



令和6年度

TAMBA
INNOVATION
AWARD
丹波すぐれもの大賞



兵庫県丹波県民局
県民躍動室地域共創課





丹波地域は、四季折々の豊かな自然や、丹波栗・丹波黒大豆といったブランド農産物、日本遺産のデカンショ節や丹波焼、そして恐竜化石など、豊かな地域資源に恵まれ、様々な魅力にあふれています。また、優れた技術で産業界や地域の活性化に貢献している企業や、地域の特徴を活かした優れた品質の食料品などオンリーワンの製品が数多くあります。

そこで、地域の将来を担う若者や内外の多くの方々に、これら丹波地域の企業の製商品や取組について、その魅力を発信し、興味や関心を高めていただこうと、「丹波すぐれもの大賞」として顕彰しています。令和4年度からは「TAMBA INNOVATION AWARD」の副題を冠し、より革新性を重視して選考しております。

令和6年度は、「きらめき／プロダクト・イノベーション(製商品)部門」「わくわく／フード・イノベーション(食料品)部門」「ときめき／ソーシャル・イノベーション(観光・交流)部門」の3部門併せて21件の応募の中から、学識者等からなる7名の審査委員による厳正な審査を経て、過去最多計10件の「すぐれもの大賞」を決定し、受賞された皆様には表彰楯をお贈りしました。

この賞による顕彰は14年目を迎えましたが、受賞後、全県・全国レベルの表彰に選定された方やテレビやラジオなどのメディアに取り上げられた方が数多くおられます。同じように、この度の受賞が今後企業の発展や製品の販路拡大に繋がることを期待しています。

受賞製商品・取組につきましては、シリ丹バレーの取組の中で、販路拡大支援やPRを行ってまいります。今後も、ぜひ丹波地域の地元企業等の優れた取組に御注目ください。

丹波すぐれもの大賞-TAMBA INNOVATION AWARD- の概要

丹波県民局では、地元企業の優れた企画・技術力を広くアピールし、地域の産業を活性化するとともに、地域資源を活用した事業やイベントによる観光・交流を促進するため、平成23年度から「丹波すぐれもの大賞」による顕彰を行っています。令和4年度からは、地域発イノベーションを推進するため、より革新性を重視しています。

3部門において審査を行い、特にすぐれた評価を受けた企業・団体・個人等を表彰しています。

◆ 表 彰 部 門 ◆

きらめき／プロダクト・イノベーション
(製商品)部門

革新的で高い技術により開発された製商品

わくわく／フード・イノベーション
(食料品)部門

丹波地域の特徴を活かした、独創的で優れた品質の食料品

ときめき／ソーシャル・イノベーション
(観光・交流)部門

地域資源を新たな工夫で活用し、観光・交流を促進する事業・イベント

◆ 募 集 期 間 ◆ 令和6年9月1日～10月31日

◆ 審 査 委 員 会 ◆ 令和7年1月9日

すぐれもの大賞に選考された製商品等は、パンフレットの作成・配布や県民だよりひょうご、ホームページ等で地域内外へ広く発信し、丹波地域のものづくり産業、観光・交流への関心を高めることとしています。

令和6年度は全体で21件の応募があり、厳正な審査の結果、10件の「すぐれもの」を選出しました。

まず、革新的で高い技術により開発された製商品を表彰する、「きらめき/プロダクト・イノベーション（製商品）部門」です。閑心窯の『かまどはん』は、固形燃料一つで誰でも簡単に自宅で本格かまどご飯が楽しめます。株式会社藤本林業所と株式会社横谷による『育てる床Natu: Re』は、フローリングと畳の規格を統一することで、床に敷き詰めるだけで手軽にリフォームできる床材です。フランスベッド株式会社兵庫工場の『「MORELIY®（モアリー）」搭載スプリングマットレス』は、マットレス内の材料を独立した構造にすることで、簡単に解体できるマットレスとして開発されました。



