

令和4年度

丹波すぐれもの大賞

T A M B A I N N O V A T I O N A W A R D



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、地域の特色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くこと、「丹波すぐれもの大賞」として顕彰しています。今年度からは「TAMBA INNOVATION AWARD」の副題を冠し、より革新性を重視して選考をいたしました。

令和4年度は、「きらめき（製商品）部門」「わくわく（食料品）部門」「ときめき（観光・交流）部門」の3部門併せて16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、計8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12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。

令和5年度からは、「TAMBA INNOVATION AWARD」の名を冠し、シリ丹バレーの取組として顕彰することになります。令和4年度までの受賞製商品・取組につきましても、シリ丹バレーの取組の中で、販路拡大や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(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(食料品)部門

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

ときめき(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4年9月1日～10月31日

◆ 審査委員会 ◆ 令和5年1月12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4年度は全体で16件の応募があり、厳正な審査の結果、8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（製商品）部門」です。パナレーサー株式会社の『AGILEST（アジリスト）』は、「転がり抵抗の低減」を追求し、グリップ力や耐パンク性能も高い次元で兼ね備え、世界各国のサイクリストに愛用されているロード用自転車タイヤです。明昌機工株式会社の『次世代パワー半導体デバイス製造装置「シンタリング装置」』は、次世代パワー半導体を過酷な高電圧・大電流・高温環境下でも耐えうるよう、堅固に接着（焼結）させる最先端装置であり、カーボンニュートラル社会の実現を推進しています。いずれも、丹波のものづくりが結集した製品でもあります。

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（食料品）部門」です。丹波篠山黒豆プリン和み工房の「丹波篠山黒豆プリン5種類アソートセット」は、丹波篠山市川北地区の自社農園で育てられた、川北黒大豆、黒枝豆、小豆を使用し、豆のうまみを最大限に引き出したご当地プリンです。株式会社西山酒造場の「甘糍ヨーグルト」はこうじ甘酒と牛乳のみを使用した新感覚のノンアルコール飲料です。株式会社NOTE JAPANの「丹波篠山旅路のブルワリー」は築130年の古民家で醸し、土蔵熟成ならではの極めて細やかな泡立ち、芳醇で複雑味とコクのあるビールに仕上がっています。株式会社モーベルファームの「完全人工光植物工場生産したレタス」は、極めて衛生的な環境で生産し、顧客に応じ、甘みや苦みなどといった味や食感を調整できる商品です。

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（観光・交流）部門」です。丹波能楽振興会の「新丹波猿楽座」は、丹波の歴史を背景とした新たな作品を創出し、地域文化の振興および観光資源の高付加価値化に取り組んでいます。株式会社フォレスト・ドアの「『森の情報発信基地』FOREST DOOR-旧神楽小学校-」は全国的に増加している「森林資源」と「廃校」双方の課題の解決につながる新たな利活用モデル実現に取り組んでいます。

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5年3月9日



ロード用自転車タイヤ AGILEST(アジリスト)



「日本で唯一の自転車タイヤ専門メーカー」



パナレーサー株式会社

パナレーサー(株)は、日本で唯一の自転車タイヤ専門メーカーで、様々な自転車タイヤを創業以来70年にわたり製造・販売し、世界のサイクリストの足元を支えてきました。丹波市には昭和40年に工場を構え、平成17年には本社を丹波市に移転しました。

長年にわたる自転車タイヤ開発の知見を結集して開発した自信作が、ロード用自転車タイヤ「AGILEST(アジリスト)」シリーズです。

このタイヤは転がり抵抗値の低減を重視し、素材・構造などをゼロベースで見直し製品化しました。2022年3月の発売開始以来、走りの軽さ、乗り心地の良さ、そしてグリップ性能と耐パンク性能も高次元で兼ね備えていることでサイクリストの注目を集めています。

AGILESTはトータルバランスに優れたノーマルモデルに加え、軽さを重視しヒルクライムに適した

Light、優れた耐パンク性能を備え長距離ツーリングにも適したDURO、レース仕様のチューブラーモデルに加え、チューブ無しで使えるTLRモデルもあり、豊富なラインナップを誇ります。

