

第11回 知恵ビジネスプランコンテスト



★ 認定プランを決定。

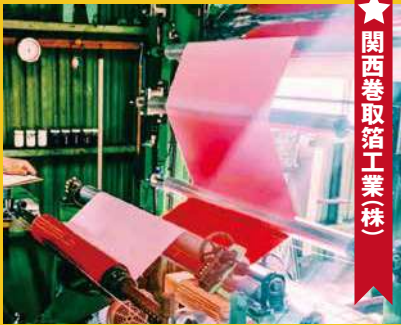
知恵をカタチに、  
顧客を創造！

「新たな付加価値や、顧客を創造する」プランを集中支援

本所は、京都のまちの特性や企業独自の強み・知恵を活用して、新たな付加価値や市場を創造する「知恵ビジネス」を推進していきます。「知恵ビジネスプランコンテスト」では、そうした独創性あふれる事業プランの中から、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」として認定しています。

第11回となる今回は、57件の応募があり、独自性やインパクト、実現性などの観点で書面審査、実地調査、ヒアリング審査を重ね、きらりと光る6件の事業プランを認定しました。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生かして、経営戦略・マーケティング、広報・プロモート、交流・マッチング、資金調達・補助金申請などに関するさまざまなハンズオン支援を継続的に行い、プランの実現を目指していきます。

ここでは、今回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。



★ 関西巻箔工業(株)



★ (株)五十家コーポレーション



★ (株)京都設備



★ (有)級建築士事務所 ターボ設計



★ 農業生産法人 (株)西陣屋



★ (株)イノブシ

(知恵ビジネスに関するお問合せ)  
中小企業支援部 知恵産業推進課  
TEL:075-341-9781 E-mail:bmpj@kyo.or.jp



# 3つの知恵を活かした五十家の「漬け野菜」で通販市場の開拓



## 株式会社五十家コーポレーション

【代表者】五十棲 新也  
 【所在地】京都市中京区河原町通四条上る米屋町388番地  
 【電話番号】075-205-4043  
 【URL】<http://isozumi.jp/>  
 【事業概要】飲食業・食品の加工販売



京都産の野菜を主役に、それぞれコンセプトが異なる飲食店を京都市内で展開する。自社農園や契約農家から新鮮な野菜を直接買い付けできる仕入体制を生かし、お客様を飽きさせない商品メニューの開発と心のこもったおもてなしの提供で、女性客を中心に多くのファンを獲得してきた。

今回、飲食店の運営で培った知恵とノウハウ、仕入ネットワークを生かし、京野菜の魅力を最大限に味わえる「漬け野菜」を開発した。古くからある伝統的な漬けものの技法にとらわれない、フレッシュな状態で素材のうまみを引き出す独自の調理法で、旬のこだわり野菜を味噌や酒かす、すだち、自家製ドレッシングなどに漬け込んだもので、「おからの梅麹漬け」「みょうがの甘酢漬け」「トマト

の白ワイン漬け」など10種類の商品を真空パックで用意。運営する飲食店で提供するほか、ネットなどで全国に通信販売していく。漬けものでもマリネでもピクルスでもない「漬け野菜」という料理ジャンルはこれまでになく、既存の女性客だけでなく、添加物や塩分を気にする中高年層や、中食を利用する世帯などの関心を引き寄せることで、ヘルシー食の新たな市場開拓を目指す。

本プランの取り組みが進めば、地域農業の活性化や農業雇用の創出、また若い世代の人たちの食育や食環境の見直しなどにつながっていくことが期待される。健康に対する意識がますます高まる中、京都産農作物の新たな用途開発と需要の掘り起こしで社会のニーズに応えていく。



### 審査委員長の

龍谷大学 名誉教授  
佐藤 研司



京都で採れる地の野菜を提供する飲食店で培った知恵を、独自の漬けものという形に生かし通販によってより多くのお客様に提供しようという試みはユニークな着眼点といえる。京都には古くからの漬けもの文化があるが、その技法にとらわれることなく、京野菜の新たな魅力を発信していくことに期待したい。