次に、丹波地域の特色を活かした、独創的で優れた品質の食料品を表彰する、「わくわく/フード・イノベーション（食料品）部門」です。狩場一酒造株式会社の『秀月 熟成大古酒 時の職人』は、杜氏がつくった日本酒を、15年間長期熟成することで、琥珀色で濃厚な味わいになりました。ソウルプロダクツの「ベジタンバ野菜ジェラート」は、農薬化学肥料不使用の野菜だけを使った自然派ジェラートです。明正堂の『もちたま』は、先進の瞬間冷凍技術により、丹波篠山の米粉で作った団子本来の味をそのままに丹波大納言小豆等の魅力を全国で楽しむことができるようにしました。株式会社友縁の『丹葉日和』は、黒豆茶や当帰葉といった丹波素材を使用し、季節とお好みに合わせて楽しむことができるブレンド茶です。地域の魅力創造企業ワンステージの『丹波ルエダ』は、地元のサイクリング協会や製菓店と共同開発したひと口羊羹。補給食としてはもちろんのこと、丹波大納言小豆や青垣レモンを使用し、誰もが丹波を身近に感じることができる商品となっています。

最後に、地域資源を新たな工夫で活用し、観光・交流を促進する事業・イベントを表彰する「ときめき/ソーシャル・イノベーション（観光・交流）部門」です。Keny Design Officeの『Tamba Creative HUB』は、築100年以上の空き家を活用し、様々なイベント開催による地域内外の人々の交流促進のほか、コワーキングスペース等を用いた起業拠点の創出など、地域経済の活性化に貢献しています。パナレーサー株式会社の『グラベルキングライドin丹波』は、日本で唯一の自転車タイヤ専門メーカーが地元で行う日本では未だ珍しい砂利道サイクリングイベントです。丹波ならではの魅力を生かした体験を織り込むことで、丹波地域外の方にも広く注目されています。

以上、受賞内容について簡単にご紹介しましたが、今回惜しくも選外になった中にも創意工夫が凝らされているものが多くあり、丹波地域には大変素晴らしい企業・団体があることを改めて実感しました。

最後に、皆様が今回の受賞を契機にさらなる飛躍を遂げられますよう祈念しまして、簡単ではありますが講評とさせていただきます。



表彰式 令和7年3月6日



かまどはん

かん しん がま 閑心窯

閑心窯は2006年に開業した陶磁器製造の窯元です。丹波市山南町の石龕寺近くに工房があります。閑心窯の屋号は、石龕寺の先代ご住職に名付けていただきました。「静かな落ち着いた気持ちでほんものを創る」という理念のもと、ものづくりに取り組んでいます。

「かまどはん」は、土鍋ご飯を手軽に楽しんでいただくために、固形燃料で炊く方法を考案しました。土鍋で炊くご飯の美味しさを実感していただきたいという思いから生まれた製品です。

「かまどはん」の大きな特徴は、白米を研いで水を入れ、固形燃料に火を点け、あとは待つだけというシンプルさです。難しい火加減の調節は不要です。陶器は金属製に比べて熱を蓄える力が大きいいため、陶器の「かまどはん」で炊くご飯は、同じお米でも美味しく仕上がります。

機械で大量生産される土鍋が多い中、「かまどはん」は一つ一つ手作りで成形し、素焼き、釉薬掛け、本焼きといった工程を経て作られています。ハンドメイドだからこそ感じられる温かみと良さがあります。

一合炊きの小型サイズで、食卓の上に置いて炊き上がりを待つことができます。時間とともに、優しく立つ湯気と、食欲をそそるお米の香りが卓上にあふれ、炊き上がりを待つ時間もごちそうに。



ハンドメイド
だからこそ感じられる
温かみ



事業者概要

所在地 兵庫県丹波市山南町岩屋102
代表者 大杉 康伸
創業 2006年1月
資本金 ー
社員数 1名
事業内容 陶磁器の製造販売
主な販売場所 阪急うめだ本店
問合せ先 TEL：0795-77-0335／FAX：0795-77-0335
E mail：yasunobudesu@icloud.com
HP（URL） <https://kanshingama.com>

沿革

平成18年1月 閑心窯を開業
平成21・23年 田部美術館「茶の湯の造形展」に入選
令和4年 クラウドファンディング「Makuake」にて、かまどはん販売
令和6年 クラウドファンディング「Makuake」にて、かまどはんの新シリーズこなべはん販売
阪急うめだ本店、JR京都伊勢丹、いよてつ高島屋等にて出店



