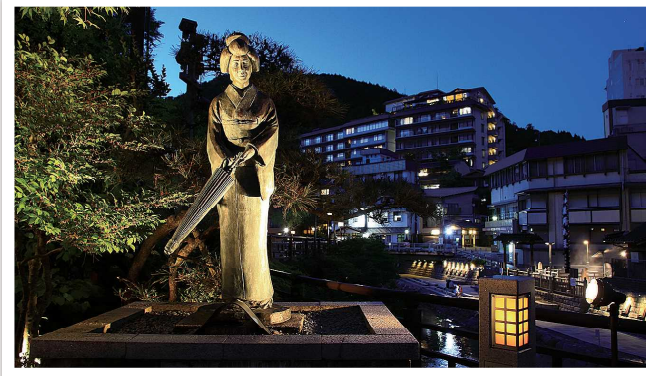




令和3年度

但馬産業大賞

令和3年10月



審査委員会／令和3年 8月5日(木)

表彰式／令和3年10月5日(火)





兵庫県但馬県民局長
登日幸治

ごあいさつ

但馬は、豊かな自然や歴史・風土のもとに、高度な伝統技術や先端技術を持つ地域産業、人々に憩いと安らぎを与える観光産業、自然の恵みを大切にした農林水産業などを育み、同時にそれぞれの産業が地域の発展を支えてきました。

そうした中、今年も卓越した技術力や斬新なアイデア等を遺憾なく発揮し、但馬の産業活力と地域発展の原動力となっておられる事業者の皆様が「但馬産業大賞」を受賞されますことを心からお慶び申し上げます。

昨年の新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言の発出に始まり、コロナとの戦いは続いています。飲食業や観光業等多くの業種が大きな痛手を受け、医療従事者には大変な負担がのしかかりました。但馬地域においても例外ではなく、非常に厳しい状況に置かれています。

しかし、コロナ禍でも、優れた技術やサービス、革新的な取組で活躍し、地域の発展や経済の活性化にご尽力頂いている事業者の方々がたくさんいらっしゃいます。

但馬県民局では平成19年に但馬産業大賞を創設して、今年で15年目の節目の年を迎えます。これからの但馬の産業をリードする独創的な技術を持つ企業、地域資源を有効活用する企業、新分野にチャレンジする企業等に対しまして、「但馬産業大賞」をお贈りしております。過去14年間で、「キラリと世界へ輝く技術部門」27者、「自然と共生する環境創造事業部門」8者、「観光・交流資源を活かしたツーリズム部門」26者、「新分野へチャレンジする経営革新部門」を16者、計77者を顕彰いたしました。

そして、本年度新たに、創意工夫と意欲あふれる5つの企業の皆様の受賞が決まりました。受賞された皆様が、更なる発展を遂げ、コロナ禍における但馬地域の復興・飛躍の先駆けとなり、地域産業を力強く牽引していただくことを心より期待しております。



審査委員長
内田 仁
(兵庫県立工業技術センター所長)

講 評

今年度も、関係団体からご推薦をいただいた事業者について、6名の審査委員が技術・手法、独創性、地域への貢献度など様々な面から厳正な審査を行いました。

その結果、令和3年度但馬産業大賞は、3部門で5者が受賞されることとなりましたので、ご紹介いたします。

「キラリと世界へ輝く技術部門」

○株式会社 脇漁具製作所

ソデイカ針等の漁具製作により但馬地域のみならず沖縄や九州地方にも及ぶ漁業を下支えしてきました。このたび、独自開発した組立装置を用いることでソデイカ針の品質を向上させるとともに、受注から納品までの短縮を図りました。新しいタイプの一般ユーザー向けソデイカ用ルアーも開発しており、伝統的な実績に裏付けられた技術と常に改良していこうとする姿勢が高く評価されました。

○株式会社 システムリサーチ

コロナ禍でも自宅等から利用可能で、大量アクセスしてもサーバーダウンしないオンライン教材配信システムを開発しました。地理的に不利な但馬を、時間的・空間的制約から解放するデジタル改革が重要となる中、高度なシステムが開発できる会社の存在は、システム開発を希望する若者の雇用拡大への寄与も大いに期待されます。

