

KISC

財団法人 かごしま産業支援センター
Kagoshima Industry Support Center

創業や経営革新に
取り組むあなたを応援します。



ご案内
私達生産者は常に消費者の
健康に喜んで取り組むこと
がブランドの
真の文化です
安全で安心
な商品をお届け
します。
モットーと
なります。
いつも黒豚
です。

かごしま
黒豚



ブランドきりしま
BRAND KIRISHIMA
日本発祥の純
霧島風土紀行
鹿児島県

ひたすら真っ直ぐ誠実に！
霧島高原純粋黒豚
KIRISHIMA HIGHLAND PURE BLACK PORK
霧島高原ロイヤルポーク



本流

9月号

September 2010

今月の表紙

最高峰の黒豚を 目指して

有限会社

霧島高原ロイヤルポーク
代表取締役 平 邦範 氏

<企業概要>

所在地：霧島市霧島永水4962
創業：昭和63年9月
資本金：300万円
従業員数：4名
TEL：0995-57-3216
FAX：0995-57-3217
E-mail：info@krp1.com
URL：http://www.krp1.com



産直レストラン黒豚の館

今月の表紙は、平成20年12月9日に、「有機農法で生産した農産物や、有機農法で生産したさつまいもで飼育したかごしま黒豚のブランド化、海外への販路開拓」で農商工連携事業計画に認定された「有限会社霧島高原ロイヤルポーク」代表取締役平邦範さんです。

同社は、高級かごしま黒豚の販売、宣伝を業務として創業しました。

かごしま黒豚の中でも最高峰と称されている「薩摩の黒い宝石」霧島高原純粋黒豚は、マスコミにおいてブランドNo.1と評価され、黒豚といえばロイヤルポークとい



香港の高級レストランで開催された黒豚の試食会

うほど、かごしま黒豚の情報発信地として信頼され紹介されています。

四季折々とダイナミックな自然に恵まれた環境の霧島で、長年にわたる生産者の「安全で美味しい肉質造り」を目指す熱い心で黒豚を愛し、丹誠込めた取り組みが評価され、平成4年には霧島町のブランド産品として認定されており、平成14年11月には「かごしまブランド賞」を受賞しました。

黒豚に感動し喜びを伝える事に情熱を燃やし、『安全が美味しさのブランドです。』をモットーとして頑張っています。

CONTENTS

- 02 今月の表紙
- 03 この人に聞く
- 04 応援します！中小企業の経営革新！
- 06 実践！IT活用
- 08 女性経営者登場
- 09 ベンチャープラザコーナー⁶⁹
- 10 鹿児島県から新しい制度のお知らせです
- 11 鹿児島TLO研究シーズの紹介
- 12 活用ください！情報支援課
- 13 受発注情報
- 14 Information

この人に聞く!

私の考える物づくり



アルバック精機株式会社
代表取締役社長 柏木 利廣

今、日本の中小企業において、物づくりの環境が変わってきています。物づくりの市場環境もグローバル化され、市場原理に基づくコスト優先の環境下で、多くの企業はその対応に様々に挑戦しています。

生産品・開発品の市場を、グローバルな視点で市場の要求と品質・コストを優先すれば、国内における市場競争は防がれ、かつ市場は大きくなる。

地域の特性に合った地域資源（農業・森林・文化・歴史・伝統工芸・産業遺産）や地域ならではの技術力、潜在能力、或いは地域の抱える生活課題などは、ある意味新製品発想の物づくりの原点かもしれません。

新しい物づくりの源は、自身若しくは顧客の要求（欲求・不満）即ち、このような物があれば良い・こうなれば良い等々に合わせ、顧客の期待を裏切らない。ここが根幹ではないかと考えます。

物（製品）は時代と共に変化し、形態・形状・材質と様々に変化し、同様に新しい物づくりの姿勢や対応も変化していきます。どの様な変化の中でも基本は、誰の為に在るか、本当に良い物・必要な物は必ず生産が増加します。デザイン（利便性・機能性・感受性）・品質・コスト更には、顧客の欲する物を裏切らないことです。

幸いに、鹿児島県の生活環境において、他県に無い多くの特徴を持っています。海あり山あり、火山ありと他県に無い良くも悪くも特徴を持っています。火山の恵みから地熱発電・温泉、火山灰や地質を生かした製品、三方を海に囲まれた自然の恵みにおける養殖業、更には黒豚や黒牛の畜産、澄み切った水の河川にはうなぎの養殖など、自然を生かした様々な生産があります。鹿児島県にはこのように他の県に無い多くの自然の恵みを受けた環境があります。自然の恵みを生かした、製品の開発など、他には無い商品開発が可能かと思われます。

これら一つ一つが、レベルの高い生産技術を持っていると思われます。今一度自社の製品や周囲の環境・生産工程などを見直せば、更に改善可能な商品技術や機能性など、展開が可能な潜在能力・機能が有るかもしれません。

現在、県内においても、事業分野別の会や部会などありますが、これらと共に、全く違った業種の会、異業種交流を積極的に進める事で、専門業種以外の新たな知恵が発見され、更に改善や新たな商品が生まれてくるのではと思われます。とかく異業種交流時には、会社見学的な要素が多いようですが、これらを本当の意味での交流会とするべく、関係機関には尽力を願いたいと思います。ここから生み出される製品・商品はグローバルな価値観での物づくりを進めれば、製品もまたグローバル化した物となり、海外への展開も夢ではなくなるかと思われます。

幸いにして、鹿児島県はその成長著しい新興国に非常に近い立地条件を持っています。しかし、この近さが有効に活用されていないと思われます。国内には同様の事業者・商品が多く存在し、世に多くの商品が溢れています（余りに多い壇上のプレーヤー）。

