

平成25年度

丹波すぐれもの大賞



丹波地域の豊かな四季折々の自然、歴史・文化、食、暮らしに接し、活気ある地域住民や企業の皆さんと出会うたびに、新たな発見と感動に包まれます。地域資源に恵まれ、京阪神地域からの優れたアクセスを有する丹波地域は、豊かな可能性を秘めた地域であると考えています。

一方で、国内外で高いシェアや優れた技術を誇る企業が数多くこの地域で操業しているにもかかわらず、意外にこうした優れた企業のことが知られていません。また、少子高齢化の進展や若者の都市部への流出により、人口の減少と高齢化に拍車がかかり、地域の活力低下が懸念されています。

このため、地域の未来を担う若者をはじめ多くの方々に、地元企業等の取り組みへの興味や関心を高めていただくことをねらいとして、「丹波すぐれもの大賞」を創設しました。この賞は、産業界や地域の活性化に貢献している製品・部品や、生活の豊かさに貢献している商品・農産物等を生産している企業や団体を表彰し、地域の誇りとして讃え、日頃の努力や熱意に報いるとともに、新たなものづくりへのモチベーションを高めようとするものです。

今回は、「きらめき部門」と「わくわく部門」で15件のご応募があり、学識者や市民代表からなる5名の審査委員による厳正な審査を経て、5件の「すぐれもの」を決定し、日本六古窯のひとつとして地域が誇る丹波焼の表彰楯をお贈りしました。

今回の応募件数や、また、惜しくも選外にもれた製品等を見まして、改めて丹波地域のすぐれた技術・製品等の多さに驚いているところです。

こうしたすぐれた技術を有し、丹波らしい特色あるものづくりが、今後とも益々発展し、さらなる技術の研鑽や新しい技術開発・製品等が生産される、豊かなものづくり産業あふれる丹波地域を創造していきたいと考えています。



■ 講 評

審査委員会委員長 内田 仁
(兵庫県立但馬技術大学)

今年度で3年目を迎えた「丹波すぐれもの大賞」に、「きらめき部門」6件、「わくわく部門」9件の計15件のご応募がありました。様々な分野の専門家5名による厳正な審査の結果、「きらめき部門」3件、「わくわく部門」2件をそれぞれ選出しました。

なお、審査は、製品や商品の生産に際して従来の概念を覆すような革新性や高度な技術、産業界や経済界への影響度、企業経営への貢献度など様々な面から審査させていただきました。

まず、「きらめき部門」では、(株)ニッコーが開発・生産している『金型温度調節機』は、樹脂製品を成型する際に用いる金型の温度を調節する装置であり、熱応答性の高い水媒体を使用し、高精度な温度コントロール技術を活用した製品化を見事に成功しています。

(株)柏原加工紙が商品化した『teshio paper』は、紙を重ね合わせ間へ糸を挟み込んだり、ろうの塗付けやエンボス加工等により、デザイン性の高い紙を製造しており、従来にない包装紙として雑貨店や花卉業界等の注目を集めています。

ノズルネットワーク(株)の『マイクロフォッグ技術による低コスト製品等』は、独自開発の噴射原理を利用した製品であり、超微細な霧を噴射する技術の革新性が高く、医療分野だけでなく、産業や農業分野など様々な分野での活用が見込まれています。

次に、「わくわく部門」において (株)小田垣商店の『ドライパック丹波黒』は、丹波黒の大粒を使用し、枝豆に近い食感と味わいを実現しています。甘い食べ物との認識を変える革新的な商品で、ドライパックを開発することで丹波黒の消費拡大が期待されます。

(株)やながわの『丹心バウム ハード(黒豆きなこ)』は、丹波のもち米を使い、新たな世界を切り開いたバウムクーヘンであり、丹波黒大豆きなこ、卵、牛乳、地酒など丹波産へのこだわりが「丹波の商品」とのイメージを強く巧くアピールしています。

以上、受賞製品・商品について簡単に紹介させていただきましたが、今回選外になった製品・商品にも企業発展や地域貢献に向けて創意工夫を凝らされているものが多くあり、丹波地域には大変素晴らしい企業や団体が沢山あることを改めて実感しました。

