環境未来都市 北九州市
©Metan,City of Kitakyushu

● 北九州市　中小企業支援情報 ●　Vol.315（毎月1日発行）

ネットワーク北九州

2014.3
NETWORK KITAKYUSHU

「食品ブランド化プロジェクト」から生まれた新たな食のブランド『滋味五州（じみごしゅう）』
“食の商談会 in 北九州”にて、商品の初お披露目をしました！！

北九州市は、平成24年度から「食品ブランド化プロジェクト」を実施し、新たな食のブランド“滋味五州”を掲げ、北九州の素材や食文化、開発秘話、作り手の意図が見える商品作りに取り組んでいます。

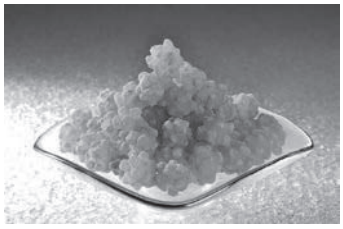
1月27日に開催された北九州商工会議所主催「食の商談会 in 北九州」に出展し、滋味五州商品の初お披露目を行いました。今回公表した滋味五州商品は下記の7商品で、今後商品をブラッシュアップし、4月にWEB通販を開始する予定です。

「食の商談会」　滋味五州ブース

滋味五州

【コンセプト】
初対面の人と会話がはずむ、北九州“食”のおすそわけ

黒糖金平糖　入江製菓㈱



熟練の職人がていねいに時間をかけて手作りした金平糖。沖縄産の黒糖をふんだんに使用し、まろやかなコクと風味豊かな味わいに仕上げています。
『レトロ』をテーマに門司港の様々な風景を、外装にデザインしています。

旨み醤油の種　㈱オク

高級料亭で料理人の味を支えてきた“削り節”の老舗が、開発した逸品です。
こだわりの「かつお節」といつもの醤油を付属の瓶に入れるだけで、旨みたっぷりの醤油に生まれ変わり、ご家庭でもプロの味を手軽に楽しめます。

Benly　みそ　㈱ごとう醤油

創業100年を超える醤油・味噌メーカーから生まれた新商品は、古式製法で醸造した合わせ味噌をベースに、北九州産の香味野菜をふんだんに混ぜ込んだおかず味噌です。ご飯にのせて、パスタに絡めてと、様々なシーンで便利に使えます。

北九州　五州味めぐり　㈱しんこう

焼カレーやちゃんぽん、トマトなど、旧五市にちなんだ食文化や食材をバラエティ豊かな5種類のあられに仕上げました。
ちゃんぽんにはこだわりの大きい野菜の素材を加えるなど、それぞれ北九州らしさがあふれる一品です。

五色のぷりん　㈱トータス・インダストリー

厳選された原材料で作られた五色のプリンは、見た目の鮮やかさや美味しさはもちろん、砂糖不使用、低カロリー、さらに五色それぞれに現代人が不足しがちな栄養素を加えるなど、『健康』をキーワードに仕上げました。

ぬかみそ茶漬　㈱ふじた

小倉の郷土料理“ぬかみそ炊き”をお茶漬けに仕上げました。秘伝のぬかみそで、骨まで食べられるほどにじっくりと煮込んだ『いわし』の身を細かくほぐし、丸1日低温乾燥させるなど、一つ一つ職人が手間隙かけて作っています。

リエゾンのシェフカレーシリーズ　㈱リエゾン

合馬の筍がゴロゴロと入った野菜カレーをはじめ、ビーフ、えび、あさりの4種類のカレーをご用意しています。
ご家庭でシェフこだわりの味をお手軽に楽しんでください。

【問い合わせ先】北九州市産業経済局中小企業振興課　担当：松林、鎌田　TEL:093-873-1433

発行／（公財）北九州産業学術推進機構（FAIS）中小企業支援センター　TEL:093-873-1430　FAX:093-873-1450　http://www.ktc.ksrp.or.jp
〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町2番1号(JR九州工大前駅北側、北九州テクノセンタービル1階)