県内の様々な各分野の各商品・製品は、国外においても品質・機能・デザインにおいても、非常に優秀で有るかと思われます。問題は、技術や商品・製品の販売です。販売先や販売方法・法律的問題・等々かと思われます。

これら問題を解決する為に、県のような機関における海外戦略を県内企業へ更にアピールし、情報が何時でも届く環境作りと、その対応を身近に出来る雰囲気作りも合わせ、関係機関の更なる活動を期待します。

応援します！中小企業の経営革新！

経営者のための経営革新支援制度活用術

経営革新計画のテーマ

『鹿児島県の特産品を使った

「葛スイーツ」の開発』



<代表取締役 吉留 泉 氏>

○当センター及び県では、事業者が新たな事業活動を通じて経営の向上を図る取り組みを支援しています。

○このシリーズでは、「中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律（中小企業新事業活動促進法）」に基づく経営革新計画を作成、県の承認を受けて支援策を活用し、新事業に取り組んでいる事例を紹介いたします。

株式会社コーセン

< 企業概要 >

所在地：曾於郡大崎町永吉1111-2
 設立：平成2年8月
 資本金：15,000千円
 従業員数：15名（パート含む）
 業種：その他の食料品製造業
 TEL：099-476-1745
 HP：http://www.ko-sen.jp
 計画承認：平成22年3月19日

本葛の生産高日本一の鹿児島から葛スイーツを全国へ
 Q. 新事業にチャレンジしようとしたきっかけは

当社は、こんにやく、ところてん、さつまいもペースト、葛餅といった食料品を製造しています。が、厳しい経営環境となつていくことから、今後の展望が見通せない状況でした。そのため、自社のノウハウを活用した新商品を開発して、状況を打開しようと考えたことがきっかけでした。そこで、鹿児島県は葛の日本一の生産量を誇る産地であると同時に、スイーツの原料に使用できる食材の宝庫であることに着目し、葛に県内の特産品を組み合わせることで、鹿児島らしさをより引き出した、新感覚の葛スイーツの新商品の開発に取り組みしました。

試行錯誤を経て、安納芋・イチゴ・マンゴーなど多彩な風味の商品開発に成功し、地元の道の駅などで試験販売を行っていました。が、さらなる販路拡大のきっかけをつかめませんでした。

そうした中、平成21年度「かごしまの新特産品コンクール」に、当社の葛スイーツを「日本一の葛くずもっちゃん」と命名し出品したところ、奨励賞を受賞することができました。そのおかげで、鹿児島空港や鹿児島中央駅売店にも商品を納めるようになったことか

ら、本格的に取り組みたいと思うに至り、経営革新にチャレンジをしたところでした。

Q. 新事業の内容とはどのようなものですか

葛を主な原料に、県内の特産品を組み合わせたスイーツの開発です。鹿児島は日本一の葛の生産量を誇りますが、知名度が低いため、安納芋・マンゴーといった県内の特産品と組み合わせることで、その弱みを解消することができます。

また、葛には良質のデンプンが含まれており、効率よく栄養を摂取することに最適な食材であり、食物繊維が豊富に含まれ、整腸作用が強いといわれています。こういった健康面からもPRすることで、おいしくヘルシーなスイーツとして、生産と販売を行っていく計画です。



<日本一の葛 くずもっちゃん>

県外展示会においての貴重な経験を活かすことで、さらなる飛躍を！

Q. 経営革新の支援策利用状況を聞かせてください

県から承認されたことにより、今年度県の補助金に応募を行い、採択されたところです。補助金の採択決定後は新事業に対して、自信を深めており、初めての県外展示会で成果を上げるために、社員一同一生懸命取り組んでいるところです。

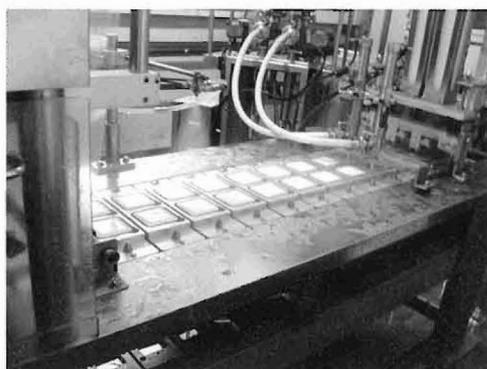
現在、東京で開催される展示会（9月、2月）に向けて、当社商品を積極的にPRするために、県補助金を用いてパンフレットやノボリといった販促ツールの作成や、展示会にあわせたホームページの更新に力を注いでいるところです。

県内では引き合いが増えつつありますが、今回の補助金採択を契機に、地域資源を活用した特産品を県外にPRすることで、地域産業や農業の活性化に貢献できる一助となればと思っています。

県外の展示会においては、自社の強みをいかにPRできるかが鍵となってくると思います。不安も確かにありますが、鹿児島島の豊富な食材を最大限に使った葛スイーツが、多くの人に認知してもらえ、きつかけになるという期待と楽

しみの方が強いです。

また、今後の取り組みにより新事業が増産体制に入る時期がきたときは、衛生管理や生産体制の確立を図る設備の購入資金として、政府系金融機関の低利融資を活用することを計画しています。



〈葛スイーツ加工作業〉

「葛」の良さを知ってもらい、鹿児島島の素材の魅力を全国へ！
Q. 今後の事業展開について教えてください

鹿児島島から全国へ向け、県内の特産品と組み合わせることで、「鹿児島らしさ」の発信に取り組んでいるところですが、長期的な観点を持って、まずは、自社商品の良さを知ってもらうことが、需要拡大につながるポイントだと思います。大きな壁にぶち当たるところや、事業展開がスムーズにいか

