



第4回

知恵をカタチに、顧客を創造！ 知恵ビジネスプランコンテスト 認定プランを決定

本所は、知恵産業の推進を目的に「知恵ビジネスプランコンテスト」を実施しています。

京都の特性を活かした独創性あふれる応募プランの中から、顧客創造を図り企業価値を高めるものを「知恵ビジネスプラン」として認定し、さまざまな支援を行っていきます。

今回は、多数の応募の中から認定されたプランについて、その知恵の使いどころや活かし方などについて紹介します。

知恵産業のまち・京都の推進
京都商工会議所

「違いをデザインし、
顧客を創造する」
プランを集中支援

本所では、京都のまちの特性や企業独自の強みの活用、自社が蓄積した知恵によって、新たな付加価値や市場を創造するビジネスを「知恵ビジネス」と名付けていきます。産業として京都全体に波及し、より多くの中小企業が知恵ビジネスに取り組みきっかけとなるよう第4回知恵ビジネスプランコンテストを実施しました。多種多様な業種から75件の応募があり、独自性や顧客創造、実現性などの観点で書面審査、実地調査、面接審査を重ね、きらりと光る6件のビジネスプランを認定いたしました。

認定を受けた企業には、本所のコーディネート力やネットワーク力を活かして、経営戦略・マーケティング、融資・補助金申請、交流・マッチング、広報・プロモーションなどに継続的に行い、プランの実現をめざしていきます。

亀屋良長株式会社

代表者 吉村 良之
 所在地 京都市下京区四条堀川東入ル
 TEL 075-221-2005
 URL <http://kameya-yoshinaga.com>
 事業内容 和菓子、創作菓子の製造販売



和と洋の文化・技術・素材を融合した デザート・カフェおよびギフト商品



享和3年(1803)の創業以来、伝統的な製法・味わいを守りながら、和菓子の製造販売をする老舗であり、沖縄県波照間島産の黒糖を使った「烏羽玉(うばたま)」は、品の良い甘さが支持され、今も変わらぬ同社の代表銘菓である。

その同社は2010年に、フランスの二つ星レストランでシェフ・パティシエをつとめた藤田 怜美氏を迎え入れ、新ブランド「Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA」を立ち上げた。

黒糖餡の代わりに、和栗やラム酒を加えた餡玉をラム酒入り寒天でコーティングした「まるん」を販売するなど、和・洋の粹組みにとらわれない楽しいスイーツ創作に意欲的に取り組み始めた。

今回のプランでは、フランスの食文化の魅力をより伝えることのできる和洋融合の生デザート

を開発し、本店でしか味わえない付加価値の高い商品を提供するカフェをオープンすることで、同社の伝統的和菓子や創作和菓子の販売も行い、京都の菓子文化の発信拠点とすることを目指している。このほか、新たに洋菓子の技術と素材を取り入れることで、賞味期限の長い新商品を開発し、ギフト市場の開拓にも取り組む。

和・洋の食材や技術を組み合わせた菓子や店舗は数多く存在するが、和菓子職人とパティシエの技術、更には食文化自体を掛け合わせた菓子を提供するケースは珍しい。洋菓子は好きだが和菓子に馴染みのない若者、外国人観光客など、今まで和菓子になじみの薄かった新たな顧客の取り込みが期待される。革新の繰り返し、新たな伝統を生み出していく。

和菓子の老舗である同社が、フランスの二つ星レストランでシェフ・パティシエとしての経験を持つ藤田怜美氏を起用し、立ち上げた事業である。伝統を守るだけでなく、新たな市場開拓に向けての意欲的な取り組みと評価できる。その実現に向けて、相互の利点を損なうことのないビジネスモデルの構築が重要と思われる。