育てる床 Natsu:Re (ナチュレ)

株式会社藤本林業所 × 株式会社横谷

「育てる床Natsu:Re」は既存の床に敷き詰めるだけで手軽にリフォームできる商品です。

これまで取引関係のなかった、木材専門71年の株式会社藤本林業所と畳造り一筋96年の株式会社横谷が手を組み、双方の製品の特長を生かして共同開発しました。令和元年度丹波すぐれもの大賞受賞(株)藤本林業所「置き床生活」のフローリングの良さと、平成30年度同賞受賞の(株)横谷「フロアtatami」の畳の良さを融合した新商品です。寸法の規格を統一することで、置くだけで組み合わせ、配置換えも自由な新しい床材で、部屋の模様替えはもちろん、リビングに一角だけのキッズスペースを作れることを可能にしました。寝転んでくつろげる畳はクッション性があり、和紙畳を使用しています。耐久性に優れカビやダニの繁殖も抑え抗菌仕様で色味、編み方を選択できます。無垢材のフローリングは家具

を置くスペースとしても使え、美しい経年変化が楽しめ、杉と桧を選択できます。「育てる床Natsu:Re」は断熱効果もあり、床からの冷えの軽減に役立ち、兵庫県産材を使用することで、兵庫の森林の環境保全に繋がっています。

住宅リフォームだけでなく、手軽に設置改修ができる為、ホテルの模様替えや会社の休憩室、小児科医院等幅広い分野に広めていきたいと思っています。



端加工手作業



畳と木の規格を統一
後置きタイプの床材

床切断作業



事業者概要、沿革（株式会社藤本林業所）

所在地	兵庫県丹波篠山市池上8	昭和27年8月	株式会社藤本林業所 設立
代表者	藤本 清仁	平成26年7月	「置き床生活」商標登録取得
創業年	1952年		(令和元年度丹波すぐれもの大賞受賞)
資本金	1000万円	令和元年10月	丹波篠山市今田町に「キノクラ」無人販売店出店
従業員数	2名	令和5年6月	あまがさき産業フェアに「育てる床Natsu:Re」を共同出展
事業内容	建築材料卸売、木材加工、建築請負	令和6年7月	「育てる床Natsu:Re」商標登録取得
主な販売場所	TEL : 079-552-0187	令和6年8月	「ひようご産業SDGs推進宣言企業」登録
問合せ先	FAX : 079-552-2187		
	E-mail : info@fujirin.co.jp		
HP (URL)	http://fujirin.co.jp		

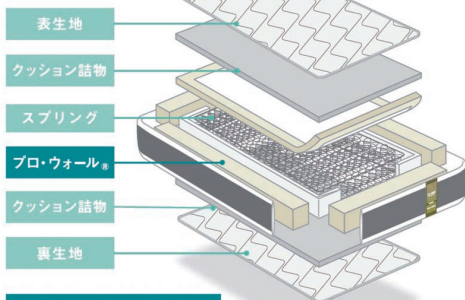
事業者概要、沿革（株式会社横谷）

所在地	兵庫県丹波市山南町和田255	昭和3年4月	横谷商店を創業
代表者	香良 昌宏	昭和46年12月	*以来、畳造り一筋96年
創業年	1928年		会社設立、株式会社横谷として法人登記
資本金	1000万円	平成25年2月	伊丹店を開設
従業員数	15名	平成30年12月	「フロアtatami」商標登録申請
事業内容	畳材料の卸売、畳製造販売、置き畳/畳材料のネット通販		(平成30年度丹波すぐれもの大賞受賞)
主な販売場所	TEL : 0795-76-1164	令和3年6月	伊丹店が豊中へ移転(豊中店)
問合せ先	FAX : 0795-76-1458	令和5年6月	あまがさき産業フェアに「育てる床Natsu:Re」を共同出展
HP (URL)	http://yokotani.info/	令和6年7月	「育てる床Natsu:Re」商標登録取得