ないこともあると思いますが、一過性で終わらせずに、継続することが重要なことであり、必ず結果は結びついてくるという信念を持って、諦めずに根気よく事業展開をしていきたいです。

葛スイーツというアイテムで、鹿児島島の良さをPRし、売上実績を積み重ねて、自信と自覚を高めていきたいと思っています。「この事業を取り組んで本当に良かった」と思えるように積極的に取り組み、鹿児島島の素材の魅力を全国へ発信して、県内経済へも寄与していきたいです。

〈葛スイーツ〉



安納芋



イチゴ



マンゴー

■ 経営革新支援制度のご案内 ■

新商品の開発・生産、新サービスの提供など新たな事業活動を通じて、経営の向上を図ること（経営革新）に積極的に取り組む中小企業を支援しています。

【経営革新計画の承認基準】

- ①新商品の開発又は生産、新役務の開発又は提供など新たな取り組みであること。
- ②付加価値額と経常利益の数値目標が次のとおりであること。

経営指標	計画年数	3年	4年	5年
付加価値額(営業利益+人件費+減価償却費)		9%以上	12%以上	15%以上
経常利益(営業利益-営業外費用)		3%以上	4%以上	5%以上

【支援策の内容】 ①政府系金融機関による低利融資 ②税制措置 ③信用保証の特例 ④県補助金 など
【問い合わせ先】 県庁経営金融課 経営支援係 TEL: 099-286-2944(直通)、FAX: 099-286-5576
E-mail: shien@pref.kagoshima.lg.jp

実践！IT活用

電子広告映像配信

ホテルを中心とした

地域活性化の取り組み

株式会社グッドコミュニケーションズの山下と申します。

当社は、インターネット接続サービス（ISP）事業である「シナプス」を運営しておりますが、それとは別に電子広告映像配信（デジタルサイネージ）の「おもてなしテレビ」の実証実験を行っております。

昨年度は、総務省のユビキタス特区事業に採択され、様々な実験に取り組みました。今回は、このサービスが生れたきっかけから、これらの事例と商用サービスに向けての取り組みを御紹介いたします。

◆おもてなしテレビとは？

おもてなしテレビとは、その名の通り「おもてなし」のテレビです。県下数万ある宿泊施設の客室テレビを通し、観光やビジネスなどで鹿児島を訪れたお客様に近隣の鹿児島島の美味しい食べ物やすばらしいサービス、素敵な商品や観光の情報をお届けする「ホテル中心」をコンセプトとした広告配信サービスです。

インターネットを通じてホテルへ映像や文字などの広告情報を送り込み、そこから館内放送用の共聴設備を通して客室にCMを配信します。

そして、既存の放送や紙のメディアと大きく違うのは、放送されるデータの差し替えが簡単にできる点です。「新商品が出た」「今日だけのキャンペーンをした」「初物の魚が入った」などの旬で今すぐお客様に伝えたい情報を店舗のオーナーさんやスタッフが、お店に居ながらにして普段使っている携帯やパソコンでホテルの客室に向けてほぼリアルタイムに情報発信をすることが出来ます。

1分間のCMには、過去に宿泊されたお客様が実際にそのお店を利用した感想や評価情報が表示されており、お客様が店舗を選別す



る時の指標にもなっています。

お客様には店舗での体験をアンケートという形でレポートしてもらい、得られた情報はマーケティング情報として店舗へフィードバックし、品質向上とリピーターの獲得に役立ててもらっています。

また、お客様からアンケートを提出いただく対価として、地元特産品の粗品を提供することで鹿児島の名産・名物のPR活動を兼ねて行っています。

◆おもてなしテレビのきっかけ
弊社の代表が1ヶ月ほど日本全国県庁所在地巡りの旅に出たことがきっかけだったそうです。見ず知らずの土地で、「名物は何だろう？」「どこで食べられるのか？」と困る事も多々あったそうです。

そういえば、ホテルの客室には必ずテレビがあつて、多くの人が見るのに、情報伝達の手段として活用しない手は無いのではないかと？さらに、弊社がインターネット接続事業の中で培ってきた技術と経験を活かすことで、ホテルあるいは客室ごとに固有の情報を伝達することができるとは思いませんか？という所から思い立ったそうです。

◆試験開始とアナログの問題点、デジタル放送へ

2007年12月から天文館の2ホテルで周辺26店舗のCMを放映し、アナログ放送での試験サービスを開始しました。2010年7月より有償サービスを開始し、現在では、天文館エリア7ホテル/中央駅エリア2ホテルで50を超える店舗やサービスのCMを放送しています。

しかし、アナログ放送では、垂れ流しのローテーション映像と

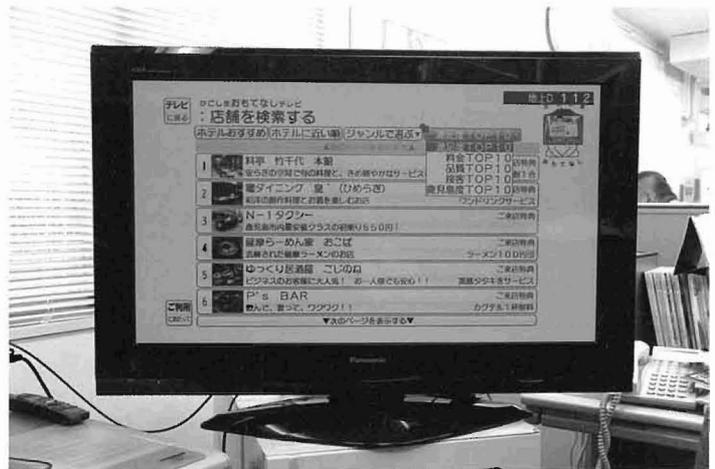
なってしまうため、なかなか欲しい情報にたどり着くことができないケースもあるようです。これらを解決する方法として、昨年度は総務省のユビキタス特区事業の中でデジタルテレビによる双方向性の実現に取り組みました。