第3回北九州オンリーワン認定企業紹介⑥

独創的な製品や技術、サービスを提供する「北九州オンリーワン企業」をシリーズで紹介しています。
最終回となる6回目は、顧客からも大きな支持を得る中、フグ業界で初めて“HACCP”(※)の認定を取得し、さらなる安全管理体制を確立している、ふく料理宅配のパイオニア**『有限会社ふく太郎本部』**です。
以下は、(株)イノベーションマネジメントコンサルティング鈴木剛一郎氏の取材・執筆によるものです。

有限会社ふく太郎本部

ふぐ業界初のＨＡＣＣＰ認定工場

人気のふく料理のセット

ふく料理の宅配を全国で初めて商品化

(有)ふく太郎本部は、北九州市門司区に本社、工場を構え、全国の家庭へのふく料理の宅配、また料理店や量販店向けに業務用フグ商材を製造、販売する会社である。

同社は、1983年に全国で初めて「ふく料理の宅配」を商品化したパイオニアで、現在では、フグの産直ギフトの出荷件数が年間6万件にも上るというこの分野の大手企業である。

また、最近では、長年培ってきたふく料理の技術をベースに、料理店などの業務用顧客向けに、冷凍のフグ刺身などの食材をレシピ付きで提供する事業を始めている。料理店にとっては、－196℃の超低温で瞬間冷凍した、生と遜色ない鮮度のふく料理が専門の職人でなくても提供できる簡便さから、大きな支持を得ているという。

2012年に東京の銀座にふく料理店を開店し、ふく料理を様々な方法でお客さまに提供している。

フグ業界で初めて“HACCP”の認定を取得している徹底した安全管理

(有)ふく太郎本部の躍進を支え、基盤となっているのは、他に類を見ない“食の安全管理”への取組みである。

福岡県内では、フグ加工場にフグ処理師が最低1名いれば処理を行うことができるが、同社には19人に上る免許取得者がおり、またパート社員に至るまでフグ毒の判別技術の教育が行われ、工場内には、専門の知識を持たない者はいないまでに徹底した安全管理が行われている。

また(有)ふく太郎本部は、NASAの宇宙食で採用された食の安全管理手法である“HACCP”の認定を全国フグ業界で初めて取得した企業でもある。原料の受入れから商品ができあがるまでの各工程毎に、HACCPによる衛生管理の手法を用いており、食の安全性にかかわる厳しい工程管理体制が同社の発展を支えていることは想像に難くない。

さらに同社は、QRコードを使用したロットトレースシステムを構築しており、原料の入荷から始まり各工程の情報がロットごとに管理され、万が一客先で不具合が生じたような場合でも、速やかに対応がとれる体制が確立されている。

毒を持つふくの料理をお客さまに提供する上で、最も重要なことは“食の安全”であろう。厳しいHACCPの認定を取得していることでもわかるように、(有)ふく太郎本部は、徹底して安全にこだわる経営を続け、業界では類を見ない高度な安全管理体制を確立している。

(※)HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Pointの略
1960年代にアメリカで宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法。この方式は国連食糧農業機関と世界保健機構の合同機関である食品規格委員会から発表され、各国にその採用を推奨し、国際的に認められたものです。

有限会社ふく太郎本部
古川社長

有限会社ふく太郎本部　代表取締役　古川　幸弘
住所:北九州市門司区白野江 1-21-24
電話:093-341-2951　URL: http://www.fukutarou.co.jp/
【事業内容】ふく料理の製造販売

