28年度補正 革新的ものづくり・商業・サービス開発支援補助金

1. 事業の目的

国際的な経済社会情勢の変化に対応し、足腰の強い経済を構築するため、経営力向上に資する革新的サービス開発・試作 品開発・生産プロセスの改善を行うための中小企業・小規模事業者の設備投資等の一部を支援する。

2. 補助対象者

本補助金の補助対象者は、日本国内に本社及び開発拠点を有する中小企業者に限る。

本事業における中小企業者とは、【ものづくり技術】で申請される方は「中小企業のものづくり基盤技術の高度化に関する法律」第2条第1項、【革新的サービス】で申請される方は「中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律」第2条第1項に規定する者をいう。

3. 補助対象事業

本事業では、【革新的サービス】、【ものづくり技術】の2つの類型がある。また、それぞれについて、「第四次産業革命型」 「一般型」「小規模型(設備投資のみ、試作開発等)」の事業類型がある。補助率は、補助対象経費の3分の2以内。

対象類型 事業類型	【革新的サービス】		【ものづくり技術】		
第四次 産業革命型	・補助上限額:3,000万円・補助率:2/3以内・設備投資:必要・補助対象経費:機械装置費、技術導入費、専門家経費、運搬費				
一般型	・補助上限額:1 ・補助率:2/3 ・設備投資:必要 ・補助対象経費:				
小規模型	設備投資のみ	 ・補助上限額:500万円 ・補助率:2/3以内 ・設備投資:必要 ・補助対象経費: 機械装置費、技術導入費、専門家経費、運搬費 		※雇用増(維持)をし、5% 以上の賃金引上げについて は、補助上限を倍増 ※最低賃金引上げの影響を受	
	試作開発等	 ・補助上限額:500万円 ・補助率:2/3以内 ・設備投資:可能(必須ではない) ・補助対象経費: 機械装置費、技術導入費、専門家経費、運委託費、知的財産権等関連経費、クラウド 		ける場合については、補助 上限をさらに 1 . 5 倍	

4. 補助対象要件

申請事業は、下記の要件を満たすことが必要である。

【共通】

- (1) どのように他社と差別化し競争力を強化するかを明記した事業計画を作り、その実効性について認定支援機関により確認されていること。
- (2) (第四次産業革命型のみ)「IoT・AI・ロボットを用いた設備投資」を行うこと。

【革新的サービス】

「中小サービス事業者の生産性向上のためのガイドライン」で示された方法で行う革新的なサービスの創出・サービス 提供プロセスの改善であり、3~5年計画で、「付加価値額」 年率3%及び「経常利益」 年率1%の向上を達成できる計画 であること。

【ものづくり技術】

「中小ものづくり高度化法」に基づく特定ものづくり基盤技術を活用した革新的な試作品開発・生産プロセスの改善を行い、生産性を向上させる計画(3~5年計画で「付加価値額」及び「経常利益」の増大を達成する計画)であること。

5. 補助上限額等

	補助上限額(下限額)			
事業類型		雇用・賃金拡充による上限額の増額		補助率
尹未炽至	基本額	(1)雇用増(維持)・5%以上 の賃金引上げ計画に基づく 取組み	(2)(1)に加え、最低賃金引上げ の影響を受ける場合	
第四次産業革命型	3,000万円 (100万円)	補助上限額の増額設定なし		
一般型	1,000万円 (100万円)	2,000万円 (100万円)	3,000万円 (100万円)	補助対象経費の3分の2以内
小規模型	500万円 (100万円)	1,000万円 (100万円)	1,500万円 (100万円)	



28年度採択

有限会社成田木工 タムラファーム株式会社 コムラ醸造株式会社

公共施設の木質化施策に伴う

据付家具製作における納期短縮の実現



背景·目的

平成 22 年「公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律」が施行され、公共施設の建築・内装材料には積極的に木材を使用するよう定められた。また、シックハウス対策として平成 15 年に改正建築基準法が施行、シックハウス症候群の原因となる化学物質の室内濃度を下げるため、住宅や学校、オフィス、病院等の建築物の居室に使用する建材に関しては規制が行われている。