2023年春からはサイズ追加も行い、より幅広いニーズに対応できるようになりました。

このAGILESTを一人でも多くのサイクリストに履いていただき、レースでの勝利の喜びやツーリングの楽しさを感じていただきたいと考えています。



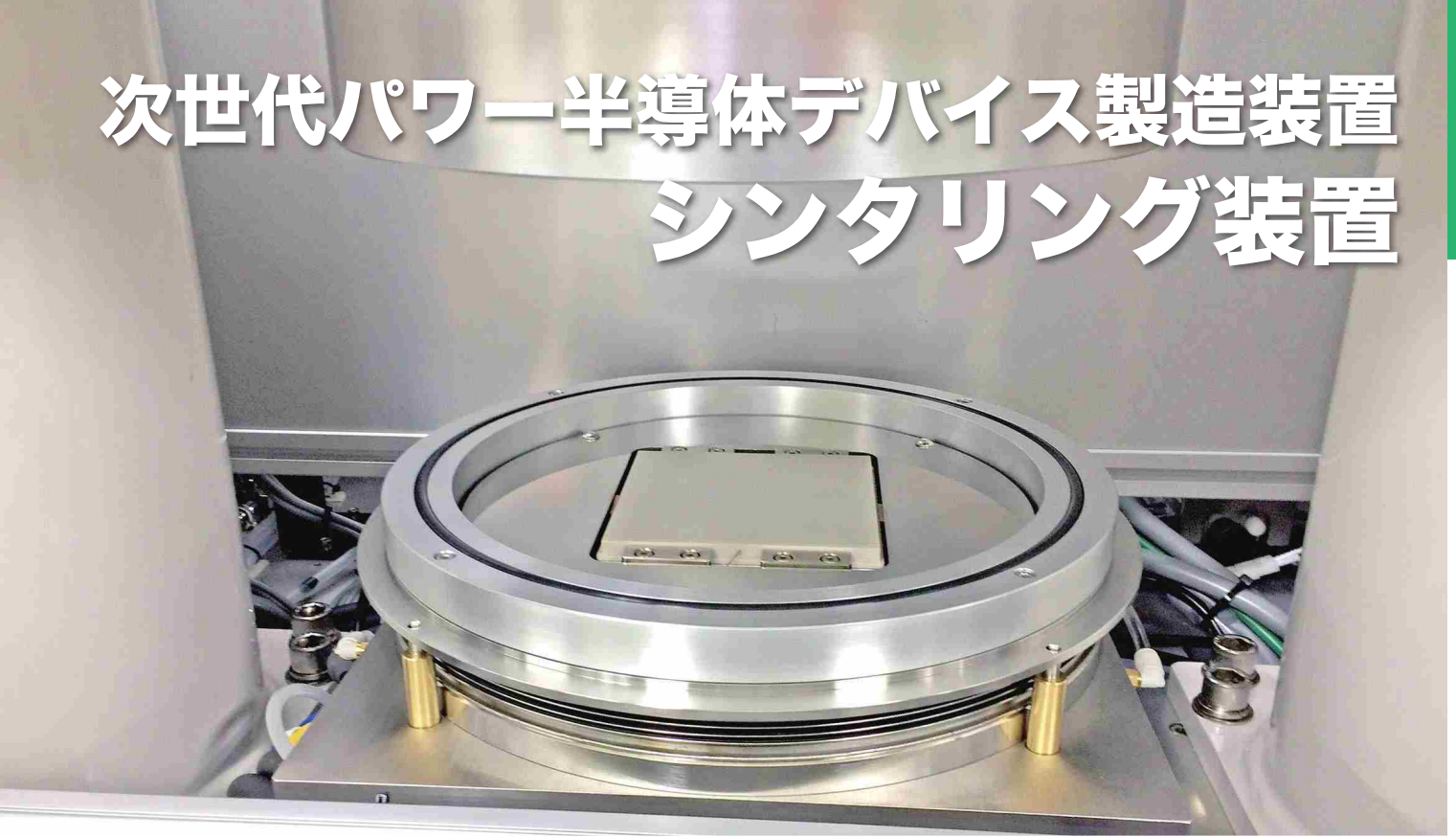
会社概要

所在地 兵庫県丹波市氷上町石生250番地
 代表者 大和 竜一
 創業 1952年
 資本金 1,000万円
 社員数 132名
 事業内容 自転車タイヤ、チューブの製造・販売
 問合せ先 TEL: 0795-82-6563
 FAX: 0795-82-6049
 HP(URL) <https://panaracer.com/>
 主な販売場所 サイクルショップ、大手ネット通販サイト

会社沿革

昭和27年1月 ナショナルタイヤ(株)を大阪市に設立
 昭和40年10月 丹波ナショナルタイヤ(株)を丹波市に設立
 平成11年10月 ナショナルタイヤ(株)と丹波ナショナルタイヤ(株)を合併
 平成17年4月 本社を大阪市から丹波市に移転
 平成27年4月 社名を「パナレーサー(株)」に変更
 令和3年2月 社名ロゴをリニューアルし、コーポレートカラーをパープルに変更