最後に、皆様が今回の受賞を契機に一層の飛躍を遂げられ、この「丹波すぐれもの大賞」が、今後とも丹波地域のさらなる活性化に繋がることをご祈念申し上げまして、簡単ではありますが講評とさせていただきます。

株式会社ニッコー

金型温度調節機

熱応答性の高い水媒体を使用し、高精度な温度制御技術を活用した金型温度調節機を開発した。当製品は、熱負荷・冷却水温度の大小に影響されにくいPID制御（最小制御温度0.05℃）とフィードバック回路の開発により、全温度領域（約40℃～160℃）においてポンプ出口温度を実温対比±0.3℃以内を実現する。

そのほか、配管レス・完全無溶接構造で応力腐食を起こさない信頼性や、ノンシールポンプ・循環水経路の配管レスによる完全無漏水構造により、生産性の向上やメンテナンス性の向上に寄与している。

（株）ニッコーは、自動車・オートバイ用、船舶用等のホーン・自転車用錠前等の製造メーカーとして、国内主要完成車・船体メーカーをはじめ、イタリア、アメリカに製品をOEM供給するなど、世界主要30数カ国にニッコーブランド製品を輸出している。



会社概要

所在地	兵庫県篠山市今田町木津松山293-3
代表者	代表取締役 藤井 勝和
設立	昭和29年(1954)
資本金	8,000万円
社員数	90人
事業内容	車両・船舶用警音器・各種錠前 及び金型温度調節機の製造
問合せ先	TEL：079-597-3231 FAX：079-597-3429
H P	http://www.nikko-corporation.co.jp/index.htm

会社沿革

昭和29年	大阪市内にニッコー金属工業(株)を設立 自動車用ホーンと自転車用錠前の製造販売開始
昭和33年	日本初のオートバイ用小型渦巻ホーン開発・製造
昭和62年	タイにタイ・ニッコー金属工業(株)を設立
平成4年	篠山市に工場を移転、社名を(株)ニッコーに改称
平成10年	マレーシアにE.V.AUTOを設立
平成18年	ISO9001：2000認証取得
平成19年	ISO14001：2004認証取得
平成22年	金型温度調節機の開発完了、製造販売開始

柏原加工紙株式会社

teshio paper ●

紙を貼り合わせる「合せ」、樹脂や糊を塗る「塗布」、ロウなどを浸みこませる「含浸」、強度を高めるために糸を挟み込む「糸入り」、凹凸模様をつける「エンボス」等。これらの紙加工技術すべてを一社内でまかなえる会社は国内で弊社だけであるという独自性を活かして、デザイン性の高い高付加価値ラッピング紙を開発した。

従来の産業用資材としての加工紙は、大きなLOTでの加工製造のみであったが、小LOT多品種の加工販売に価値転換・意識改革を行い、当社独自の複数の加工技術との組み合わせにより、業界初の商品開発が可能となり、これらを「teshio paper」としてブランド化した。

それに伴い、新しいエンボス機を導入して、これまでの緩衝用凹凸とはひと味違うハート型のエンボスを様々な紙・加工紙に施して発売したところ、花卉やギフト等の包装業界をはじめとして、製袋・封筒等の素材、本の装丁など様々な業界から問い合わせ、提案を受け、商品化が始まっている。

柏原加工紙(株)は、「teshio paper」をブランド化することにより、独自の販売網の拡大によって地域雇用の安定化、新規雇用の創出に寄与しているほか、丹波の各種生産品と「teshio paper」をコラボレーションすることを提案し、「メイドイン丹波」を地域内外に発信し地域産業にも貢献している。



会社概要

所在地	兵庫県丹波市柏原町柏原1561
代表者	代表取締役 矢本 雅則
設立	昭和36年(1961)
資本金	1,500万円
社員数	21人
事業内容	各種産業用加工紙・包装紙・緩衝材紙・紙管などの製造
問合せ	TEL: 0795-72-1137 FAX: 0795-72-2726
H P	http://www.kaibara-kakosi.co.jp/ http://www.teshiopaper.com/