龍谷大学 教授 佐藤 研司
 審査委員長の目



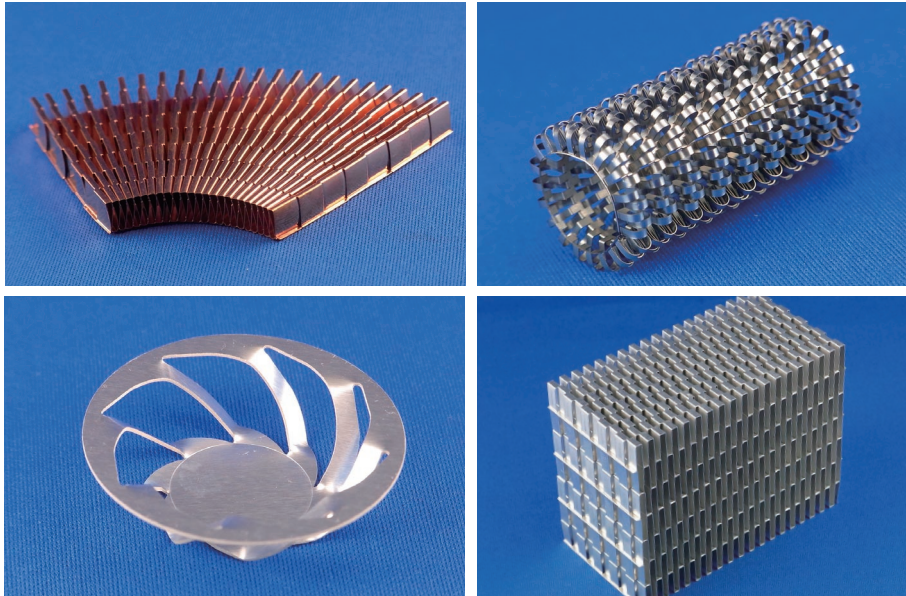
株式会社 最上インクス

代表者 鈴木 滋朗
所在地 京都市右京区西院西寿町 5 番地
TEL 075-312-8775
URL <http://www.saijoinx.com/>
事業内容 精密薄板金属の試作加工、試作成形加工、精密量産プレス

知恵ビジネスに

認定

薄板金属で熱の課題を解決する イノベーションパートナー



機械部品・精密部品の製品化には、「試作」はなくてはならないプロセスである。同社は、標準化された金型を組み合わせることで短納期・低コストを実現した「簡易金型技術」、独自のプレス化を中心とした「薄板金属加工技術」を開発するなど、試作分野で確固とした事業基盤を構築してきた。

今回のプランは、熱交換器に使われる薄型金属フィン（放熱フィン）の試作を世界で初めて事業化するというもの。精密機械、燃料電池、自動車や航空機…。今や、「熱をいかに制御し、放出するか？」が製品性能を高める上で大きな課題となっている。しかし、従来の放熱フィンの試作は、主に切削や射出成型などの方法で行われていたため、時間やコストが相当かかっていた。同社はこれまで培ってきた

技術やノウハウを生かし、単に高精度・高品質な試作を提供するだけでなく、標準化思想に基づいた効率的なフィンの開発・設計・実機試作・量産体制を実現。開発から量産まで一貫して対応することで、製品化までの期間と価格を従来の5分の1程度に削減できるとしている。さまざまな熱交換器メーカーの開発段階からパートナーシップを構築して、下請け加工業から脱却し、放熱フィンメーカーを目指している。

まずは、特に高い品質が要求される自動車、燃料電池、航空機の三市場にターゲットを絞って、ビジネスを進めていく。あらゆる製品が小型化・高性能化していく中で、熱を切り口に、ものづくりのイノベーションを図る。

薄板金属加工を専門とする同社が、技術的ノウハウを活かし、自社規格の放熱フィンをベースに、最適な形状の提案や開発、実機試作、量産までを行うメーカーモデル構築を目指す。これまでに試作加工等で蓄積した短納期で安価な製造ノウハウを活かし、放熱フィンの専門メーカーとして独自性を広く認知させることが課題である。

龍谷大学 教授 佐藤 研司
審査委員長の

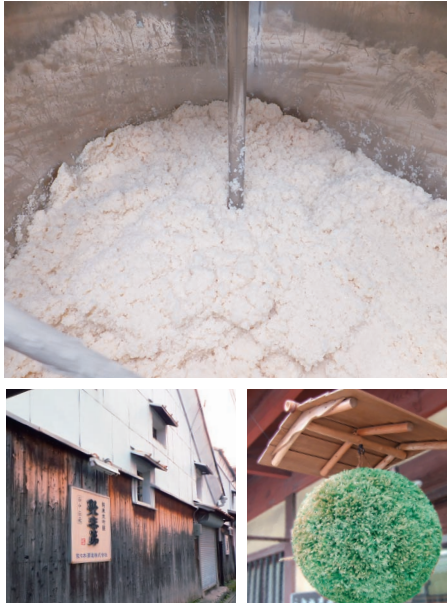


佐々木酒造株式会社

代表者 佐々木 晃
 所在地 京都市上京区日暮通榎木町下北伊勢屋町 727
 TEL 075-841-8106
 URL <http://jurakudai.com>
 事業内容 日本酒・ノンアルコール飲料の製造・販売



清酒の麴糖化技術を活用した 天然糖化飲料及び食品原料



同社は、洛中に現存する唯一の蔵元として、「聚楽第」や「京都」「西陣」などの日本酒を製造・販売してきた。2012年には、甘口日本酒を製造するときに使われる京都の伝統的な製造法である「四段仕込み」(一般的な酒造方法である三段仕込みに、さらに米を麴で糖化した甘味料を添加する方法)の麴糖化技術と酵素を自在にコントロールする技術を活用し、アミノ酸やオリゴ糖、ミネラルなどを豊富に含んだノンアルコール飲料「白い銀明水」の商品化に成功し、発売を開始している。甘さ控えめ、低カロリーの健康サポート飲料として、ヘルシー志向の女性や中高年層の関心を取り込んでいる。