WWのHTMLとも似たBML (Broadcast Markup Language) で記述された、いわゆるデータ放送により、宿泊されたお客様が「近いお店」「評判のよいお店」「黒豚」「ラーメン」など自分の意思でリアルタイムにお店を探すことができるようになりました。データ放送を活用することにより客室にあるリモコンでお客様の欲しい情報だけを選別してみることができるとのことです。

現在、データ放送を実現するための機器は高価ですが、来年のアナログ放送終了も見据え、我々もデジタルのデータ放送へ移行を検討しています。

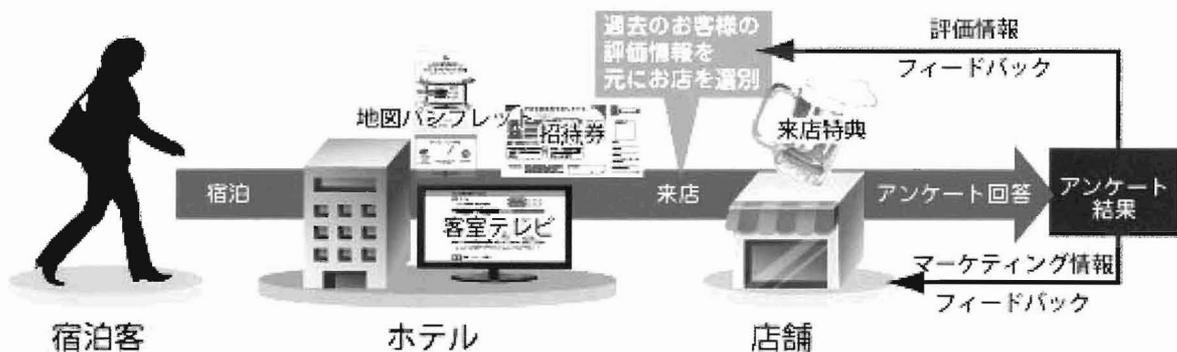
◆おもてなしテレビ「究極の目的

おもてなしテレビは単なる広告事業ではありません。鹿児島県では、年間900万人の方が宿泊されています。その方々が、「素晴らしいおもてなしの食事やサービス」によって「また、



鹿児島県に行きたい」と思っていただけで、宿泊されたお客様はもちろん、ホテル・店舗、そして我々が最終的にWinWinの関係構築できることを目標としており、ホテルを中心とした地域活性化を目的としています。将来的に全県下へ普及させ、テレビだけでなく同時にネットへも配信することで鹿児島県のPR促進の一助となることを目指しています。

おもてなしテレビ活用イメージ



☆筆者紹介☆

山下 智裕 (やました ともひろ)

鹿児島県のインターネットリーディングカンパニー
株式会社グッドコミュニケーションズ
新規事業部 おもてなしテレビチーム チームリーダー
〒892-0833
鹿児島市松原町11-23 TEL 099-239-9356



女性経営者登場!

水と空気と原料にこだわりの



白金酒造株式会社
代表取締役 竹之内 晶子

鹿児島県始良市脇元1933
TEL 0995-65-2103
FAX 0995-64-5370
URL shirakane.jp

感激の時

「ああ、おいしい。」「では、これをいただきます。」との言葉とともに、おつきの方に、目配せをされました。東京日本橋の物産展での事、なんと皇后様が、私共白金酒造の焼酎を、御所望され、お飲みになってお買上げくださったのです。直立不動の私の前で、微笑んでおられるお姿に、頭は真っ白、身震いするほど感激いたしました。

焼酎への思い

焼酎造りを続けて、百四十一年もの間、真摯に良い酒質のものを追求めて来たのです。私で五代目、曾祖父様から引き継いだ、登録有形文化財の蔵と、確かな技が造り出す焼酎は、まさに伝統が生み出す一滴なのです。

芋焼酎は、昔から、人々の労働の後の癒しの飲み物だったので。しかし、現代は、あらゆるものがあふれています。その中で、どうしたら白金の芋焼酎を飲んでみたいなど思ってもらえるか、常に考えています。これまで飲んでくださっている方はもちろん、初めての人を選んでもらうための工夫をするのです。古いものを新しい魅力あるものにする事なのです。



仕込蔵

原点の石蔵は学びの場

私共の石蔵は、焼酎造りの原点の蔵であり、製造する人間にとっては、学びの場なのです。毎年、多くの人々が、見学、研修にやってきました。伝統に学ぶ事は、まだまだあります。これからの若い人達にその良さをわかってもらい、さらに進歩させる橋渡しが、白金酒造の努めだと思っております。

「おんごん」の酒

長い間には、経営的な波も幾度か来ましたが、でも良いものは、お客様の心を必ず捉えてくれると信じています。今も昔のまま、シル

バーの方々に、さつま芋の手むきをしてもらい、磨き芋で大事に仕込みをしています。
「ああ、おいしい。」と言っていただける焼酎を造る事が、私の努めだと思っています。どこにも真似できない商品を作る努力をし、夢をもち続ける事ができるならば、五十年、百年とさらに続く会社であると信じています。