会社沿革

昭和36年	柏原加工紙(株)を設立
昭和60年	紙管製造機を導入してラップ紙管の製造を始める
平成7年	紙管製造機を増設して一般紙管の製造を始める
平成16年	環境対応緩衝材「エアラインペーパー」の製造を始める
平成24年	「teshio paper」をブランド化したビジネスモデルが、兵庫県のクリエイティブビジネスグランプリで知事賞を受賞
平成24年	兵庫県主催の「国際フロンティア産業メッセ2013」で「teshio paper」を中心に展示し、ベスト展示賞・最優秀賞を受賞

ノズルネットワーク株式会社

マイクロフォッグ技術による低コスト製品等

水の粒に空気をあてて粉碎し、粒子径を3~5ミクロン(ミクロンは1000分の1mm)の極微細な霧にする「マイクロフォッグ技術」を独自開発し商品化した。この技術は、新しい投薬技術として、世界の医療分野において着目されており、従来の噴射技術では装置が高価、または霧が粗く薬が肺まで届かないなどの課題を克服し、薬を極微細な霧にして、口から吸い込み肺まで送れる安価な噴射器の開発などに活用が見込まれている。

その他にも、自動車の環境対策や、産業用加湿装置の大幅な電気使用量の削減、半導体原料の低コスト化・高品質製造などのあらゆる産業分野に貢献しており、国内外に当技術に関連する特許を10件以上出願している。

ノズルネットワーク(株)は、世界のノズル業界で初めての「総合ノズルコンサルティング」に特化した会社として設立し、ユーザーの要望により世界のノズルメーカー情報を提供するサービスやノズルの技術商社として事業展開してきた。また、2006年に世界初のWebサービス「世界ノズル情報検索システム」を開発し、世界中のノズル情報をデータベース化し、インターネットを通じて世界のノズルユーザーとの取引を拡大している。

さらに2007年以降は、独自技術で大手企業から特殊ノズルを受託開発しており、その成果としてこれまで50件以上の特許出願実績がある。



会社概要

所在地 兵庫県丹波市柏原町柏原766-1
代表者 代表取締役 麻川 博良
設立 平成13年(2001)
資本金 9,800万円
社員数 3人
事業内容 スプレーノズル技術コンサルティング、web情報サービス
問合せ先 TEL: 0795-73-2300
FAX: 0795-73-2301
HP <http://www.nozzle-network.co.jp/>

会社沿革

平成13年 業界初のスプレーノズル技術コンサルティングに特化した事業を目指し、ノズルネットワーク株式会社を設立
県新産業創造プログラムに認証
経済産業省の中小企業創造活動促進法に認定
平成15年 業界初の「世界ノズル検索システム」を開発
平成17年 業界初の「バーチャルスプレー実験室・SVS」を開発、検索システムにより世界へサービス開始

株式会社小田垣商店

ドライパック丹波黒

こだわりの大豆「兵庫県産丹波黒」の素材の美味しさをそのまま味わえるよう砂糖を使用せず、うす塩味の蒸し豆ドライパックを商品化した。

従来の黒大豆の加工品は、砂糖で甘く味付けした煮豆商品が多く、年末に需要が集中している。そこで、こだわりの大豆を年末だけでなく一年中食べてもらえるよう、枝豆のような食感と味わいを実現しており、原材料の黒豆は、高級品種「丹波黒」の兵庫県産大粒のみを使用し、味付けは塩のみで、赤穂の天塩を使用するなど、豆本来の美味しさをPRし、消費拡大を図っている。

また、大豆を日常食として開発することで大豆の消費回数を増やし、生産者や出荷業者等の雇用機会を創出するとともに、日本国内の伝統的な豆類の生産振興に寄与している。

㈱小田垣商店は、現在の業に転業してから百四十余年の間、種苗店として、また黒豆・小豆問屋として「本当によい黒豆や小豆」を供給するべく日夜努力している。昔ながらの手より選別作業で良質な黒豆と小豆を全国各地の得意先へお届けしている。



会社概要

所在地	兵庫県篠山市立町9
代表者	代表取締役社長 小田垣 憲三
設立	享保19年(1734)
資本金	3,800万円
社員数	50人
事業内容	丹波黒大豆、丹波大納言小豆等、 各種加工品卸小売業、種苗店
問合せ	TEL: 079-552-2369 FAX: 079-552-5375
HP	http://www.odagaki.co.jp/