このような背景下、取引先からは全体の工期を短縮 するため、当社が受け持つ工事を更に短期間で実施し てほしいという要求が増えてきているが、低圧メラミン化粧板のカット作業の場合、通常では1物件あたり5日しかかからないのに対して、当社が保有するパネルソーの加工精度が低く10日の日数を必要としていた。また、鉋盤の場合、加工ができる幅が限られており、それ以上に対応するとなると職人が手作業で5日かけて、荒削りしなければならない。よって、設計から施工までに掛かる納期は約30日を要していた。

せるで、上記課題を解決するために本事業にて設備 を導入し、生産体制の強化による短納期化を目指した。

実施内容

設備3台(10 尺タイプパネルソー・自動一面鉋盤・オートリターン式全自動超仕上鉋盤)を導入し作業時間や加工範囲、 納期を確認するため、天板50 ロット加工を想定したテスト稼動を実施した。



9 9 9 9 9 9 9 9

成 果

一テスト稼働の結果から、加工精度が向上し加工可能範囲が広がったため、作業効率が上がった。また、加工後の職人による手作業での仕上げ加工が省けるため時間が短縮され、設計から施工までの納期が、50ロットの場合30日を要していたものが、21日と大幅に短縮された。家具を多く作っていることもあり、鉋盤は幅とサイズの大きい機械が必要だった。

今までは横に置くランニングソーでカッティングしていたが、 量が多いため 1 台ではこなせなかったが、縦型のパネルソーを

導入したことによ り時間の短縮、効 率が良くなった。



五所川原市市庁舎



有限会社 成田木工

代表者 / 代表取締役 成田 修二 創 立 / 平成 13 年 9 月 資本金 / 500 万円 従業員数 / 18 名

〒037-0004

青森県五所川原市大字唐笠柳字皆瀬 15-3 TEL 0173-34-2561 FAX 0173-34-2543

〈事業内容〉オーダー家具やオーダー収納家具等の製作をし、設置する場所、収納するものに ビタリと合う色選びで既製品にはないm単位の 設計とデザインをしている。

専務のお話

平成30年5月にリニューアルオープンした五所川原の市庁舎の木工部分は当社ですべて施工しました。この仕事に関われてよかったと思います。

最近 3Dで実際に図面から組み立てたものが簡単に見ることができるソフトが出始めています。例えばネットで食器棚を注文する時は、基本数から自分好のに色や引き出しの必を変えて見る事ができます。からはそのシステムを導入今後の新や、思っています。恐らく中の様子にはAI等を使って中の様子になるのではないかと思います。

専務取締役 成田 明芳

【今後の展望】

本事業によって当社製品の短納期化と低コスト化が実現できた事から学校施設の老朽化による建て替えや修繕、社会福祉施設の増設などによる据付家具製作を確実に受注していくことが可能となります。家具の設計から製作・施工までの工期を3週間にする体制が構築できたため、さらに東北地方の案件を増やすことができます。今後は更に取引先を増やしていきたいと思います。

また、青森県の老人福祉施設、身体障害者更生援護施設などの7割程度が建て替え・修繕等が必要な施設だと換算して も、同県だけでも1,000施設ほどの市場があると推測できます。さらに日本人の高齢化の進展によって、要介護者に対する施設が圧倒的に不足している中で、青森県をはじめとする東北地方は老齢人口比率が最も高い地域であることから、今後、同様の施設の増加が見込まれ、当社が製作する据付家具も安定的に需要があると思われます。

本事業により、家具の設計から製作・施工までの工期を、3週間にする体制が構築できました。また、低コストで高品質の低圧メラミン化粧板を使用した家具作りができるのは当社だけであるため、取引先からの更なる発注増が期待でき、青森県内の競合他社のシェアを取り込むことも可能と考えられます。これにより、小中学校などの公共施設や老人ホームにおける据付家具の受注も増加すると思われます。