白金酒造で造られる焼酎



発表する宮下社長

紫色の山芋を活用したオリジナル商品

「るりとろ紅山芋」の販路開拓

有限会社友創

代表取締役 宮下 明

日置市伊集院町麦生田666

TEL:099-273-9029 FAX:099-273-9289

E-mail:yuusou@po.minc.ne.jp

http://www.minc.ne.jp/~yuusou

発表内容

〈企業紹介〉

昭和56年、鹿児島市で会席膳・弁当仕出し店として創業し、その後、ホテル、料亭向けの業務用食材の製造卸へ転換し、平成5年、日置市に工場新設・本社を移転しました。

〈商品開発のきっかけ〉

紫色の山芋は、アスパラガスの収穫作業の空いた時期に、効率よく植付けと収穫ができ、付加価値の高い作物であることから、日置市吹上支所では、アスパラガスに続く、新たな作物として、紫色の山芋の産地化を目指し、日置市農業公社を中心に平成18年から栽培を行いました。

弊社は、日置市吹上支所から依頼を受け、この紫色の山芋をもとにした商品の開発に取り組みしました。

〈商品の特徴〉

紫色の山芋は、芋の中があざやかな紫色で、ポリフェノールが一般的な山芋の2倍以上含まれます。

収穫した紫色の山芋を活用して、弊社では、オリジナル商品「るりとろ紅山芋」として、食品素材（ペースト）を販売しています。

平成21年1月にテスト販売を行ったところ、2ヶ月あまりで完売しました。

昨年からはターナー農家の出井靖洋さん（エコファーマー）や「日置紅山芋同好会」なども連携し、山芋を安定的に供給する体制が整いつつありますが、今年も3ヶ月で完売しました。

山芋を原料とする食品は、和洋菓子やそばなど数多く存在しますが、紫色の山芋はポリフェノールが豊富に含まれており、病気の予防に意識が高い顧客の満足度を高めていきたいと考えています。（平成21年度 国の農商工等連携事業計画認定）



【るりとろ紅山芋（ペーストなど）】



【収穫直後の紫色の山芋】

発表後の成果・感想

二水会での発表にあたり、（財）かごしま産業支援センターの皆様からいろいろと御指導、御教示をいただき、とても勉強になりました。発表の機会を与えていただき、改めて感謝しています。

今後の展望

今後の商品開発としては、鹿児島純心女子大学や県工業技術センターなどと連携し、新たな食品素材（液状や粉末状）など、商品のバリエーションを増やしてまいります。

「るりとろ紅山芋」の知名度を上げ、販路拡大に努めることなどにより、ブランド力を高め、鹿児島島の新たな食材、食文化として、全国に発信していきたいと考えています。

鹿児島県から融資制度のお知らせです！

自動車・電子・食品産業を応援します

かごしま産業おこし資金

融資対象者

県内で1年以上事業を行っている中小企業者及び組合で、自動車関連産業、電子関連産業もしくは食品関連産業における取引の拡大またはこれらの産業への参入を図ろうとするもの

自動車関連産業

- ① 部品製造に必要な金型・治具工具の製造
- ② FA, 生産設備, 検査システム等の製造
- ③ 自動車に直接取り付ける部品の製造
- ④ 電装品など電子関連部品の加工製造

電子関連産業

- ① 半導体・フラットパネルディスプレイ関連部品, 装置又は製品等の加工製造
- ② 半導体関連アプリケーション製品（各分野に係る部品, 製造装置及び治具・工具を含む。）の製造
- ③ ソフトウェアの製造

食品関連産業

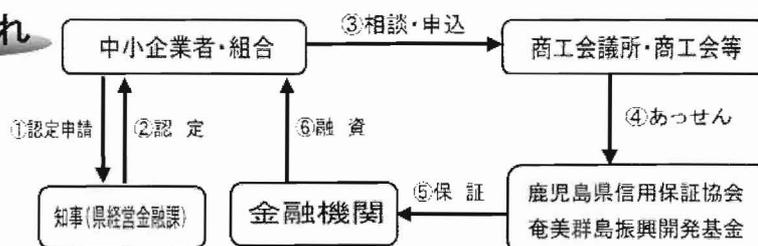
- ① 食品関連容器・加工等機器の製造
- ② 食料品及び飲料の製造
- ③ 食品の流通・販売に必要な設備の導入（卸売業及び小売業に限る。）

融資条件

平成22年4月1日現在

融資限度額	運転資金・設備資金 1億5,000万円
利率	1年以内 年1.9% 1年超3年以内 年2.0% 3年超5年以内 年2.1% 5年超7年以内 年2.3% 7年超10年以内 年2.7% 10年超 変動金利
保証料率	年0.13%～年1.58%(リスク考慮型信用保証料率による)
融資期間	運転資金 7年以内(据置24月以内) 設備資金 15年以内(据置36月以内)
償還方法	毎月均等分割
連帯保証人	保証機関の定めるところによる
担保	保証機関の定めるところによる
取扱金融機関	鹿児島銀行, 南日本銀行, 鹿児島信用金庫, 鹿児島相互信用金庫, 奄美大島信用金庫, 鹿児島興業信用組合, 鹿児島県医師信用組合, 奄美信用組合 商工中金, 福岡銀行, 肥後銀行, 宮崎銀行, 西日本シティ銀行, 熊本ファミリー銀行, 宮崎太陽銀行(県外に本店を有する金融機関については県内営業店に限る。)
借入申請に必要な書類	○信用保証委託申込書 ○県民税及び市町村民税の納税証明書 ○かごしま産業おこし資金対象事業認定書 ○その他知事, 保証機関及び取扱金融機関が必要と認める書類

融資の流れ



— ご相談は最寄りの商工会議所・商工会等へどうぞ —

鹿児島TLO研究シーズの紹介

この発明を製品化してみませんか？

鹿児島TLOでは鹿児島大学・鹿児島高専・鹿屋体育大学の研究者の研究成果を企業の新規事業等へ活用していただくために、産学官連携や技術移転活動を行っています。今回は、鹿児島大学が
出願し、鹿児島TLOが移転活動を行っている下記発明を御紹介いたします。

