬のまほろば」

「但馬の東の玄関口」として、但馬全域の観光情報発信や特産品販売・PRを行い、交流人口の増加に貢献

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

農業生産法人 株式会社 Teams

耕作放棄地の再生による循環型農業と6次産業化で地域の農業ビジネスを開拓

株式会社 サン・ウォーター

兵庫県最高峰、氷ノ山山系の地下200mから湧き出た水を利用した非加熱天然水を製造販売し地域活性化を推進

平成27年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

新生化学工業 株式会社 豊岡事業部

培ったシール技術のノウハウで高品質・低価格な精密プラスチック二色成形品の供給に成功

此の友酒造 株式会社

元禄3年より受け継がれる伝統的な醸造技術による高品質な日本酒で全国新酒鑑評会2年連続金賞を受賞

区分 自然と共生する環境創造事業部門

コウトリ育むお米 生産部会

コウトリとの共生を目標に無農薬栽培、減農薬栽培による「コウトリ育む農法」を推進し、環境と経済が両立する事例として国内外に広く発信

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 湯村温泉 愛宕山観光

四季折々の豊かな自然環境を活用した商品開発やスポーツ少年団合宿誘致等で交流人口拡大の貢献

株式会社 Mother Earth

カヌー、サップボードを活用したマリナクティビティのマルチ化により海水浴シーズン外での観光誘客を推進

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

八鹿鉄工 株式会社

製造業から農業への進出により新たな農業のスタイルを確立し、高糖度トマトの安定栽培を実現

平成28年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

二方蒲鉾 株式会社

地場の魚は旨かった。温故知新の精神で製品「濃香アゴ短冊」を開発し、平成28年全国蒲鉾品評会最高賞受賞

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

一般社団法人 ハチ北高原自然協会

協会設立以来50年間にわたり観光事業を通じ宿泊客の誘客に努め、村岡区の発展に大きく寄与

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 西村工務店

体験交流型観光の開発・提供により観光産業に参入し、観光産業の発展に貢献

平成29年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

田治米 合名会社

「一粒の米にも無限の力あり」の理念のもと、純米酒に特化した酒造りと海外への販売展開

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

若杉高原開発企業組合

星空ハイキングをはじめ、ファミリー向け企画でここだけの体験を提供する「四季型スキー場」

有限会社 さだ助

山陰海岸ジオパークの豊かな海の幸を様々な形で提供する新たな観光拠点KAN-ICHI

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

有限会社 石橋設計

不動産会社による映画館の復活と施設を有効利用した地域コミュニティスペースとビジネス空間の創出

株式会社 谷常製菓

農業参入への新たなチャレンジ。自社栽培いちごを活用した新ブランド「完熟いちご菓子研究所」の取組み



兵庫県但馬県民局
地域政策室 地域づくり課

〒668-0025 兵庫県豊岡市幸町7-11 TEL 0796-26-3685