今回のプランは、これらの技術を更に発展させ、「バランス栄養飲料」や「米麴シロップ」の開発・商品化を目指すもの。「バランス栄養飲料」は、米麴の固形成分を残し、朝食などの代わりに手軽に栄養補給ができ、「米麴シロップ」は、天然原料のみで製造した糖濃度75%以上のシロップで、食品原料としての利用を想定している。多様な生活シーンを想定した商品ラインナップを揃え、健康志向の消費者への訴求はもちろん、食品メーカーや飲食店など新たな販路を開拓する。また、従来、酒づくりの閑散期であった夏期に、これらの新商品を生産し、杜氏の技術継承や酒造設備の有効活用を図ろうとしている。

近年、低アルコール化飲料の普及や若い世代のアルコール離れの影響など、日本酒業界を取り巻く環境は厳しい。消費者の健康志向が高まる中、同社は酒造技術の新たな可能性を追求し、新市場で清酒メーカーならではの価値を創出する。

事業の着眼点として、本業の閑散期対策として自社シーズである麴の糖化技術の活用を考えた本プランは評価できる。ターゲット市場は多様なニーズがあり、さまざまなアプローチができる可能性を秘めている。一方、激しい競争市場への参入となるため、販路開拓への工夫が重要である。

龍谷大学 教授 佐藤 研司
 審査委員長の目

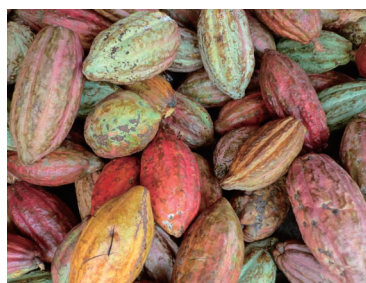


Dari K 株式会社

代表者 吉野 慶一
所在地 京都市中京区今新在家西町 22-1F
TEL 075-803-6456
URL <http://www.dari-k.com>
事業内容 チョコレート・焼菓子・カカオ酒の製造販売他

知恵ビジネスに

認定



カカオを現地発酵・自家焙煎した 高級チョコレート材料の生産と販路開拓

多くのチョコレートは、クーベルチュールと呼ばれる画一的な製菓用チョコレート材料に砂糖やバターなどの油脂分と独自の香味素材を加え、成型し直して作られるもので、思い思いの味を作り出すことに限界があった。

しかし同社は、インドネシアの豊かな土壌で育まれた良質なカカオ豆に注目し、2011年の創業以来、カカオ豆本来の風味を活かす焙煎技術を磨き、同社独自の風味を醸し出すチョコレートを製造し、消費者の人気を集めてきた。

今回のプランは、カカオ豆の産地であるインドネシアの農村に自社工場を設け、生産農家への栽培指導やカカオ豆の発酵、更には自家焙煎まで全工程にわたって一貫生産できる体制を構築することで、高級志向のパティシエや製菓メーカーなどの多様

なニーズに応えるチョコレート材料を提供しようとするものである。これまでの自家焙煎だけでなく、収穫後の現地での発酵のコントロールにもこだわり、既存のクーベルチュールでは実現できなかった、より多様で繊細な風味づけを可能にしようとしている。また、その取り組みは、インドネシアのカカオ豆を通じた「フェアトレード」の取り組みでもある。

消費者は新しいチョコレートとの出会いを求めている。同社オリジナル・チョコレートや、同社のチョコレート原料から作られる国内外の高級チョコレートは、風味、素材の安全・安心、健康にこだわるスイーツ市場に大きなインパクトを与えるだろう。チョコレートの未知なる魅力が、ビジネスの可能性を広げていく。

インドネシアでの工場設立と技術移転によるカカオ生産者の所得向上・安定と同時に、同社が目指す油脂を加えないカロリーや健康面で優位に立つチョコ原料の販路拡大を目指し、生産国での工場兼研究開発拠点の設立を計画している。拠点設立により量的な問題解消のほか、新たな製品の実現を図ろうとしている。

龍谷大学 教授 佐藤 研司
審査委員長の



株式会社 FUKUDA

代表者 福田 喜之
所在地 京都市山科区大宅向山6番地
TEL 075-573-3030
URL <http://www.fukuda-lub.co.jp>
事業内容 自動車潤滑油卸売り