試着や試乗があるように、建物には「タメシダテ」を



## 有限会社一級建築士事務所 ターボ設計

【代表者】山領 正  
 【所在地】京都市伏見区深草下川原町12-9  
 【電話番号】075-645-6776  
 【URL】www.turbo-architect.com/  
 【事業概要】建築設計及び施工監理



関西を中心に住宅やマンション、ホテル、商業施設等のデザイン設計・施工監理等を幅広く手掛けている。

例えば車や服などは、購入前に失敗をしないよう試乗や試着をすることができるが、高額な買い物である建物は図面や模型、CG パースを用いたプレゼンテーションが一般的で、「お試し」といえるサービスは用意されていない。そこで今回、建築設計とグループ内のIT ノウハウを掛け合わせ、AR(拡張現実)技術を使った建築シミュレーションシステムを展開。

敷地に向けてスマートフォンやタブレットをかざせば、建物完成後の3Dイメージが実寸大で浮かび上がり、工事の着工前にバーチャルで竣工体験ができる。

二次元の図面では、デザインのイメージは共有できても、空間のボリュームをイメージすることは難しい。

本システムでは外観だけでなく内観や部屋の間取り、部材の大きさや色合い、窓からの景色まで実際に見ているかのように内覧することが可能。また画面タッチ一つで屋根や壁を簡単に消せるなど操作性の高さが魅力で、お客様の要望と異なる部分を修正していくことで、イメージ共有不足による建築トラブルを未然に回避し、完成までのワクワク感の提供につなげることができる。

高齢化などの要因で新築住宅の着工数は減少しているが、一方でこだわりの住宅に住みたい、特色ある商業施設やホテルを建てたいというニーズは増加している。最先端のAR技術を組み合わせた体感型システムの提供で、中小の建設会社や工務店、不動産会社に対して新たな営業提案ツールとして拡販を図る。



### 審査委員長の

龍谷大学 名誉教授  
佐藤 研司



家や事務所の建設、リフォームに際して、工事着工前に完成した建物をイメージすることはなかなか難しい。AR(拡張現実)を使って、実寸大の3Dでスマホやタブレットに表示することのできるアプリによって、図面やCGパースでは読み取れなかった建物の全体像を把握できトラブルを未然に防ぐことにもつながる。



## 株式会社 イノブン

【代表者】井上 勝  
【所在地】京都市下京区四条河原町御旅町26  
【電話番号】075-221-0854  
【URL】<https://www.inobun.co.jp/>  
【事業概要】雑貨販売小売業・店舗住宅デザイン業



創業以来、生活を彩る生活雑貨や家具、文具を販売。「イノブン」のブランドは京都の地で女性を中心に幅広く支持されている。また、培ってきた仕入ネットワークとディスプレイ、ライフスタイル提案のノウハウを生かし、自然素材を使ったデザイン性の高いリノベーション・リフォーム事業を手がけ、その実績は200件以上にのぼる。

今、国内の住宅供給の数は飽和状態にあり、中古の一戸建てやマンションを売却しなくてもなかなか買い手や借り手が見つからないというケースも少なくない。そこで、同社が取り扱う家具や雑貨、照明器具などで空き物件や売りたい物件をディスプレイし、エンドユーザーの暮らしをイメージした、購買意欲をかき立てる魅力的な空間を演出。海

外では広く浸透しているホームステージングにいち早く着目し、リビング、ダイニングなどのトータルコーディネートや自社店舗・Web サイトでの宣伝広報を含むパッケージプランを手頃な価格で提供することで、不動産に新たな価値をプラスして販売促進をサポートしていく。

これまでの実績に加え、自社ブランドを生かしたホームステージングを組み合わせることによって、その現場が新たなイノブンのショールームとなり、「この家具や雑貨がほしい」というように本業である家具や雑貨販売への相乗効果も期待できる。市場に埋もれた中古物件に付加価値を生み出すことで再生活用が期待でき、空き家対策や地域の活性化などにもつながる事業プランといえる。