【問い合わせ先】 北九州市産業経済局中小企業振興課　担当:松林、鎌田　TEL:093-873-1433

生産管理セミナー

「組織に活力を与える５Ｓ実践セミナー」を開催

平成26年1月30日、北九州テクノセンターにおいて生産管理セミナーを開催しました。当日は、定員30名を大幅に上回る48名が受講しました。

セミナーでは、(有)コンサルティング　ベル　オフィス代表取締役である鈴木規男講師から、5S定着のポイント等について、講義が行われました。その一部をご紹介します。

講師の鈴木規男先生

■５Ｓの正しい意味を知っていますか

５Ｓとは、３Ｓ（整理・整頓・清掃）による改善活動と２Ｓ（清潔・躾）による維持活動のことです。まずは、「５Ｓ」の正しい意味を理解しましょう。

■見せかけの５Ｓ（ニセモノ）になっていませんか

５Ｓをすること自体が目的となっている場合があります。本来５Ｓは、改善活動の手段であって目的ではありません。何のために５Ｓをするのか、社員全員で話し合い、「５Ｓの目的」を共有化することが大切です。

■５Ｓ活動は定着していますか

３Ｓ（改善）活動と２Ｓ（維持）活動の両立が重要です。改善活動は、一部の人だけで取り組んでも多少のレベルアップは可能ですが、改善した状態を維持する活動は、全員で取り組まない限り後退してしまいます。

■目で見る管理ができていますか

現場において、設備や工具等を見て、一目で正常か異常か分かるようにしておくことが、５Ｓ活動習慣づけのポイントです。そのためには、表示やラベル等を利用することが有効です。

グループワークの様子

【問い合わせ先】北九州市産業経済局中小企業振興課　担当：濵﨑、原、仕田原　TEL：093-873-1433

日本乾溜工業㈱が「エコプロダクツ大賞」を受賞しました！

北九州市中小企業支援センターの平成23年度「販路開拓支援プロジェクト」採択商品である、日本乾溜工業㈱（黒崎工場：八幡西区）の「雑草アタックS」が、第10回エコプロダクツ大賞（エコプロダクツ部門）【主催：エコプロダクツ大賞推進協議会、後援：財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省】において、「農林水産大臣賞」を受賞しました。

本商品は、土と竹とにがりから生まれた防草製品として、森林資源の保全と生物多様性の増進が図られること、里山や竹林の景観の維持に貢献していることが評価されました。また、平成21年度北九州エコプレミアムの認定も受けています。

【企業情報】日本乾溜工業株式会社（北九州市八幡西区築地町12-25〈黒崎工場〉）
代表取締役社長　沢井　博美　TEL：(093)631-2701　URL：http://www.kanryu.co.jp

【問い合わせ先】（公財）北九州産業学術推進機構　中小企業支援センター　担当：小嶋　TEL:093-873-1430

鹿児島市・熊本市・福岡市・北九州市　四都市交流連携事業

「2014食の商談会in東京」を開催しました！

鹿児島市、熊本市、福岡市、北九州市の四市は、交流・連携を図りながら九州全体の発展に寄与するための事業を展開しています。

去る1月22日、首都圏のバイヤーを対象とした四市連携「2014　食の商談会　in　東京」を開催し、四市の食品関連企業68社が出展しました。

本市からは13社が出展し、出展企業からは、魅力的なバイヤーが多く、通常の商談会と比較しても名刺交換の数が非常に多かった等、好意的な感想をいただきました。

「２０１４食の商談会 in 東京」

北九州市からの出展企業（１３社・五十音順）：入江製菓㈱、㈱かなゆに、㈱かば田食品、㈲カムカンパニー、小倉印㈱、新九協同㈱、㈲田中珍味、㈱トータス・インダストリー 、㈱平塚明太子専門店、㈲ファインリョーコク、㈲ふく太郎本部、㈱ふじた、㈱丸ふじ

【問い合わせ先】北九州市産業経済局中小企業振興課　担当：松林、鎌田　TEL:093-873-1433

「第1回北九州市健康づくり活動表彰」
～企業部門に市長賞2社、優秀賞4社が受賞！～

北九州市では、『健康モデル都市・北九州』を目指して、「北九州市健康づくり推進プラン（計画期間：平成25年度～29 年度）」に基づき、健康寿命の延伸や医療費の適正化などに努めているところです。すべての世代が地域のつながりの中で、健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現するためには、個人の健康を支える社会環境の整備が重要であり、その一環として、健康づくり活動に取り組む企業・地域団体を表彰し、その取組みを情報発信していくこととしています。