会社沿革

享保19年	鋳物師（金物商）として創業
明治元年	小田垣種苗店に転業 黒大豆種子の取扱いと黒大豆の集荷販売開始
明治23年	内國奨業博覧会で優賞受賞
昭和10年	小田垣商店に改名
昭和59年	丹波黒大豆の枝豆を「黒さや」として販売開始
昭和61年	「丹波の黒さや」登録商標取得
平成19年	店舗や当家住宅など10件が国登録有形文化財に登録
平成21年	ドライパック発売

株式会社やながわ

丹心バウム ハード (黒豆きなこ)

㈱やながわの洋菓子ブランド「TAMBA FU-DO (丹波風土)」が表現する新たなバウムの世界として誕生したのが「丹心バウムハード (黒豆きなこ)」である。それは正に、もち米、きな粉、地酒と言う餅の組み合わせを洋菓子の世界に組み込んだイノベーションと言える。

もち米の消費が減少しているなかで、日本のもち米(餅)という米の食文化の継承と丹波素材(丹波産もち米、丹波黒大豆きな粉、地酒、卵、牛乳)を活用することにより、従来のバウムクーヘンとは違った、もち米の特徴を活かしたモチリしたオンリーワンの商品を生み出した。その特徴である食感は、良い意味で生地を殺すという研究から習得した絶妙の技が成すものである。

又、フォルムは丹波焼を連想させる斬新なもので、その形が見えるパッケージにもこだわりがある。更に作り手の丹誠、丹念、真心を意味する「丹心」(登録商標済)の文字も地元出身書家である荻野丹雪先生の作である。

このように様々な観点からクオリティとブランディングを高めてきた「丹心バウムハード(黒豆きな粉)」は地元のお客様には手土産として、地域外のお客様には丹波のお土産として人気を博しており、交流人口の増加、受け皿商品としても貢献している。又、丹波の多くの生産者と関わり、連携することにより、丹波地域の広域的な経済効果に寄与している点も見逃せない。

「丹波素材で奏でるライブステージ」をコンセプトに掲げる「夢の里やながわ本店」では、開放的な空間で和洋菓子の製造販売をおこなっている。特に玄関正面のバウムの焼成室はガラス張りになっており、その作業する光景がお客様の目を楽しませている。



会社概要

所在地	兵庫県丹波市春日町野上野209-1
代表者	代表取締役 柳川 拓三
設立	明治24年(1891年)
資本金	1,000万円
社員数	45名
事業内容	特産加工品(黒大豆煮豆、丹波栗渋皮煮、丹波大納言小豆等)、特産品を利用した和洋菓子(生菓子・焼き菓子・ゼリー等)、緑茶
問合せ先	TEL: 0795-74-0123 FAX: 0795-74-2070
H P	http://tamba-yanagawa.co.jp/

会社沿革

明治24年	丹波の特産物を扱う柳川商店として創業
昭和52年	やながわ製茶として製茶問屋のウェイトに重きをおく
平成5年	株式会社やながわとして法人化する
平成7年	丹波黒大豆の煮豆を中心にした加工設備を新設する
平成17年	特産物を使用した和洋菓子製造販売店舗「夢の里やながわ」を開店
平成19年	阪神百貨店本店に出店
平成25年	本店を新装オープン

掲載新聞記事紹介

H26.1.23
丹波新聞

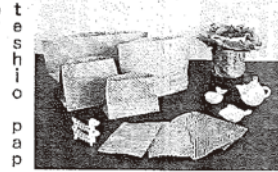
「すぐれもの」を表彰

丹波県民局 5社の製品が受賞

今年度の「丹波すぐれもの大賞」の受賞者が20日、発表された。すぐれた製品や商品などを開発、生産している企業や団体などを顕彰するため、丹波県民局が創設した賞で、2部門で計5社の製品・商品が受賞した。