食料品製造業

自動充填ライン導入による

生産性の向上と製品の安全性確立



背景·目的

シードル・ジュースは、フレッシュなりんごから製造するため、基本的にりんご収穫年の12月から翌年4月にかけての5ヶ月間が繁忙期となる。現在の売上拡大ペースが順調に続くと、現状の設備・体制のままでは、安定供給ができなくなる。原材料からこだわった高品質な商品を提供し続けるためには、人海戦術での高リスクな製造ではなく、高品質商品の安定供給体制の確立が喫緊の課題と考える。

そこで、上記課題を解決するため、本事業にて自動充填ライン設備を導入し、ビン洗浄から充填、キャップ作業までを自動化することで、高品質商品の生産能力増強・安定供給体制を確立することとした。さらには、無菌室での充填による製品の安全性、自動化による供給力の向上を訴求することで、取引先との信頼関係をより強固にし、ブランド力の強化にもつながる。

実施内容

導入機種の選定にあたり、洗瓶・充填・炭酸付加の一連の充填工程が自動処理で完結することを条件とし、検討した結果、ラインフリー炭酸ガス充填設備を導入することとした。



999999999

成果

充填ライン自動化によって基本的に1人で対応可能となった。また1日で約1,500本充填することができるため、回転率も向上し、機械自体もとてもコンパクトなため、当社のスペースに合っている。更には雑菌侵入リスクの回避を含め、鮮度保持にも効果が期待できる。

新しい機械は炭酸も入れられるのでスパークリングジュース も作ることが可能となり、新商品の開発に幅ができた。当社の

製品は、あとから加えるものは炭酸のみで、濃縮還元 果汁は使っておらず、りんご 本来のおいしさをそのまま 楽しめる。



異物混入の確認



タムラファーム 株式会社

代表者 / 代表取締役 田村 昌司 創 立 / 平成元年 4 月 資本金 /420 万円 従業員数 / 20 名 (バート含)

〒036-8246 青森県弘前市大字青樹町 18-28 TEL 0172-88-3836 FAX 0172-55-8555

〈事業内容〉りんごの栽培、加工品の製造・販売 をしている。

【今後の展望】

充填ラインの自動化により作業人口 20%減という、製造技術が必要なラインの少人数化が可能となり、従来と同じ人員体制でも生産能力の向上が実現し、付加価値額を向上できます。

また、充填ラインの所要日数減によって、既存のタンク設備の回転率が5%以上アップできるのでシードル・ジュースの製造に不可欠なタンクの回転率を高めることで、生産性が上がり、利益率の向上が期待できます。

さらに無菌室充填が可能になることで、人手作業の不注意 や作業環境に左右されず、雑菌侵入・異物混入リスクが軽減 できるため、安全で高品質な商品を安定的に供給、これにより、消費者へ安心感・満足度を提供でき、当社のブランド力強化 につながります。また、青森県産りんごを原料としたシードル、ジュースの品質が向上することで、当社のみならず青森県全体のブランド力強化にも貢献できると思います。

高品質商品を安定的に高い生産能力で供給できることで、 既存の取引先との信頼関係が強固になり、さらに販路拡大、 ネット販売等で新規取引先を獲得しつつ、生産性を高めて増 収増益を実現するつもりです。

平成 29 年 12月に東京浅草の商業施設「まるごとにっぽん」内に直営店 (アンテナショップ)を開設。今年から本格的にコンフィチュールの製造に取り掛かりました。小売り向けから業務用までニーズに合わせたりんご加工品を開発したいと思います。

社長のお話

平成3年、りんご台風と呼ばれる台風でりんごが95%落果した。 た時、それでジュースを作れがと思い加工業を引がと思い加工業を引き取って加工してジュースにも引き取って加工してジューでも引き取って加圧した。規格外のりんごも付加値をつけることに一次であたというました。というました。

また、食の安全を確保する為に、 GLOBALG.A.P、HACCPの 外部認証を獲得しました。



代表取締役 田村 昌司

混合撹拌機導入による

「なんばんみそ」の生産性拡大と増産



背景·目的

当社は、なんばんみや、漬物、醤油、味噌を製造販売している。この中でも「なんばんみや」は当社の主力製品であり、野菜をもろみに漬け込んだ漬物で、根強い需要がある。

「なんばんみそ」の需要を拡大する ため、新商品開発や、従来の袋詰めと カップ入りで販売している「なんばん みそ」を小カップ入りで販売したとこ る、市場の評価が高く、弁当向けなど の販売が伸びている。