【発明の名称】 高分子タンニンの架橋反応を利用した天然素材からなる成形品の製造方法

【出願人】 国立大学法人鹿児島大学等

【発明者】 鹿児島大学農学部教員

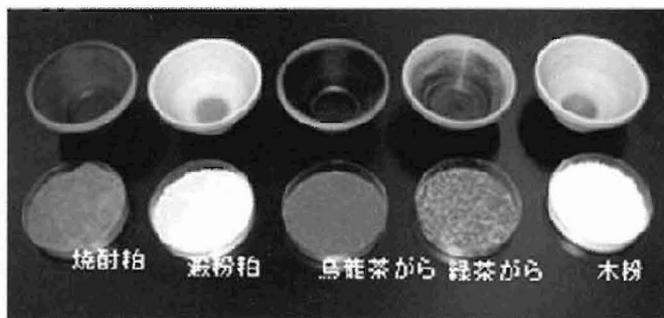
【出願番号】 特願2008-071952

【出願日】 平成20年3月19日

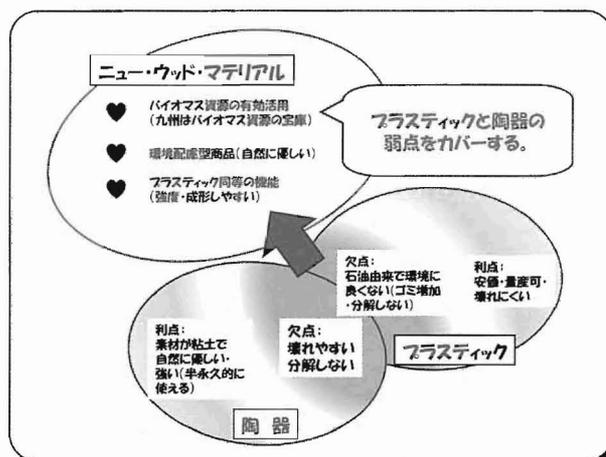
【発明の概要】 植物由来100%、完全生分解性のプラスチックができました。茶がらや焼酎かす、木粉などのバイオマス資源を利用した環境にやさしい新素材です。

【ニュー・ウッド・マテリアルの特徴】

ニュー・ウッド・マテリアルは、茶がらや木粉、焼酎カスなどのバイオマス資源を有効活用しながら、プラスチックの欠点（ゴミの増加、分解しない）と陶器の欠点（壊れやすい、分解しない）をカバーする、環境にやさしい100%生分解性、完全植物由来の新素材です。



天然物100%！割れにくく成形しやすい！



【ポイント】

素材の主成分である植物性残渣はもとより、架橋に利用する柿タンニン、触媒液、バインダーとして利用するたんぱく質、いずれも廃棄物、余剰副産物を利用した100%生分解性のバイオマス資源です。成型品の素材が天然物100%で、主成分が植物性残渣なので、細かく砕くことで燃料や土壌改良剤として再利用できます。

バイオマス資源の有効活用！生分解性で土に還ります！

○ポリ乳酸等を利用しない完全植物由来のプラスチックです！

○陶器のような質感で高級感のあるものも作成可能！

使い捨て容器・食器・携帯電話・車用部品・家電製品・PCボードなどに活用できます。

・バイオプラスチックを事業化したい企業の方大歓迎です！！

・射出成形装置の開発について助力いただける方を探しております！

ご興味のある方はご連絡ください！！

株式会社鹿児島TLO 【<http://www.ktlo.co.jp/>】

〒890-0065 鹿児島市郡元1-21-40 鹿児島大学産学連携推進機構棟2階

TEL 099-284-1631 FAX 099-284-1632 E-Mail info@ktlo.co.jp

活用ください！ 情報支援課

情報支援課では、中小企業経営に必要な情報の提供、コンピューターやネットワーク活用等の情報化及び電子商取引に関する支援を行っています。

お気軽に御相談ください。

●EC（電子商取引）コーディネーター設置事業

IT・EC全般に精通し、個々の中小企業に最適なECの導入・活用、課題の解決などを具体的に助言できる常勤の専門家（ECコーディネーター）及びマーケティングに関する様々な問題を具体的に指導・助言・解決指導できる常勤の専門家（マーケティングコーディネーター）を設置しています。

県内中小企業からの多様な相談・派遣ニーズに即応し、IT全般の支援能力を強化するとともに、県内中小企業における電子商取引の導入・活用を促進します。



●中小企業情報活性化応援事業

県内中小企業の皆様のホームページ作成・更新に関する小規模・多様な相談や派遣ニーズに無料で支援（助言・指導）する体制をとり、ICT活用レベルの底上げを目指すとともに、ベンダーリストを作成し、中小企業からの発注ニーズに応えられる県内中小ベンダーとのマッチングによる受注機会の増大を図ります。

●社内パソコン研修（情報会員限定）

情報会員を対象に、社員の技術向上を目指す企業の皆様が社内で行うパソコン研修会（5名以下で行う操作研修）に、御希望の日時や社員の能力に合わせて講師を派遣します。

●情報化アドバイザーの派遣

ITを活用して会計処理の効率化を図りたい、生産システムを見直したい、インターネットを利用して販売促進を図りたいなど、中小企業のITに関する課題・お悩みに情報化アドバイザーが直接訪問してアドバイスします。