「観光・交流資源を活かしたツーリズム部門」

○マルヤ水産 株式会社

香住漁港で水揚げされる紅ズワイガニ「香住ガニ」をブランド化するプロジェクトにおいて、積極的かつ中心的な役割を担ってきました。同時に「香住ガニ」を使用した多くの新商品の開発・広報・販売を国内外に展開し、地域の活性化や観光振興に大きく貢献している点が高く評価されました。

「新分野へチャレンジする経営革新部門」

○大徳醤油 株式会社

「いのちを育む食べものづくり」という理念の下で、天然醸造の手作り醤油キットとして全国へ伝統技術を発信しています。醤油そのものを売るのではなく、醤油づくりの体験、自分ブランドのオリジナル醤油づくりを楽しむなどの価値を売るという発想はユニークで、コロナ禍における巣ごもり需要とマッチしており、新しいビジネスモデルを開拓して経営革新に繋げた点が高く評価されました。

○日の出ホールディングス株式会社 食品カンパニー但馬醸造所

コロナ禍で主力商品である酢の出荷や輸出が落ち込む中、原料の食品用エタノールの有効活用を図るために、爽やかな香りを付けた手指消毒用アルコールの代替品を開発・販売し地域へ貢献するなど、食品加工事業者ならではの新分野への進出を果たしました。危機を契機にスピード感をもって転換させるアイデアと行動力で経営革新に取り組んでおり、今後の成長性が一層期待されます。

受賞者の皆様が、この受賞を契機にますます研鑽を重ね、さらなる飛躍を遂げられますように祈念いたしまして、講評いたします。

但馬産業大賞受賞者名簿

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名

株式会社 脇漁具製作所 漁師のニーズに応えた新ソデイカ針と釣人向け新タイプブルーの開発

株式会社 システムリサーチ コロナ禍でも先生が子どもたちに寄り添える「オンラインの教材配信システム」を開発！

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

受賞者名

マルヤ水産 株式会社 山陰海岸ジオパークで育まれた「香住ガニ」の商品開発と販路拡大により地域活性化に貢献

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

受賞者名

大徳醤油 株式会社 天然醸造の手作り醤油キットの販売による、養父市から全国へ伝統技術の発信

日の出ホールディングス 株式会社
食品カンパニー但馬醸造所 コロナ禍を契機としたスピーディな新商品開発による地域貢献

但馬産業大賞審査委員会委員名簿

兵庫県立工業技術センター	所長	内田 仁 (委員長)
兵庫県立但馬技術大学校	大学校長	奥田 孝一 (副委員長)
(公財)ひょうご産業活性化センター	常務理事	淵上 茂也
(公社)ひょうご観光本部	専務理事	松浦 幸浩
兵庫県北部農業技術センター	所長	池内 俊久
(公財)但馬ふるさとづくり協会	事務局長	高柳 光昭

株式会社 脇漁具製作所

漁師のニーズに応えた新ソデイカ針と釣人向け新タイプルアーの開発

同社は1910年創業以来、近代一本釣り漁師とともに漁具の開発製造を続けてきた。1962年頃から但馬地区で始まり富山県以南の日本海に広がったソデイカ漁の初期から関わり、現在、但馬地区のほぼ全ての漁業者が当該企業のソデイカ針を使っていると言っても過言ではない。その後、沖縄、小笠原のより大型の個体でもしっかり捕獲出来る丈夫な針を開発し、但馬、沖縄・九州地方のソデイカ漁業に貢献してきた。更に最近、漁業者からの「よりタフで、長期間の使用に耐えるソデイカ針がほしい」という強い要望を受けて独自開発した組立装置を用いて、従来の針製造方法を抜本的に見直し作製した新ソデイカ針は品質が向上し、市場から満足の声が多数寄せられている。また、受注から納品までを大幅に短縮して、生産性の向上も図った。