業界初の「IBCローリーサービス」によるエンジンオイルの販売システム



同社では、1500アイテムを超えるエンジンオイルなどを、自動車整備工場やカーディーラー、バイクショップなどに販売している。京都では、エンジンオイルを専門に卸売を手がける会社は同社のみで、近畿2府4県を中心に約3000件の顧客を抱える。

従来、エンジンオイルは、200Lの大きなドラム缶や20Lサイズのペール缶で一定量まとめて販売するのが一般的だった。しかし、オイル缶は重く、持ち運びなどの際に、顧客や社員に重労働を強いるほか、オイルをこぼして床を汚したり、重さで床を傷つけたりするなど、取り扱いに不便な点があった。そこで同社は、ドラム缶やペール缶の代わりに、オイルタンクを顧客に無償で提供し、IBCタンクと呼ばれる移動用コンテナを使って、1L単位でオイルを量り売りするビジネスプランを

提案した。必要な時に必要な分だけを据え付けのタンクにオイルを補充すればよく、顧客や社員は重い容器を持ち運ばなくてもよくなり、作業負担や顧客の在庫負担の軽減につながる。また、何度でも再利用できるIBCタンクを使用することで、ドラム缶の廃棄が不要となり、環境保全にも貢献できる。エンジンオイルの販売分野で初めて「エコマーク」認定を受けるなど、同

ビジネスの普及とともに、顧客である自動車整備工場などからは、「価格以外の付加価値でエコカーユーザーなどにエンジンオイルをお勧めできるようにになった」といった声が出始めている。自動車関連を取り巻く市場競争は激しさを増しているが、近畿エリアでこれまで培ってきた顧客とのネットワークをベースに、他社には真似できないきめ細やかで効率的なビジネス展開で販路拡大を狙う。

同社が提供するサービスにより、自動車整備工場等は、ドラム缶やペール缶単位で仕入れていた潤滑油を必要な量だけ仕入れられるようになる。ドラム缶移動等の作業や缶の廃棄物処理が不要になるほか、潤滑油業界初のエコマーク商品となっていることも、エコカーユーザーに対する付加価値としてアピールできる。

龍谷大学 教授 佐藤 研司
審査委員長の目



株式会社 三輪タイヤ

代表者 三輪 智信
 所在地 京都市山科区小野鐘付田町 10-2
 TEL 075-571-2476
 URL <http://www.miwa-tire.com/>
 事業内容 自動車用タイヤ・ホイール小売およびメンテナンス

知恵ビジネスに

認定

走行用エンジンで発電する 自己完結型EV用急速充電車



同社は、運送会社等の顧客に店頭まで来てもらうだけでなく、指定する時間、指定する場所に自ら出向いてタイヤ交換や補修等を行う出張サービスを展開し、価格のみに頼らない付加価値の創出で、顧客のすそ野を広げてきた。独自開発した移動サービス用の車両は全国の同業他社であるタイヤ販売店から引き合いがあり、地震体験車等の特装車は自治体や大手企業から「車両を製作してほしい」という注文が舞い込んでいる。

今回のプランでは、新開発のオルタネーター（発電機・整流器）、蓄電池、充電器をオール・イン・ワンで搭載した移動用急速充電車「Q電丸」が完成し、電気自動車（EV）ユーザーへの充電サービスに活用する。さらに、充電スタンドの設置が迫られている高速道路会社や国道事務所、ロードサービスを行う事業所などに対して、車両だけでなく、発電・蓄電・充電のシス

テムを販売したり、技術・ノウハウを提供していくようにするものがある。従来、走行用エンジンで発電する車両は、エンジンの変動する回転数に対応することが難しかったため、発電が不安定で、大容量化できなかった。しかし同社は、これまで培ってきた自社技術をさらに進化させ、永久磁石と電磁石との組み合わせ構造のローターを採用したまったく新しい超小型大容量オルタネーターを開発したことにより、常時安定した電力供給が可能になった。

特装車として陸運局からのナンバー取得はもちろん、走行中に自家発電し、同時に蓄電でき、狭い路上や観光地などでも容易に電源を確保できることが特徴である。また、防災意識が社会的に高まりつつある中、緊急災害用電源車としての活用も広がっていくだろう。

時代のニーズに対応し、様々な市場での展開が期待される。

特許出願中の超小型大容量ハイブリッド構造のオルタネーターにより、トラック走行用エンジンで「発電」「蓄電」「充電」が可能な「Q電丸」は同社独自のものである。EVの普及にはなお時間を要するものと思われるものの、固定式充電インフラの補完や災害対応、車両だけでなくロードサービスカー等の既存車両へのシステム販売など今日的なニーズに合致した用途開発が求められる。

龍谷大学 教授 佐藤 研司
 審査委員長の目