「MORELIY®(モアリー)」搭載 スプリングマットレス



MORELIY® N 解体構造図



解体しやすい構造で
リサイクルを促進



工場併設の展示場
「PRスタジオ兵庫」



一人でも簡単に
解体できる

フランスベッド株式会社 兵庫工場

フランスベッド株式会社は丹波市にスプリングマットレスの製造工場をもつ、創業75年を越える日本のベッドメーカーです。

スプリングマットレスは健康の三本柱と言われる「食事・運動・睡眠」のうち、睡眠をサポートする重要なアイテムですが、その一方で「スプリング部分の解体や分別が難しい」ことから、適正処理困難物の一つに指定されています。

スプリングマットレスを廃棄する際の処理方法は自治体によって大きく異なり、処理自体を行っていない自治体も存在します。スプリングマットレスの廃棄は自治体でも、個人でも負担が大きいという課題がありました。

この課題を解決するため、環境配慮型マットレス解体システム「MORELIY® (モアリー)」を開発しました。「MORELIY® (モアリー)」を採用したスプリングマットレスはスプリングと他

の材料が干渉しないため、分解しやすく工具なしに一人でも約15分で解体が出来ます。また、素材の分別が可能となり、廃材料の再利用の促進につながります。

【特長】

- ① 分解しやすい構造で工具を必要とせず約15分で解体が可能
- ② 残留廃棄物がほとんどないため、環境に負荷をかけない持続可能な社会活動が可能
- ③ 素材の分別が可能になり、廃材料の再利用を促進

フランスベッドは今後も高付加価値のある商品やサービスの提供に加えて、環境問題や社会問題に配慮した企業活動を一層推進し、「豊かさやさしさ」のある暮らしの実現に貢献してまいります。



事業者概要

所在地 兵庫工場：兵庫県丹波市山南町梶7
本店：東京都昭島市中神町1148
代表者 池田 茂
創業 1946年
資本金 56億450万円
社員数 1,441名
事業内容 ベッド、家具類、寝装品、健康機器、療養ベッド・福祉用具・リネン等の製造・仕入、レンタル・小売及び卸売
主な販売場所 家具販売店、百貨店など
問合せ先 TEL：0795-77-1051 / FAX：0795-77-1823
HP (URL) <https://www.francebed.co.jp/>

沿革

昭和24年12月 前身となる「双葉製作所」を池田実が創業
昭和30年12月 「フランスベッド」を商標とした分割ベッドの製造を開始
昭和36年7月 「フランスベッド株式会社」に商号を変更
昭和48年4月 兵庫県水上郡に兵庫工場を建設
平成11年 静岡工場内にリサイクルセンター設置準備
平成13年 池田茂が代表取締役社長に就任
平成18年 スプリングマットレスとして業界初エコマーク認定取得
平成19年6月 完全再資源化を実現した業務用マットレス「ビュアリサイクルマットレス」を発売
平成21年 シックハウス症候群対策「エフ・フォースター」を導入
平成22年9月 環境対応マットレス「リコ・プラス」を発売
令和3年10月 環境配慮型マットレス解体システム「MORELIY®」を開発

しゅう げつ じゅく せい だい こ しゅ 秀月 熟成大古酒 時の職人



○ 琥珀色の長期熟成酒 15年以上熟成させた ○

かり ば いち

狩場一酒造株式会社

狩場一酒造は、日本酒「秀月」の製造・販売を行う地酒の酒蔵です。私たちが目指すのは、「心にも体にもやさしいお酒」を造ることです。そのため、原料となる酒米は吟醸酒クラスの精米歩合60%まで磨き、雑味の少ないお酒になるようにしています。

また、造りの最終段階である搾りの工程では、昔ながらの搾り機を使い、通常半日も掛からない工程を、丸一日かけてゆっくりと搾っています。時間を掛けて搾ることと、必要以上の圧力をかけて搾らないようにすることで、綺麗で透明感のあるお酒に仕上がっています。

「秀月 熟成大古酒 時の職人」は、2008年に醸造し15年以上熟成させた日本酒の長期熟成酒です。近年、日本酒の熟成酒や古酒・貯蔵酒は、その深い味わいと琥珀色の美しい色で、日本酒愛好家や海外の方の中で価値が認められてきています。そうした中で、私たちも日本酒の味の多