このような需要増加に対応するには、もろみと野菜との混合撹拌工程作業の効率を向上させることが最も効果的であると判断し、事業を行った。





実施内容

本事業では、もろみと野菜を均等に混合することができ、更に撹拌槽底部に固形物が滞留防止する条件を元に、混合撹拌効率の向上が可能になるステンレスフードミキサーを導入した。

999999999

成果

― もろみと野菜を均等に混合することができるようになり、撹拌槽底部に固形物の滞留がなく、作業効率が向上し短時間で生産することが可能となった。

一日に4~5回混ぜ合わせるが、1回約170kgほどの量で、多いときには一日で約1トン弱を混ぜ合わせ、1回で1,200袋×5で、なんばんみや約6,000袋位でき上がる。機械導入前は4回ぐらいが業務時間内でギリギリできる回数だったので、かなり生産性が上がった。

導入前の機械は撹拌する羽が 1 つだったのに対し、導入した機械は羽が2つありよく混ぜ合わせることができるため、撹拌時間が短くて済み、生産の効率が改善された。



コムラ醸造 株式会社

代表者 / 代表取締役 小村 彰夫 創 立 / 明治 18 年 資本金 / 3,300 万円 従業員数 / 15 名 (パート含)

〒039-1568

青森県三戸郡五戸町銀杏木 13-5 TEL 0178-62-7333 FAX 0178-62-7330

〈事業内容〉なんばんみそ、漬物、味噌の製造・ 販売をしている。

【今後の展望】

取引先とのあいだで青森県産ごぼうを用いた「十和田美人ごんぼ」の製品化など、近年では色々な企業様と協力して商品開発するようになってきています。最近では八戸の企業様から当社のなんばんみやを使用したお菓子を製造してみたいとお声がけをいただいて、「なんばんみやだんご」という商品を販売する運びとなりました。他にも、青森県が推進しています「だし活」を参考に「できるだし」を使用した「できるだし コムラのなんばんみや」の製造・販売など、新しいことに色々と挑戦しております。

販促に関しましては、現在では県内多くのスーパー様で取り扱っていただいており、さらに拡売していただけるよう、安心・安全な商品開発・製造に邁進していきます。

また、多くの商品を取り扱っていただくためには新商品の開発・販売が必要不可欠です。新商品に関しましては、新聞やテレビ CM などで告知をするなど、お客様に周知していただくよう取り組んでおります。

県外では青森県フェア・東北フェアなどに県産品として取り扱っていただけることも多く、青森県出身者にとってはふるさとの味として、新規のお客様には青森の味としてご紹介・販売していただいております。そういう中で嬉しいお褒めの言葉や厳しいお言葉をいただくこともあり、お客様から色々と勉強させていただくことも多いです。例を挙げると青森県外での通年販売している場所などはよく聞かれます。東北地方や東京などの観光所で取り扱っていただいているところもございますが、中々お客様のご要望通りの地域にないことも多いです。そういった点などを踏まえて、今以上にネット販売に力を入れていかなくてはいけないと現在検討しているところです。

当社もおかげさまで現在創業 134 年になりますが、これもひとえに青森県の方々に親しんでいただけたおかげだと感謝しております。これからも県内の方々に愛される商品・会社というものを理念に掲げ、努力してまいります。

商品紹介

【コムラのなんばんみそ】明治の頃に、青森県南地方の冬の保存食として作られ、現在では青森県伝統食品として親しまれているお漬物です。なんばんみそという名前から唐辛子の入った味噌と思われる方もいらっしゃいますが、この「みそ」は「もろみ」のことで別名「ごどみそ」といわれていることからと伝えられております。このもろみに大根、人参、きゅうり、ごぼう、しその実、青唐辛子を漬け込んだものが「コムラのなんばんみそ」です。

温かいご飯に乗せて食べるともろみの風味と野菜の食感が引き立ち、ご飯が進みます。青森県の特 A 米「青天の霹靂」に合うおかずとして紹介していただきました。