次世代パワー半導体デバイス製造装置 シンタリング装置



次世代パワー半導体
デバイス製造企業向けに
特化した装置開発



めい しょう き こう 明昌機工株式会社

「のどかで自然豊かなこの丹波の地で、そこからは連想し難いアカデミックな装置群を、開発設計から製作、制御までワンストップで手掛けている装置メーカーです!」と、学生の皆様には当社を紹介しております。事業は多岐に亘っており、レーザー等関連機器、ナノテク関連機器等々、BtoB(企業間)ビジネスが中心で、丹波地域の皆様には目に触れていただき難いニッチな市場に展開させて頂いております。今回の「シンタリング装置」もその一つで、世界における次世代パワー半導体デバイス製造企業様向けに特化して装置開発し、試作機やサンプルを提供し、ビジネス展開を図ろうとして奮闘しております。

次世代パワー半導体はカーボンニュートラル(脱炭素)社会実現のキーデバイスであり、電力発電、送配電対応の定格電力100MVA級の制御も期待され、必然的にシリコンカーバイド等の新素材採用という半導体革命が起こっております。更にそれを下支えする基盤技術革新も要

求されており、その一つが今回のパワー半導体とパッケージ基板間の接着(接合)技術、すなわちシンタリング(焼結)技術となります。このポイントは、超高電力下の過酷な高電圧、大電流、並びにこれに伴う超高温環境にも耐えうる接着力です。

我々の技術では、ナノ(10億分の1)レベルの銀粒子ペースト(有機溶剤使用)を塗布し、シンタリング装置を用いて、独自の基板温度とプレス加圧を秒単位の時間制御することで、銀本来の900℃を超える高い融点を持つ堅固な接合層を形成することができます。この状態になると、いかなる過酷な環境下でも接合剥離等が起こらない実験結果を得ており、デバイスの市場への供給が実現できます。

当社は今年度、丹波の地で設立してちょうど70周年のイベントイヤーであり、この丹波すぐれもの大賞をいただいた事を励みにして、この先も尚一層の精進をしていく所存です。

会社概要

所在地 兵庫県丹波市氷上町沼148
 代表者 足立 真士
 創業 1940年
 資本金 3,000万円
 社員数 50名
 事業内容 研究・開発用精密機器等の開発設計
 製造、販売
 問合せ先 TEL: 0795-82-7111
 FAX: 0795-82-7113
 E-mail: ashida.motoi@meisyo.co.jp
 HP(URL) https://www.meisyo.co.jp/

会社沿革

昭和15年9月 神戸市葺合区に興電社創立
 昭和27年5月 明昌機工(株)として会社設立
 平成9年7月 神戸市北区に神戸開発センター開設
 平成10年3月 中型放射光施設「ニュースバル」
 装置建設参画
 平成15年10月 大阪大学「光源開発用増幅装置
 (LFEX)」建設参画
 平成20年5月 日本原子力研究開発機構「J-
 PARC」建設参画
 平成21年5月 理化学研究所「SACLA」建設参画

平成24年3月 丹波すぐれもの大賞「ナノインプ
 リント」受賞
 平成29年10月 兵庫県ひょうごオンリーワン企業認定
 平成30年12月 経済産業省 地域未来牽引企業認定
 令和2年7月 東北次世代放射光施設「ナノテラ
 ス」への設備導入参画
 令和2年10月 兵庫県ひょうご仕事と生活のバラ
 ンス表彰企業認定
 令和4年5月 設立70周年を迎える

丹波篠山黒豆プリン 5種類アソートセット



丹波篠山黒豆プリン ^{なご}和み工房

和み工房は丹波篠山市川北地区で生産された川北黒大豆をはじめとする地元の食材を使った農産加工品を製造・販売しています。

自社農園で生産した川北黒大豆の新しい加工品を検討していた中で、黒豆との相性の良さや通年販売のしやすさを考えて、丹波篠山のご当地プリン「丹波篠山黒豆プリン」を開発しました。

5種類アソートセットは、昔ながらの固めカスタードプリン「マメちゃん」、黒豆豆乳と黒豆煮汁の深みのある味わいの「クロちゃん」、黒大豆枝豆の爽やかさが口いっぱいに広がる「みどりちゃん」、黒大豆きな粉の優しい甘さと香ばしさの「きなこちゃん」、丹波大納言小豆をたっぷり使った「あずきちゃん」の5種類の味が楽しめる、見た目もかわいいセットです。どのプリンにもビンの底にふっくらと煮た丹波黒煮豆がゴロゴロと入っていて、最後の