●ITセミナーの開催

ネットビジネスに取り組んだものの、期待した効果が現れず、様々な課題を抱えている中小企業を支援するためにITセミナーを開催します。



ITセミナーの様子

問い合わせ先 (財)かごしま産業支援センター 情報支援課

〒892-0821 鹿児島市名山町9番1号（鹿児島県産業会館2階）

電話：099-219-1275 FAX099-219-1279

URL：http://www.kric.or.jp/s_joho/top.htm

受発注情報

当センターでは、仕事を発注・受注したい企業の希望条件（設備・技術力等）に見合った取引の紹介あつせんを行っております。今月は、下記の企業から発注の申し込みがきておりますので、あつせんの御希望がありましたら当センターまで御連絡ください。

また、センターのホームページでも御覧いただけます。（URL：http://www.kric.or.jp）

【お問い合わせ先】 （財）かごしま産業支援センター ビジネス支援課
TEL：099-219-1274 FAX：099-219-1279

今回は、6月に実施した九州合同発注開拓調査（※）で発注申し込みのあつた案件を掲載しました。
なお、お手元に届くまでに、あつせん済みになっている場合もありますので、その際は御了承をお願いいたします。

※九州合同発注開拓調査とは、大手・中堅等の発注企業（約1,080社）に対して、九州各県支援機関が合同で実施している発注案件の掘り起こし調査です。なお、この調査は6月と11月の年2回実施しており、今回は第1回目の調査結果となります。

◆発注情報

No.	所在地	発注品目	数量	加工内容	発注条件		
					必要設備	材料	有効年月日
1	鹿児島県	アルミダイキャスト プレス・板金部品 アルミ押し成形等 （将来的）	協議	ダイキャスト プレス・板金加工 押し成形	同左加工設備一式	ADC12 SUS A6063	H22.10.31
2		銘板関係 試作基板 （将来的）	協議	印刷（シルク印刷） 基板製作	同左加工設備一式	協議	H22.10.31
3	宮崎県	精密加工品 （将来的）	協議	機械加工	マシニングセンター等	PTFE PFA SUS	H22.10.31
4		装置架台（製缶～塗装） 旋盤加工品 （将来的）	協議	製缶加工 機械加工	同左加工設備一式	協議	H22.10.31
5	福岡県	ボールねじ （現在）	協議	機械加工	複合旋盤 マシニングセンター	SCM420H	H22.10.31
6		精密機械部品 （将来的）	多品種 少量	機械加工	マシニングセンター NC旋盤	AL・SUS SS・SK	H22.10.31
7	山口県	機械加工品 板金加工品 （検討中）	多品種 少量	機械加工 板金加工	マシニングセンター 五面加工機・NC旋盤 複合旋盤・溶接機 レーザー加工機等	SUS アルミ	H22.10.31
8	広島県	機械加工品 （随時）	単品	機械加工	マシニングセンター NCフライス盤 門型五面加工機	SS400 特殊鋼	H22.10.31
9	大阪府	金属加工部品 （将来的）	協議	機械加工	マシニングセンター フライス盤・旋盤 レーザー加工機 タレットパンチ等	SUS SS	H22.10.31
10		金属切削加工品 樹脂加工品 樹脂成形品 （将来的）	協議	機械加工 射出成形加工	同左加工設備一式	SUS304 SUS316 PVC・PP ABS・フッ素樹脂	H22.10.31
11	滋賀県	機械加工部品 （随時）	少量 多品種	機械加工	旋盤・研削盤 マシニングセンター 放電加工機 （EDM・WEDM）等	SUS系・鉄系 BS・アルミ 超硬・樹脂等	H22.10.31

Information

1 中小企業テクノフェア in 九州 2010 開催の御案内

「中小企業テクノフェア in 九州 2010」は、「ものづくり」に積極的に取り組む中小企業が、自ら培った技術力による優秀な開発製品や新製品、技術を一堂に展示実演することによって、新たな販路開拓や需要創造のビジネスを促進することを目的として開催されます。

また、西日本最大規模の環境見本市「エコテクノ2010」との同時開催となっています。
入場無料ですので、情報収集の場として御来場ください。

【お問い合わせ先】 (財)西日本産業貿易コンベンション協会 事業第二課 (TEL:093-511-6800)

開催概要

- 会 期 平成22年10月13日(水)～15日(金)
10:00～17:00
- 会 場 西日本総合展示場 新館
北九州市小倉北区浅野3丁目8-1
- 小間数 33小間
- 主 催 (財)西日本産業貿易コンベンション協会
- ホームページ <http://www.kyushu-tf.com>



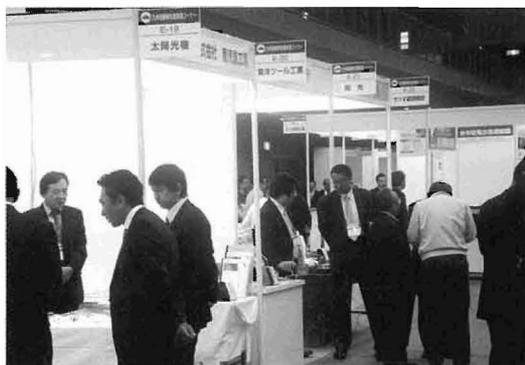
2 モノづくりフェア 2010 開催の御案内

「モノづくりフェア2010」は、これからの九州における次世代モノづくりに関わる最新技術の提案や、新たな取引先開拓を目指したマッチングの場を創出することを目的に開催されます。

「モノづくりコーナー」の他に、地場企業や九州地域に進出した自動車関連企業などの部品を展示した「九州自動車生産推進コーナー」も設置されております。

また、「九州自動車部品取引商談会」も開催されます。この機会に、是非、御来場ください。

【お問い合わせ先】 日刊工業新聞社 西部支社 業務部 (TEL:092-271-5715)