産業・ビジネス部門では、ニッコー（篠山市今田町木津）、柏原加工紙（柏原町柏原）、ノズルネットワーク（同）の3社の製品が受賞した。

コー。樹脂製品を成型する際に用いる金型の温度を調節する装置。高精度な温度コントロール技術を活用した製品を開発した。



金型温度調節器

teshio paper

マイクログラフ技術による低コスト製品

ドライバック丹波黒

丹心バウム・ハード

「ドライバック丹波黒」は、小田垣商店。大粒の丹波黒を使用し、枝豆に近い食感と味わいを再現した。ドライパックを開発することで、丹波黒の消費拡大が期待される。

「丹心バウム・ハード（黒豆きな粉）」は、やがね。丹波のもち米を使い、新たな世界を切り開いたバウムクーヘン。材料は、丹波黒大豆きな粉、卵、牛乳、地酒など、丹波産にこだわらる。

特色ある製品をPR

丹波県民局 「丹波すぐれもの大賞」を選定

工業製品や食品など5品

丹波県民局は、3年度「丹波すぐれもの大賞」として、篠山・丹波市で製造されている製品のうち、選定された。受賞は丹波地域らしい特色のある製品を広くPRするが目的。

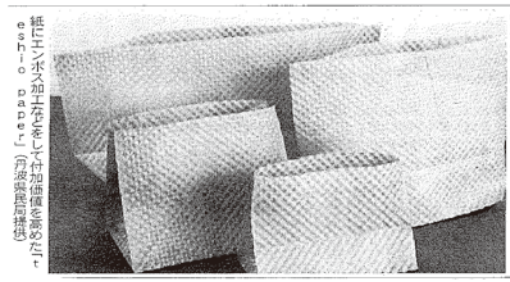
受賞には産業・ビジネス向け製品の「きろめき部門」がある。「きろめき部門」に選ばれたのは自転車部

「丹波すぐれもの大賞」を選定した紙、デザインが高く、医療分野だけでなく、産業、農業などさまざまな分野での活用が見込まれる。

日常生活部門では、小田垣商店（篠山市立町）ややがね（春日町上野）の2社の商品が受賞した。

「ドライバック丹波黒」は、小田垣商店。大粒の丹波黒を使用し、枝豆に近い食感と味わいを再現した。ドライパックを開発することで、丹波黒の消費拡大が期待される。

「丹心バウム・ハード（黒豆きな粉）」は、やがね。丹波のもち米を使い、新たな世界を切り開いたバウムクーヘン。材料は、丹波黒大豆きな粉、卵、牛乳、地酒など、丹波産にこだわらる。



紙にエンボス加工を施し再加熱を必要とした「teshio paper」(丹波新聞掲載)

H26.2.1
北近畿経済新聞

過去の受賞

平成 23 年度

きらめき部門

明昌機工株式会社 (丹波市)

受賞製品・商品

NANOIMPRINTER
(ナノインプリンター)



きらめき部門

株式会社大地農園 (丹波市)

受賞製品・商品

プリザーブ加工技術による新商品
カサブランカ等



きらめき部門

フルヤ工業株式会社 (篠山市)

受賞製品・商品

熱可塑性樹脂×シリコンゴム(熱硬化性)の
同時一体成型品



きらめき部門

平和発條株式会社 (篠山市)

受賞製品・商品

伸縮両効き皿ばねユニット



わくわく部門

株式会社やながわ (丹波市)

受賞製品・商品

丹波栗スイーツ「和のモンブラン」



平成 24 年度

きらめき部門

ダンロップスポーツ株式会社
市島工場 (丹波市)

受賞製品・商品

ゴルフボール
「XXIO(ゼクシオ)シリーズ・
SRIXON(スリクソン) Z-STARシリーズ」



わくわく部門

フジフレッシュフーズ株式会社 (篠山市)
株式会社河南勇商店 (篠山市)

受賞製品・商品

丹波山の芋加工食品「丹波山芋焼き」



わくわく部門

まさゆめさかゆめ (丹波市)

受賞製品・商品

丹波栗バームクーヘン「樹乃根 太鼓」



わくわく部門

株式会社西山酒造場 (丹波市)

受賞製品・商品

清酒製造技術を応用した
「甘酒ヨーグルト」「甘麴」





丹波すぐれもの大賞

兵庫県丹波県民局

大丹波連携参事 産業・ツーリズム課
〒669-3309 兵庫県丹波市柏原町柏原 688
TEL : 0795-73-3784

25丹波©2-010A4