### 審査委員長の

龍谷大学 名誉教授  
佐藤 研司

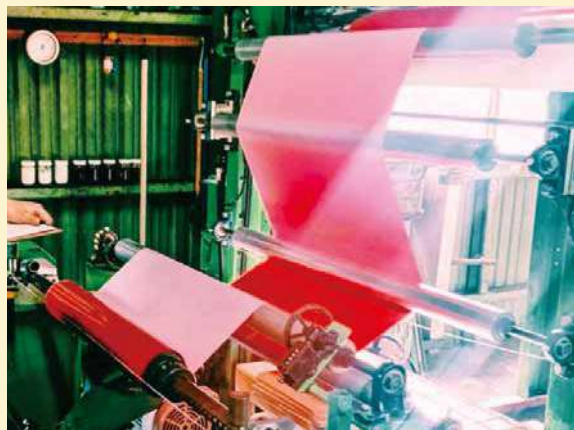


自社のデザイン力を生かしたリノベーション事業で培った知恵を、不動産空き物件のホームステージング(住宅演出)に生かすことで付加価値を生み出していく。必要な家具や雑貨類についても豊富に取りそろえることができ、「イノブン」というブランドを活用することで販促効果も期待できる。



## 関西巻取箔工業株式会社

【代表者】久保 武久  
【所在地】京都市左京区大原戸寺町368番地  
【電話番号】075-744-2326  
【URL】<http://www.kanmaki-foil.com/>  
【事業概要】熱転写用顔料箔製造

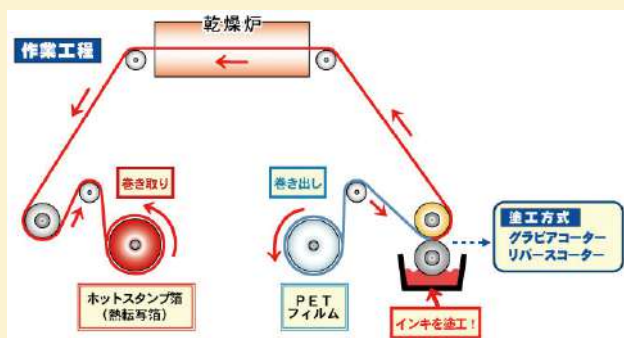


今から約70年前、西陣織の金糸の材料加工技術を応用し、金粉と樹脂を使った顔料箔を日本で初めて実用化。シルクスクリーンや塗装などの印刷技術は、液体インクを塗布して乾かすウェットコーティングが一般的だが、同社では固化されたインクを熱転写、または貼るドライコーティングを提案し、印刷加工の世界に革新をもたらした。

自動車や医療機器の部品、高級ブランドのパッケージ等において、ミクロン単位の精密な印刷や塗装が求められている。今回、こうした市場ニーズに応え、1/1000mm～1/100mmでインクの厚みを制御し、均一に塗工された顔料箔を開発。熱転写箔や機能性フィルム、塗装シートなど、様々な活用シーンへの展開を目指す。一方で、近年環境への

影響が指摘されるVOC(インキや塗料などに含まれる揮発性有機化合物)についても、顔料箔ではインクからVOC物質を除去してユーザーに提供するため、環境負荷の低減はもちろん、製造現場の作業負担を軽くし、健康などへの危険リスクを回避することにもつながる。

SDGs(持続可能な開発目標)の取り組みが世界的に広がる中、市場の成長が著しいプリンテッドエレクトロニクス分野において、従来の塗装等から精緻で安全な熱転写顔料箔に切り替える動きが加速している。今後は、全国各地の印刷系企業と連携し、世界的企業からの受注にも対応できる生産体制を構築することで、熱転写用顔料箔の開発・製造で独自の地位を確立していく。



### 審査委員長の

龍谷大学 名誉教授  
佐藤 研司



顔料箔を使った転写による印刷という技法は、環境負荷やVOCによるリスクを回避する印刷加工の革新的なものといえる。金糸にルーツを持つ特殊なコーティング技法や箔の厚みのコントロールなど、専門メーカーとして蓄積された知恵が競争力の源泉となっている。対外的な情報発信も積極的に行い市場の開拓と認知の浸透に努めている。





おりがみ文化で街ごと染める和紙カバーを用いた景観づくり事業



## 株式会社 京都設備

【代表者】倉本 和幸  
【所在地】京都市南区上鳥羽菅田町39  
【電話番号】075-661-1155  
【URL】<https://www.kyoto-setsubi.co.jp/>  
【事業概要】空調設備