国内のみならず、海外から針の注文も届いており、更に一般ユーザー向けに漁師の知恵を生かしたソデイカ用ルアーも開発しソデイカ釣の醍醐味を味わえる商品を提供しており、今後の生産高の増加が見込まれる。

伝統的な実績に裏付けられた技術と常に改良していく姿勢で、漁業を通じて地域の経済を支えている。



社屋外観



ソデイカ針



組立装置



イカ針製造工程

会社沿革

明治43年 豊岡市津居山で脇八五郎商店を創業
昭和22年 工場新築
昭和29年 (株)脇漁具製作所に改め法人化
昭和48年 豊岡市小島に工場新築

会社住所

兵庫県豊岡市小島881
TEL 0796-28-3125
FAX 0796-28-3127
E-mail:waki@waki-fishing.com
HP:http://www.waki-fishing.com/



株式会社 システムリサーチ

コロナ禍でも先生が子どもたちに寄り添える「オンラインの教材配信システム」を開発！

同社は、コロナ禍でも自宅等から利用可能で、大量アクセスしてもサーバーダウンしないオンライン教材配信システムを開発した。

クラウドの利点を徹底的に活用した先端技術を採用することで、利用量の増加に応じてシステム規模が自動拡張され、数万人のダウンロードに対して処理を分散させることで、利用者へ快適なサービスを提供し続ける仕組みとした。

また、使用頻度が低く利用量が少ない時には自動的に規模を縮小することで、運用コストを大きく削減することも可能とした。

地理的に不利な但馬を、時間的・空間的制約から解放するデジタル改革が重要となる中、高度なシステムが開発できる会社の存在は、システム開発を希望する若者の雇用拡大への寄与にも期待を抱かせる。



本社外観



展示会展 (e3school シリーズ)



システムエンジニアによるシステム開発



社内風景



オンライン教材配信システム「StudyPot」

会社沿革

- 昭和60年04月 株式会社システムリサーチを設立
- 昭和61年06月 日本電気株式会社販売取扱店契約締結
- // 姫路市に営業拠点を開設
- 昭和62年03月 本社を新社屋へ移転
- 平成01年02月 京都府福知山市に営業拠点を開設
- 平成01年04月 日本電気株式会社販売特約店へ昇格
- 平成02年04月 NEC情報サービス事業グループ(NEC-NETグループ)入会
- 平成18年02月 神戸市に営業拠点を開設
- 平成19年12月 プライバシーマーク取得
- 平成25年05月 ISO / IEC27001 (ISMS 認証)取得
- 平成28年04月 京都市に営業拠点を開設

会社住所

兵庫県豊岡市日高町浅倉27番地
 TEL 0796-42-4435
 FAX 0796-42-4497
 E-mail:src@sr-co.co.jp
 HP:https://www.sr-co.co.jp/

マルヤ水産 株式会社

山陰海岸ジオパークで育まれた「香住ガニ」の商品開発と販路拡大により地域活性化に貢献

同社は、香住漁港で水揚げされる紅ズワイガニ「香住ガニ」をブランド化するプロジェクトにおいて、積極的かつ中心的な役割を担ってきた。

「香住ガニ」を使用した新商品開発を進めると共に観光客向けの産地直売所・飲食店の出展を行ったり、海外を始め東京などで行われた展示会等も積極的に参加し、「香住ガニ」の良さをPRした。また、大手百貨店の取引業者などを訪れ、商品の販売企画を提案、採用され、テレビ等のメディアで「香住ガニ」が紹介されるようになった。今まで観光客が訪れる期間は「松葉ガニ」が獲れる11月から3月までであったが、「香住ガニ」の知名度アップで、9月から5月末まで集客期間が広まり、観光業や小売業など、地域の活性化、観光振興に大きく貢献している。



本社



直営店



香港展示会出展の様子



海外輸出製品
(香住ガニ甲羅盛り)