一口までお楽しみいただけます。

川北黒大豆や丹波大納言小豆、卵等プリンのメインとなる食材は100%丹波地域のものを使用しています。また香料や着色料を一切使用しておらず、素材の甘さやうまみを最大限に引き出せるよう試作を重ねました。食材を混ぜてビンに詰めて焼くまで自社加工場でおこなっています。

プリンが入っているビンはイヌとネコのかわいいデザインとなっていて、子どもから大人まで幅広く親しまれています。インスタグラムなどのSNS映えも間違いなしです。



丹波地域の素材の甘さやうまみを最大限に引き出しました。

組織概要

所在地 兵庫県丹波篠山市川北503
 代表者 山本 季代子
 創業 2018年5月1日
 資本金 ー
 社員数 3名
 事業内容 菓子製造・農産加工・販売
 問合せ TEL : 090-3847-4096
 FAX : 079-593-0235
 Email : kurochanmamechan@gmail.com
 HP (URL) https://kuromame-purin.jp/
 主な販売場所 ホームページ、JA丹波ささやま味土里館など

組織沿革

平成30年5月 和み工房を創業。川北黒大豆を使用した農産加工品（黒豆みそ、丹波黒煮豆）の製造・販売や新商品開発を開始
 令和元年12月 「丹波篠山黒豆プリン」としてクロちゃん・マメちゃんの2種類の製造・販売を開始
 通販サイトも併せて開設し全国からの注文を受付
 令和2年2月 自社加工場の一角に店舗をオープン
 令和3年3月 新たに4種類のプリンを開発
 「5種類アソートセット」の販売を開始
 令和5年2月 12種類のプリンを開発・販売中



あまこうじ 甘糍ヨーグルト

にし やま しゅ ぞう じょう 株式会社西山酒造場

西山酒造場は丹波市市島町にある、1849年(嘉永2年)創業の酒蔵です。銘柄は「小鼓」。1年を通じて酒造りを行う四季醸造を取り入れることで、常にフレッシュなお酒をお届けしております。

誇りをもって日本酒を製造していますが、日本酒の消費量は減少しています。人口減少や高齢化、健康志向でお酒を飲まない人の割合が増えたことが要因とされています。

ここで生まれたのがノンアルコールの飲むヨーグルト、「甘糍ヨーグルト」です。174年間築いてきたお米の発酵技術をノンアルコール製品にも活かすことで、老若男女問わず楽しめる商品を目指しました。

この商品は京都府京丹後市の平林乳業との共同開発で完成しました。新鮮にこだわり四季醸造を行う西山酒造場と、搾りたての生乳にこだわる平林乳業が共に「フレッシュ」というキーワードにこだわっています。

原料は栄養豊富なこうじ甘酒と牛乳のみ、非常にシンプルな構成です。保

存料、着色料などの添加物や、白砂糖は一切使用していません。身体へのやさしさにとことんこだわりました。

甘糍ヨーグルトは「後発酵製法」という製法で造っています。こうじ甘酒と牛乳、3種類の乳酸菌を容器に入れた後で発酵させることで、とろっとした新しい食感と、元気な乳酸菌を手軽にお楽しみいただけます。また、お互いに影響を及ぼす可能性がある「酵母菌」と「乳酸菌」を、高度な技術により組み合わせた商品でもあります。

これからも子供からお年寄りまで、あらゆる世代の方に幸せを感じていただける新しいモノづくりに力を注いでいきます。



搾りたての生乳に
こだわる平林乳業と
共同開発



会社概要

所在地 兵庫県丹波市市島町中竹田1171
 代表者 西山 周三
 創業 1849年
 資本金 2,000万円
 社員数 47名
 事業内容 清酒、焼酎、リキュール、グラッパ、スイーツ、ノンアルコール製品等の製造と販売
 問合せ先 TEL : 0795-86-0331
 FAX : 0795-86-0202
 E mail : main@kotsuzumi.co.jp
 HP(URL) https://kotsuzumi.co.jp/
 主な販売場所 西山酒造場ECサイト「小鼓ドットコム」
 平林乳業オンラインショップ
 西山酒造場 蔵元直売所、ふるさと納税道の駅「丹波おばあちゃんの里」など