官公庁や大学、様々な企業等にエアコンなど業務用の空調設備を施工・整備している。業界では珍しい元請け受注企業の強みを生かし、一人何役もこなす多能工がお客様の要望に応じた快適な空間づくりをクイックレスポンスで提供する。

今回、「京都の街並みに真っ白な室外機は似合わない」といった現場に埋もれた潜在ニーズに耳を傾け、蓄積してきたノウハウと技術をもとに、おりがみ技法を取り入れた特殊な和紙素材のエアコンカバーを独自開発。「オリテウム」ブランドとして展開していく。

既存の木製の格子囲いは構造的に排熱がままならず、エアコン性能を低下させる場合もあったが、本商品は複数に設けた開口部に角度をつけるなど室外機からの風を逃がす工夫をすることで、排熱効果を大き

く高めた。和紙ならではの風情と景観に調和した立体的なフォルムとデザインはもちろん、撥水・難燃コーティングを施し、軽量コンパクトで着せ替えが容易にできるなど、扱いやすく機能性に優れているのが特徴。現在、「麻の葉」や「千鳥」など日本の伝統文様をモチーフにした10種類のカラーモデルを用意。飲食店舗や宿泊施設、町家などでの活用が期待される。室外機だけでなく、室内インテリアとしての用途も掘り起こしていく。

景観に対する意識が高まりつつある今、室外機のカバーをアイテムに街並みとの調和を図ろうとするプランは、特別な手間やコストが不要で、多くの人に受け入れられやすい。特色あるまちづくりにもつながり、全国での展開を目指す。



### 審査委員長の

龍谷大学 名誉教授  
佐藤 研司



市内の景観保護エリアを中心に設置されたエアコンの室外機に、デザイン性のある和紙素材のカバーでの景観づくりを提案している。和紙素材を折り紙加工することでデザイン的にも機能的にも独自性を確保している。室外機以外にも屋外に設置された様々なものがあり周辺市場への応用も期待できる。



## 農業生産法人 株式会社西陣屋

【代表者】田中 武史  
【所在地】京都府亀岡市宮前町神前下長野2  
【電話番号】0771-56-8125  
【URL】<http://www.nisijinya.com/>  
【事業概要】農業



京都産の九条葱を中心に、一年を通して高品質で新鮮な伝統野菜を提供する。自社農場での独自技術による生産はもちろん、お客様のニーズに応じて、洗浄やカットなどの加工処理、包装、発送までワンストップで対応することで、全国の飲食店や量販店等との取引を広げている。

一般的に、九条葱は5月から6月上旬にかけて蕾(ネギ坊主)が膨らむが、現段階では需要が高くなく、またこの時期の葱は葉が固くなり商品価値が下がることから、収穫されずにそのまま放置・廃棄されることが多かった。一方で、近年は京の伝統野菜が注目され、高級レストランなどでも九条葱の需要は高まりつつある。特に、蕾は葉の部位に比べて、コンパクトで柔らかく、香りも良く、未利用の食

材として大きな可能性を秘めている。今回のプランでは、九条葱の専門生産者としての技術やノウハウ、培ってきた地域のネットワーク等を生かし、歯ごたえが魅力のご飯に合う「蕾の佃煮」などオンリーワンの商品開発に取り組んでいく。また、将来的には食品会社とのコラボも視野に入れ、蕾を使ったレトルト商品やドレッシング、菓子等への展開を目指す。自社農場や協力農場から年間10トン以上の蕾を確保することが可能で、大きな生産コストをかけずに商品化できるのが強みだ。

これまでにない京都の食の名産品として、周辺地域を巻き込んで九条葱の魅力を発信していくとともに、今まで廃棄されていた食材の有効活用につながることを期待される。



### 審査委員長の

龍谷大学 名誉教授  
佐藤 研司



九条葱の生産販売を手掛けるなか、これまで利用されることのなかった葱の蕾(ネギ坊主)の活用プラン。蕾を食材として利用することは一般的ではなく、時期的にも限られていることから、農家では厄介者として放置されている。収穫した蕾の商品化や素材としての提供などを通じ、新たな市場開拓が期待できる。