直営店 香住ガニを使用したメニュー（マルヤ丼）

会社沿革

- 1927年 創業
- 1964年 法人設立
- 1970年 カニ味噌製造開始
- 2018年 直営店 カニ工房オープン
輸出事業開始
プロトン凍結機導入
- 2019年 新社屋設立
菓子製造開始
- 2020年 大型冷風乾燥機導入 大型急速凍結機導入

会社住所

兵庫県美方郡香美町香住区香住1809
TEL 0796-36-2781
FAX 0796-36-1059
E-mail:kasumi@kani-maruya.co.jp
HP:http://kani-maruya.co.jp

大徳醤油 株式会社

天然醸造の手作り醤油キットの販売による、養父市から全国へ伝統技術の発信

同社は、「いのちを育む食べものづくり」という理念の下「有機」「地域」「伝統」をキーワードに、商品展開や様々な取り組みを行っている。その取り組みのひとつとして、天然醤油の手作りキットである「醤油じかん」の製作及び販売を通じ、失われつつある伝統的な醤油醸造技術を全国へ発信している。

かつては農村の各家庭で作られていた伝統的な醤油づくりであるが、長年の競争と変化の末、全国の醤油蔵のほとんどが自社での醸造を残せなくなっているという状況の中、伝統の醤油醸造を残す同社では、伝統技術を未来に残していくべきという使命のもと、自宅に居ながら伝統技術を体験できる、天然醤油の手作りキットを企画・製作した。

醤油そのものを売るのでなく、醤油づくりの体験、自分ブランドのオリジナル醤油づくりを楽しむなどの価値を売るという発想はユニークで、コロナ禍における巣ごもり需要とマッチし、ビジネスチャンスを生み出した。

また、こうした「コト消費」を通じて自然豊かな但馬に思いをはせる時間を提供しており、但馬ファンの拡大に大いに貢献している。



会社外観



杉蔵 攪拌



醤油の压榨



熟練の工場長



醤油じかん
手作り醤油キット



醤油キット
混ぜて育てる



朝倉山椒の醤油

会社沿革

- 1910年 養父郡養父町広谷に浄慶醤油店を創立
- 1967年 大徳醤油株式会社に社名変更
- 1987年 国産原料・無添加「国産丸大豆醤油」を販売開始
- 2005年 兵庫県経営革新事業の認可、元気企業・成長期待企業に選定
- 2007年 有機JAS認定取得
- 2015年 クラウドファンディング「このとり醤油ファンド」に挑戦
経済産業省「地域資源活用事業」認定、「麴の魚醤」開発
- 2017年 クラウドファンディング「手作り醤油を通じて伝統を後世に繋ぐ」
- 2019年 兵庫県経営革新計画事業の認定
- 2020年 「山椒醤油」がA.A.Aテイスティングアワード2つ星獲得
経済産業省「はばたく中小企業・小規模事業者300社」に認定
- 2021年 「醤油じかん手作り醤油キット」がふるさと名品オブザイヤー
地方創生大賞を受賞

会社住所

兵庫県養父市十二所930-3
TEL 079-663-4008
FAX 079-663-4009
E-mail:info2@daitoku-soy.com
HP:https://daitoku-soy.com/



日の出ホールディングス株式会社 食品カンパニー 但馬醸造所

コロナ禍を契機としたスピーディな新商品開発による地域貢献

同社は、コロナ禍の影響により主力商品である酢の出荷や輸出が落ち込む中、原料の食品用エタノールの有効活用を図るために、当時の消毒液不足に着目。アルコールの濃度を調節し、爽やかな香りを加えて手指消毒用アルコールの代替品として、高濃度エタノール製品を開発、企業向け及び家庭用の商品販売を開始し、食品加工事業者ならではの新分野への進出を果たしている。

また、いち早く養父市内の小中学校や地元事業者に無償で配布し、その後その他の但馬地域の市町へ順次、寄贈を行い、地域貢献した。

危機を機会にスピード感をもって転換させ、既存商品の製造過程で発生する柚子の残渣を活用して、「柚子の香り」など消毒用エタノール製品に付加価値をつけたアイデアと行動力で経営革新に取り組んでおり、今後の成長性が一層期待される。