第 1 回「北九州市健康づくり活動表彰」の表彰式は、平成 26 年 1 月 12 日西日本総合展示場において、市長賞は、企業部門 2 社、地域団体部門 3 団体、優秀賞は、企業部門 4 社、地域団体部門 5 団体を表彰しました。表彰後、市長賞受賞者による事例発表も行いました。

【企業部門】
〈市長賞〉コンダクト㈱、TOTO㈱本社・小倉第一工場
〈優秀賞〉北九州ヤクルト販売㈱、寿芳会芳野病院、
不動産中央情報センター㈱、ニッテツハ幡エンジニアリング㈱

詳細は、北九州市HPをご覧ください。
北九州市健康づくり活動表彰　で検索

【問い合わせ先】 北九州市保健福祉局健康推進課　担当：寺戸、馬場　TEL：093-582-2018

「北九州未来ビジネスプランコンテスト 2013」発表会を開催しました！！

去る2月14日、北九州国際会議場において「北九州未来ビジネスプランコンテスト2013」発表会が開催されました。

このコンテストは、新たな事業にチャレンジする事業者を発掘し、優秀なビジネスプランの事業化を図るため、北九州市制 50 周年記念事業として実施したものです。表彰式では受賞者 5 名に表彰状が手渡され、市長挨拶に続き、受賞者によるプレゼンテーションが行われました。発表会には約 70 名のビジネスパートナーの参加がありました。

〈左から〉北九州市立大学　内村さん、アイコンテンツ橋本代表、(合)Next Technology 堀代表、北橋市長、㈱フイルドサイエンス 濱野社長、㈱PROM WEDDING 樋口社長

〈最優秀賞〉■投てき型撮影システム「ナゲトル」による空撮サービス
(合)Next Technology　代表社員　堀　航
〈優秀賞〉■歯を本来の白さに戻す！光触媒を利用したステイン除去と沈着防止のデンタル・ホワイトニング事業
㈱フイルドサイエンス　代表取締役　濱野　滿子
■タブレットを使った婚活イベントｉコン事業
アイコンテンツ　代表　橋本　大吉
〈奨励賞〉■世界で初めて　雲の上での結婚式“Air ウエディング”
㈱PROM WEDDING　代表取締役　樋口　利雄
■“モノ作り業界に新たな風を”、3D プリント技術の C2C 事業
北九州市立大学　内村　友希

【問い合わせ先】 北九州市産業経済局中小企業振興課　担当：古賀、床田　TEL：093-873-1433

中小企業の課題解決をサポート！支援事例発表会を開催します！

北九州市中小企業支援センターでは、登録専門家が経営課題の解決に向けたアドバイスを行う「専門家派遣事業」を実施しています。課題解決に取り組んだ3社が、支援策の活用に至った経緯、支援内容とその成果について発表を行う「支援事例発表会」を開催します。あわせて中小機構九州チーフアドバイザーによる講演会を実施します。

【 日 時 】 平成 26 年 3 月 11 日（火）13 時～15 時 30 分　【 会 場 】 北九州テクノセンタービル 2 階研修室
【 定 員 】 30 名　【受講料】 無料　【申込期限】 平成 26 年 3 月 10 日（月）
【事例発表】 ㈱メディカルスポーツライフ研究所、大久保設備工業㈱、㈱松村機械産業の 3 社
【 講 演 】 「公的支援活用による中小企業の生き残り策」（中小機構チーフアドバイザー　中村 純治氏）

【問い合わせ先】（公財）北九州産業学術推進機構　中小企業支援センター　担当：小嶋　TEL:093-873-1430

この紙は再生紙を使用しています。