開催概要

- 会 期 平成22年10月14日(木)～16日(土)
10:00～17:00 (最終日は16:00まで)
- 会 場 マリンメッセ福岡 福岡市博多区沖浜町7-1
- 小間数 約350小間
- 主 催 日刊工業新聞社
- ホームページ
<http://www.nikkanseibu-eve.com/mono>

3 中小企業総合展 2010 in Tokyo 開催の御案内

「中小企業総合展2010 in Tokyo」は、経営革新等に果敢に取り組む中小企業やベンチャー企業が、自ら開発した新製品、サービス、技術等を一堂に紹介展示することにより、販路開拓、業務提携といった企業間の取引を実現するビジネスマッチングを促進することを目的として開催されます。

【お問い合わせ先】 中小企業総合展事務局 (TEL:03-5644-7268)

開催概要

- 会 期 平成22年11月10日(水)～12日(金)
10:00～17:00 (最終日は16:00まで)
- 会 場 東京ビッグサイト 東5・6ホール 東京都江東区有明3-21-1
- 小間数 約700ブース(予定)
- 主 催 独立行政法人 中小企業基盤整備機構
- ホームページ <http://sougouten.smrj.go.jp>

4 平成22年度ITセミナー開催の御案内

財団法人かごしま産業支援センターでは、インターネットを活用して販売促進・販路拡大につなげる講演や事例発表を内容としたセミナーを開催します。

これからネットショップをオープンしようと考えていらっしゃる方はもちろん、すでにショップを運営されている方にも役に立つ情報を提供いたします。

当日は、「かごしまの新特産品コンクール」も開催されます。

売れるネットショップの必須条件！

～ お客様視点のネットショップ ～



講師紹介

株式会社グリーゼ 代表取締役
込山民子

日本オンラインショッピング大賞審査員、ベストECショップ大賞審査員など歴任。日経MJ、日流eコマース、雑誌「ネット販売」「インターネットでお店やろうよ」「おとりよせネット」等に連載・寄稿多数。東京・大阪・沖縄など全国の商工会議所・産業振興公社等で、セミナーを開催。

<http://www.gliese.co.jp/>

手軽に始められると立ち上げたネットショップ。意気揚々とオープンしてみたものの売上が全然伸びない。それには理由があるのです。

このセミナーでは、ネットショップの売り上げを改善した事例をもとに、行うべき取り組みや改善ポイントについてお話します。

既にショップを運営されている方はもちろん、これからネットショップをオープンしようとお考えの方にも役に立つノウハウを沢山提供いたします。

日時／10月13日(水) 13:20～14:50

場所／鹿児島サンロイヤルホテル2F 開間の間

(鹿児島市与次郎1-8-10 TEL:099-253-2020)

定員／100名 ※申込み順。定員で締切り。受講票は発行しません。

参加費／無料

■申込・問合せ先■

(財)かごしま産業支援センター 情報支援課
〒892-0821 鹿児島市名山町9番1号(鹿児島県産業会館2階)
電話:099-219-1275 FAX099-219-1279
E-mail: info@po.kric.or.jp

上野原ビジネスプラザ・インキュベーターの御案内

当センターの上野原ビジネスプラザでは、起業家や新たな事業分野への展開を目指す中小企業の方々に、24時間無料でインターネット接続サービスが利用できる快適で低廉な料金のインキュベーターを用意し、皆様の入居をお待ちしています。

- ・インキュベーター 22室（平成22年9月1日現在 6室が空室）

面積：31.5㎡～111.15㎡

月額使用料：49,612円～131,853円（敷金不要）

なお、創業5年未満の企業については、使用料の減免があります。

所在地：霧島市国分上野原テクノパーク4-30



■問合せ先■ (財) かがしま産業支援センター 上野原ビジネスプラザ

〒899-4317 霧島市国分上野原テクノパーク4-30

TEL : 0995-45-3511

FAX : 0995-48-5270

E-mail : gyoumu@po.kric.or.jp

「かがしま企業情報」への掲載の御案内

当センターでは、県内中小企業の情報発信の充実と検索等の利便性を図ることを目的に、当センターのホームページ上に「かがしま企業情報」を構築し、掲載企業の募集をしています。

インターネットを使用する登録・更新が可能で、登録企業側の操作もしやすくなっています。

一社でも多くの企業に掲載していただければビジネスチャンスの拡大に繋がることが期待されます。掲載料は無料ですので、お気軽に御登録ください。



■問合せ先■ (財) かがしま産業支援センター 情報支援課

TEL : 099-219-1275

FAX : 099-219-1279

E-mail : info@po.kric.or.jp

センターホームページ「KISCネット21」の御案内

センターのホームページを御覧になったことがありますか？
こんなメニューがあります。

- ・センター・関連機関からのお知らせ
- ・ニーズ別に制度や業務相談窓口の紹介
- ・センターの調査物・刊行物の紹介
- ・ビジネスに役立つお勧めサイト など

ぜひ、御覧ください！！ URL: <http://www.kric.or.jp/>



メール配信サービス「KISCNEWS」の御案内

当センターでは、イベントや研修など各種のお役立ち情報をEメールで無料配信するサービスを行っております。配信を希望される方(機関または個人)は、次の当センターホームページからお申し込みください。

お申込み先URL:

<http://www.kric.or.jp/publication/kiscnews/top.htm>

■問合せ先■

(財) かがしま産業支援センター 情報支援課

E-mail : kiscnews@po.kric.or.jp



情報KISC 9月号

発行者：財団法人かがしま産業支援センター

〒892-0821 鹿児島市名山町9-1 鹿児島県産業会館2F

TEL 099-219-1270 (代表)

FAX 099-219-1279

E-mail kisc@po.kric.or.jp

URL <http://www.kric.or.jp>