外観 (旧西谷小学校校舎)



工場内 (旧西谷小学校体育館)



社員



ラベルの題字は但馬出身の書道家華汀が揮毫。



アルコール製剤 T-65
柚子の香り



エッセンシャルオイル
柚子の雫



アルコール製剤 T-65_4L



柚子の収穫 (地元中学生野外授業風景)

会社沿革

資本金 1,000万円
従業員 19名(令和3年現在)
加工食品の製造及び販売

平成20年2月29日 設立
平成25年8月1日 日の出通所株式会社との合併により「但馬醸造株式会社」より商号変更
平成31年4月1日 「日の出ホールディングス株式会社」に商号変更

会社住所

兵庫県養父市大屋町筏288-1
TEL 079-669-1100
FAX 079-669-1101
E-mail:info@tajimajozo.co.jp
HP:http://tajimajozo.co.jp/

歴代の受賞者

平成19年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 ビトーアールアンドディー

レース用オートバイホイール(鍛造マグネシウム製)の開発、製造、販売

マルヨ食品 株式会社

但馬を代表する水産物ホタルイカの醤油漬けを開発

中田工芸 株式会社

高級衣料品店等で使用される木製ハンガーの製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

有限会社 夢大地

環境創造型・雇用型農業として、未来を展望したモデル農場

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

但東町花弁球根園芸組合

特産品を活用したチューリップまつりの開催で地域を活性化

農家民宿「八平だるま」能勢 勇

グリーンツーリズム特区制度を活用した農家民宿の経営

たけの観光協会

愛犬専用ビーチの開設による新たな観光需要の開拓

浜坂観光協会

歴史、文化、産業等の知識を持つカニ専門家「カニソムリエ」の養成

平成20年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

日本精機宝石工業 株式会社

工業用ダイヤモンドの研磨、焼結技術を独自に開発し、精密工具を製造

但馬ティエスケイ 株式会社

冷間鍛造により100mmを超える中空形状に加工できる技術を開発

株式会社 オーク

廃タイヤを利用した振動伝播阻止法(TI-TAN工法)を開発

株式会社 トキワ

但馬の特産品を活かした調味料やワイン、梅飲料等の製造・販売

吉田体機工業 株式会社 養父工場

競技用体操器具(トランポリン等)の製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

有限会社 清美社

地域一帯となったリサイクル事業(廃油をバイオディーゼルの燃料に活用)