様性をもっと多くの方に届けたいと思い、熟成酒の製造に取り組みました。熟成をはじめて10年を過ぎたあたりから、ソトロンという成分による、カラメルや蜂蜜・ドライフルーツのような香りが感じられるようになりました。

この商品はお酒だけで楽しむのではなく、料理との相性を試しながら味わって頂きたいお酒です。牛肉・豚肉・ジビエなどのしっかりと味の濃い料理とよく合います。また、食後にガトーショコラやバニラアイスといったスイーツや、ベリー系のフルーツと合わせるのもおすすめです。

日本酒は、米と水を原料にして麴と酵母の力を借りながら「杜氏」という職人が丹精込めて造ることにより生み出されます。そこに「時」という職人が仕上げを行いました。いつものお酒とは違い、時を重ねることではか生まれない、秀月の新定番をお楽しみください。

事業者概要

所在地 兵庫県丹波篠山市波賀野500
代表者 狩場 一龍
創業年 1916年
資本金 500万円
社員数 8名
事業内容 清酒の製造と販売
主な販売場所 JA丹波ささやま味土里館、大正ロマン館
蔵併設直売所
問合せ先 TEL: 079-595-0040 / FAX: 079-595-0421
E-mail: syuugetu@aurora.ocn.ne.jp
HP(URL) https://syuugetu.jp

沿革

大正5年 創業、初代社長の狩場藤蔵の名前にちなんで「亀甲藤蔵造」と命名。のちに「狩場酒造場」に改称。
昭和32年 お酒の商標を「秀月」に改名。
平成3年 直売所「秀月庵」を開店。
平成8年 「原料米をもっと知ろう」をスローガンに、自社所有の田圃で酒米「山田錦」の栽培を始める。
平成14年 原料米の精米歩合を【全量60%】に引き上げる。
平成30年 法人化し、「狩場一酒造株式会社」に社名変更。



ベジタンバ野菜ジェラート



＋ 香料や着色料、
乳化剤などは使用せず
無添加!! 。

ソウルプロダクツ

丹波の野菜ジェラート「ベジタンバ」は、農薬や化学肥料を使わずに自社で育てた野菜を加工して製造しています。野菜が足りない場合は、地元の農家から規格外品の野菜を仕入れて使用。地元の農家の支援や、フードロス問題解決も視野に入れて運営しています。牛乳も丹波産です。使用している野菜の種類も、丹波栗や丹波黒豆などのブランド野菜はもちろん、スーパーフードとして話題のビーツやキクイモなど、他にはないフレーバーを約10種類ラインナップ。地域性と独自性の高い商品づくりを目指してきました。

ベジタンバ野菜ジェラートは、香料・着色料・乳化剤・白砂糖を使用せず、甘さも控えめでスッキリした後味に仕上がっています。

顧客のほとんどは40代以上の女性で、贈答や、お子様やお孫さんの為にお求めになる方も多くいらっしゃいます。

コロナ禍の真っ最中に始めたジェラート事業ですが、今後は牛乳アレルギーの方でも安心して食べていただけるよう、豆乳を使ったヴィーガン使用のジェラートも開発し、都心部の健康志向の方や、海外の方にも丹波の美味しい野菜の魅力を、ジェラートを通じて拡散し、日本の農業全体を盛り上げていきたいと考えております。



事業者概要

所在地 兵庫県丹波市市島町中竹田3117-1
代表者 中野 貴史
創業年 2005年
資本金 ー
社員数 2名
事業内容 販促ツールの制作、講師業、農業、ジェラート企画販売
主な販売場所 自社ECサイト、フォレスト・ドア、その他
問合せ先 TEL：090-1962-7166
E mail：info@kotodama-m.com
HP (URL) https://www.vegetamba.com/

沿革

平成17年1月 ソウルプロダクツを東京で創業
平成23年4月 大阪オフィス開設
令和3年1月 オフィスを兵庫県丹波市に移設
農業と野菜ジェラートの企画販売を開始
令和6年1月 「ベジタンバ野菜ジェラート 丹波黒枝豆&ミルク」が
五つ星ひょうごの特産品に認定