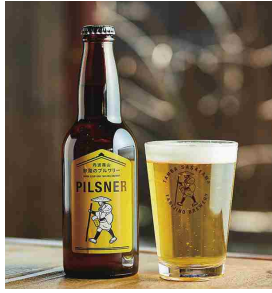
会社沿革

嘉永2年 初代西山清介が清酒蔵として竹田村(現市島町)市ノ貝で創業
 明治14年 二代目騰造が良水を求めて同村大森の現在地へ移転
 大正3年 三代目亮三の時に俳聖 高浜虚子により清酒銘柄「小鼓」命名、「国の礎」より改める
 昭和27年 小川10号酵母を親蔵にあたる小川知可良が分離培養
 昭和57年 西日本では初、早期に取り入れる
 昭和59年 全国で初めて栗焼酎を製造、販売
 平成13年 全国で初めて「生酒の蔵元直送便」を開始
 平成16年 幻の酒米「但馬強力」の酒、「丹鼓」を発売
 海外への輸出を開始
 「神戸グラッパ」の蒸留を開始
 豪雨による水害
 主屋を含む西山酒造場内の建築物3点が、国の登録有形文化財に認定

平成19年 西山周三が六代目代表取締役社長に就任
 組織変革を実行。梅酒・リキュールを開発販売開始
 平成22年 酒蔵スイーツを開発販売開始
 平成23年 ノンアルコールドリンク 甘酒ヨーグルトを開発販売開始
 平成24年 米発酵調味料を開発販売
 甘酒ヨーグルト、甘麹が丹波すぐれもの大賞を受賞
 平成26年 豪雨による大規模な水害。休耕田を借り上げ、酒米などの自社栽培を開始。大阪事務所を開設
 令和元年 豪雨による水害
 小鼓 モンテオエステジンの蒸留を開始、丹波すぐれもの大賞を受賞
 令和2年 主屋等が景観形成重要建造物に指定
 小鼓 美白酵母が丹波すぐれもの大賞を受賞
 令和3年 ノンアルコールドリンク 甘糍ヨーグルトを開発販売開始



丹波篠山 旅路のブルワリー



築130年の古民家の土蔵で熟成



ノオト ジャパン

株式会社 NOTE JAPAN

丹波篠山旅路のブルワリーは国の重要伝統的建造物群保存地区にも指定されております兵庫県丹波篠山市福住にある築130年の古民家を改修しブルワリーとして活用しております。

【PRODUCT】

Japanese Authentic Beerを目指し、丹波篠山福住宿場町の古民家で最新の醸造設備を使用して仕込み、ヨーロッパなどで受け継がれる伝統的な製法を参考に古民家の土蔵で熟成を行っています。蔵熟成をしているブルワリーは非常に珍しく、古民家だからこそ成せる製法です。土蔵は冬は暖かく夏は涼しく、1日を通して温度差が少ないというビール作りには最適な場所です。季節や環境に合わせて熟成を細かく管理することで、土蔵熟成ならではの極めて細やかな泡立ち、芳醇で複雑味とコクのあるビールに仕上がります。

また出荷後も酵母が生きており熟成が進むので、出来立てはもちろん、

時間の経過と共に変化する味わいもお楽しみいただけます。

【CONCEPT】

名前の通り旅するビールがコンセプトです。福住が宿場町だったことから、旅人を迎え入れ、旅人と地域住民をつなげ、さらにはビールが全国を旅する、そして福住を知ってもらい来てもらいたいという思いがこめられています。

【CRAFTMANSHIP】

ビールを作って販売するだけではなく、地域との繋がりを大切にしたい。そして一緒にお客様を丹波篠山に迎え入れたいという思いもありますので、篠山のお米や近所のコーヒー屋さんのコーヒー豆を副原料に使わせてもらったりして、地域の方と一緒に作るという点も大きな特徴です。



会社概要

所在地 兵庫県丹波篠山市二階町18-1
 代表者 藤原 岳史
 創業 2017年9月4日
 資本金 ー
 社員数 ー
 事業内容 不動産賃貸借業・ビール製造販売
 問合せ先 E mail : info@t-brewery.jp
 HP (URL) https://t-brewery.jp/
 主な販売場所 ECサイト (自社公式サイト、ヨドバシ・ドット・コムなど) パザールタウン篠山 NEWS館、フレッシュパザール篠山店 こんだ薬師温泉 めくもりの郷

会社沿革

平成29年9月 株式会社 NOTE JAPAN 設立
 平成30年8月 丹波篠山城下町地区の空き家古民家を活用した宿泊施設『篠山城下町ホテル NIPPONIA YOMENA 棟 NOKON 棟』開発
 平成30年10月 福住地区の空き家古民家を活用した宿泊施設『福住宿場町ホテル NIPPONIA 福稲棟』開発
 令和元年7月 福住地区の空き家古民家を活用した飲食店兼醸造場 丹波篠山旅路のブルワリー 開業
 令和元年8月 丹波篠山城下町地区の空き家古民家を活用した宿泊施設『篠山城下町ホテル NIPPONIA YAMAZINO 棟 KAWARANO 棟』開発