神鍋白炭工房 田沼茂之

白炭製造の省力化・量産化設備の開発

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

但熊 西垣源正

卵かけごはん専門店「但熊」の運営による地域の活性化

但馬高原植物園

17haの敷地に、1,000種の自生植物を有する植物園

香住観光協会

カニ検定を実施し、「カニの本場カニのまち香住」を全国にPR

湯村温泉若女将会 ゆむらなでしこ

旅館同士連携して、若女将会「ゆむらなでしこ」を結成し観光PR

平成21年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

富士発條 株式会社

世界最先端分野の超精密金属部品の研究・開発・製造

株式会社 東豊精工

電子部品・医療機器向け世界最小クラスのマイクロプリングの設計・開発と量産化

香住鶴 株式会社

伝統的な酒母造り(生酛・山麩酛)にこだわり世界に通用する味を追求

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

NPO法人 八チ高原・氷ノ山自然体験村

自然体験活動で、生きる力と夢を育む力の増進

香美町村岡観光協会

ひょうご名物ガイドも輩出した、真心を込めたおもてなしのツーリズム

生活工房香味煙 井上利夫

燻製独特の色と香りにこだわった自然派無添加の手作りハムの製造

平成22年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

美岡工業 株式会社

大型・小型・精密部品とあらゆるニーズに応え世界に通ずる加工技術の確立

株式会社 オーシスマップ

地図をベースにより良いまちづくり、福祉・防災における安心情報の提供

和田山精機 株式会社

超硬合金製冷間鍛造技術の開発により、世界最高水準の金型寿命と高精度の実現

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

城崎このさき100年会議

城崎温泉の新たなおもてなし「ゆめば」の導入

和佐父集落西ヶ岡棚田保全維持会

棚田の景観保全や棚田を活用した体験交流による地域の活性化

平成23年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 タクミナ 生産本部 総合研究開発センター

高精度等速度カムにより、脈動を発生させない「スムーズフローポンプ」を開発し、最新の流体移送技術を確立

株式会社 誠工社

薄物媒体搬送技術における高度な技術ノウハウと部品集約システムを確立

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 田中屋食品

品質の高い出石そばを商品化し、独自性のあるマーチャンダイジングを展開

大徳醤油 株式会社

地元農業者と連携して新商品開発に取り組むなど、農商工連携における地域のリーディングカンパニーとして活躍

平成24年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 多田スミス

鍛造技術レベルの向上を目的としたダイカスト技能士資格取得の促進により、各製品毎の最適な鍛造条件の設定等幅広い知識に基づく理論と実技の両輪で、品質及び生産効率の向上を実現

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 げんぶ堂

コウノトリの野生復帰に取り組む但馬地域で、6次産業を観光に生かす地域資源と一体となった観光誘客を推進

全但バス株式会社 やぶ市観光協会

地域活性化を目的とした継続的な住民参加型ツーリズム、「但馬・やぶ四季体感ツアー」の実現

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

有限会社 マジック

昇華転写システム構築への取組により、色調管理等のデジタル化による一貫した品質管理に基づくデザインからプリント、縫製までの製作工程の内製化を実現

株式会社 但馬寿

地域産物・伝統技法を活用した製品開発、地域産品の販売や、情報発信機能を合わせ持つ「ゆむら屋」の運営とともに、「地域ブランドソング」も製作・活用し、自社・OB・地域一体となった経営を推進

平成25年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

東海パネ工業 株式会社(豊岡神美台工場)

