

平成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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 補助上限額:1,000万円 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 	
小規模型	設備投資のみ	※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ける場合については、補助上限をさらに1.5倍
	試作開発等	

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】

- 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。
- (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

事業類型	補助上限額（下限額）			補助率
	基本額	雇用・賃金拡充による上限額の増額		
		(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		補助対象経費の3分の2以内
一般型	1,000万円(100万円)	2,000万円(100万円)	3,000万円(100万円)	
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

株式会社はとや製菓



代表取締役社長
安保 照子

【事業計画名】

凍結乾燥りんごを用いた 新規氷菓の効率的な製造技術の開発

背景・目的

はとや製菓初の氷菓の商品開発に挑戦

当社では、りんごや大豆、カシスなど青森県産の食材にこだわったお菓子の製造、販売をしています。

大ヒット商品であるフリーズドライの「ソフトりんご」に青森県産のカシス果汁やりんご果汁を浸して凍らせる商品アイデアは、「ソフトりんご」誕生時から温めていたアイデアであっ

たものの、製造ラインに必要な機器の導入が課題で、形にできていませんでした。

また、当社での氷菓商品開発は初の試みであったことから、製造条件や冷凍保存の温度条件、品質設計を明確にすることが課題でした。



実施内容

氷菓の新商品開発と、製造方法の確立

新規商品である氷菓「冷や。林檎」の商品開発のために、真空脱気ヒートシール機、急速冷凍機、冷凍保管庫の3つの機器を導入して商品開発に取り組みました。りんごのフリーズドライ商品「ソフトりんご」に青森県産カシスのピューレを染み込ませた「あおりカ

シス味」と、りんご果汁とふかうら雪人参ジュースを混ぜて染み込ませた「ふかうら雪人参味」の2種類について試作し、染み込ませる果汁の濃さや割合を検討しました。また、果汁の量を調節してちょうどよいシャーベットになるよう試作し、製造方法を確立しました。



事業成果

高品質のまま保存できる冷凍設備の導入により、
褐変しない長期間の保存が可能に

真空脱気ヒートシール機を導入したことにより、従来の包装機では水分量が多いとうまういかなかったシーリングが、カシス果汁や人参ジュースを染み込ませて水分量が多くてもきれに行えるようになりました。りんご果汁を使うと変色してしまう褐変については、ふかうら雪人参ジュースと混ぜて染み込ませることにより克服できました。また、急速冷凍庫と冷凍保管庫

の導入によって商品を一度に大量製造し、高い品質を維持したまま長期間工場在庫を保管できるようになりました。これにより製造過程においても効率的な製造方法が確立でき、人件費の削減と大量発注に対応できる生産体制が整いました。

原材料に青森県産りんご、あおもりカシス、そしてふかうら雪人参と地域のブランド食材を使用することで、地

域性の高い商品を実現しています。



ココがポイント

シール機の導入により、検品作業が自動化

真空脱気ヒートシール機の導入により、それまで作業員が目視して確認していた検品作業が、機械で自動選別できるようになりました。

結果、人件費が大幅に削減できました。

この機器はパッケージングの際に窒素充填できる機械なので、**氷菓商品の包装に有効活用**できています。



今後の展望

他社との差別化を図り、オンリーワンの商品を開発し続けたい

氷菓「冷や。林檎」は、機器導入後5ヶ月ほどで商品化し、すでに販売ルートがある青森県内の土産店、物産店、キヨスクなどの店頭にて常温販売しています。「冷や。林檎」は自社商品「ソフトりんご」を活用した新規氷菓であり、自社の優位性を活かしたオンリーワンの商品であるといえ、他社製品との差別化ができています。

販売形態は、1個単体での販売、3個

セット袋詰めでの販売、3個セット袋詰めをさらに箱詰めした状態での販売と、求められるニーズに対応できるように展開しています。

「冷や。林檎」は、観光商品としての周知はもちろんですが、青森県内に住む地元の方に購入して自宅で凍らせて食べてもらいたいと考えています。地元の方にも知っていただけるように今後は宣伝活動に一層力を入れ、何軒か

の店舗で集中して販売することで周知を徹底しようと考えています。ゆくゆくは生産体制を整え、海外への輸出に繋がりたいと思っています。

今後も、地元企業だからこそできる、地の利を活かした地産地消の商品を開発し、青森県産食材の魅力を引き出す商品を製造・販売していきます。

株式会社はとや製菓

代表取締役社長 安保 照子

◎創 立

〒030-0943 青森市大字幸畑字谷脇69-1

TEL.017-738-3500 FAX.017-738-7591

URL: <https://www.a-hatoya.com/>

◎昭和38年 ◎資本金 2,200万円 ◎従業員 48名