熟練職人の作り込みを再現した熱間コイルングマシン「YU-KI」の開発・導入などにより、多品種少量受注生産の「高品質ばね」を全国・世界へ発信

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

日和山観光 株式会社

ジオパークの楽しみ方「見る・食べる・学ぶ」を具体化した「日和山海岸ガイドセンター」の展開をはじめ、ソフト・ハード両面から先導的・積極的なジオパーク活動を推進

明延鉱山ガイドクラブ

「このままでは鉱山の歴史を伝えられなくなる」との思いを胸に、日本の近代化を支えた産業遺産・明延鉱山の魅力を次代に伝える取組を展開

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 コンゴプロダクツ

昇華転写プリントをホワイトボードへ施した、書いても、消しても転写が剥がれない!「サブリメイトボード」の開発

カタシマ 株式会社

但馬の豊かな自然が育んだ地域産業資源(どぶろく)を活用した日本と欧州の食文化の融合商品「どぶろく」の開発をはじめ、多様な地域連携商品を展開

平成26年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 川嶋建設

高強度炭素繊維を使用した木造建築・耐震補強リフォーム専用工法「耐震プレスX」の開発により、耐震工事の工期短縮とコストダウンを実現

有限会社 ノザキ

加工の難しい超硬合金などの研削加工技術で精度の限界に挑戦し続け、他社が真似できない困難な加工や1ミクロン単位の公差にも対応

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 グリーンウィンド 道の駅「但馬のまほろば」

「但馬の東の玄関口」として、但馬全域の観光情報発信や特産品販売・PRを行い、交流人口の増加に貢献

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

農業生産法人 株式会社 Teams

耕作放棄地の再生による循環型農業と6次産業化で地域の農業ビジネスを開拓

株式会社 サン・ウォーター

兵庫県最高峰、氷ノ山山系の地下200mから湧き出た水を利用した非加熱天然水を製造販売し地域活性化を推進

平成27年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

新生化学工業 株式会社 豊岡事業部

培ったシール技術のノウハウで高品質・低価格な精密プラスチック二色成形品の供給に成功

此の友酒造 株式会社

元禄3年より受け継がれる伝統的な醸造技術による高品質な日本酒で全国新酒鑑評会2年連続金賞を受賞

区分 自然と共生する環境創造事業部門

コウノトリ育むお米 生産部会

コウノトリとの共生を目標に無農薬栽培、減農薬栽培による「コウノトリ育む農法」を推進し、環境と経済が両立する事例として国内外に広く発信

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 湯村温泉 愛宕山観光

四季折々の豊かな自然環境を活用した商品開発やスポーツ少年団合宿誘致等で交流人口拡大の貢献

株式会社 Mother Earth

カヌー、SUPボードを活用したマリナクティビティのマルチ化により海水浴シーズン外での観光誘客を推進

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

八鹿鉄工 株式会社

製造業から農業への進出により新たな農業のスタイルを確立し、高糖度トマトの安定栽培を実現

平成28年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

二方蒲鉾 株式会社

地場の魚は旨かった。温故知新の精神で製品「濃香アゴ短冊」を開発し、平成28年全国蒲鉾品評会最高賞受賞

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

一般社団法人 八千北高原自然協会

協会設立以来50年間にわたり観光事業を通じ宿泊客の誘致に努め、村岡区の発展に大きく寄与

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 西村工務店

体験交流型観光の開発・提供により観光産業に参入し、観光産業の発展に貢献

平成29年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

田治米 合名会社

「一粒の米にも無限の力あり」の理念のもと、純米酒に特化した酒造りと海外への販売展開

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

若杉高原開発企業組合

星空ハイキングをはじめ、ファミリー向け企画でここだけの体験を提供する「四季型スキー場」

有限会社 さだ助

山陰海岸ジオパークの豊かな海の幸を様々な形で提供する新たな観光拠点KAN-CHI

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

有限会社 石橋設計

不動産会社による映画館の復活と施設を有効利用した地域コミュニティスペースとビジネス空間の創出

株式会社 谷常製菓

農業参入への新たなチャレンジ。自社栽培イチゴを活用した新ブランド「完熟いちご菓子研究所」の取組み

平成30年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 オフテクス(豊岡工場)

世界初のポビドンヨードを使用したコンタクトレンズのケア用品の開発

区分 自然と共生する環境創造事業部門

JAたじま 出石フクノハナ生産部会

全国唯一(オンリー・ワン)の酒造好適米「フクノハナ」の生産

JAたじま つちかおり米協議会

安全安心なお米と消費者交流の礎となった「つちかおり米」の生産

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 ハマダセイ

地元魚介類を活用した新商品で、5年連続「五つ星ひょうご」に選定

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

キヌガワ 株式会社

靴のクリーニングから修理までアフターメンテナンスに一貫して対応

有限会社 花房商店

醤油製造で培った技術を活用した新たな発酵食品ブランドの開発

但馬漁業協同組合

但馬の豊かな魚資源を活用した「麴の魚醤」など自社ブランドの商品の開発

令和元年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

大豊機工 株式会社

高度なものづくりを支える職人技「きさげ」を用いた信頼性の高い製品づくり

やくの麺業 株式会社

飲食店や農業団体のニーズに応じた「別注麺」の開発

区分 自然と共生する環境創造事業部門

株式会社 キツキ商会

非常時の備えとなる環境に優しい太陽光発電を雪深い但馬地域でも推進・普及

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

ナカバヤシ 株式会社 兵庫工場

農業参入により雇用の維持と本業の技術継承を実現

令和2年度

区分 自然と共生する環境創造事業部門

株式会社 北星社

環境に優しい素材を用いた印刷物の製作並びに環境問題への取り組み

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

かすみ海上タクシー事業協同組合

小型漁船を活用した遊覧事業の創出と異業種組合員との観光・経済振興への期待

あまるべ振興会

山陰海岸ジオパークの中心で、地元観光資源を活用した住民主体の地域活性化



兵庫県但馬県民局
地域政策室 地域づくり課