

株式会社カンディハウス

(北海道旭川市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道旭川市永山北2条6丁目
- 電話 : 0166-47-1188
- URL : <https://www.condehouse.co.jp/>
- 代表者 : 代表取締役会長 渡辺 直行
- 設立 : 昭和43年9月
- 資本金 : 16,000万円
- 従業員数 : 286名

※「地域経済牽引事業計画」承認済み



IFDA開催の様子



職人の熟練の技による仕上げ



海外デザイナーと開発した商品



海外家具展示会出展の様子

【地域経済牽引のポイント】

- ◆高級家具の開発から生産・販売までを全て自社で実施。海外デザインの取込や旭川家具の情報発信、海外販路開拓を通じて業界の発展に貢献。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆住宅様式の急激な変化により需要が激減した婚礼タンス等の箱物家具から、椅子やテーブル等の脚物家具への転換を指向し、業容を拡大。欧米の洗練されたデザインを積極的に取り入れた家具作りを実践し、また、旭川で3年に1度開催する木製家具の国際デザインコンペ「IFDA」を主導するなど、旭川家具業界の製造製品転換を牽引しています。最先端設備による効率生産と、木を見る手と目を併せ持つ熟練の技により、生産量と品質の高次元の両立を実現しました。
- ◆国内外の富裕層をターゲットに、卸を介さない自社ショップ展開によりブランドを確立しました。また、1980年にサンフランシスコに旭川家具初の海外拠点を設置したほか、2005年にはドイツに現地法人を設立しました。このほか、中国や韓国などアジアへの営業を強化し、ブランドを世界へ発信しています。
- ◆今後は、海外への販路拡大を更に強化するため、欧州等の家具国際見本市への出展や、現地コーディネーターによる販路開拓、家具ディーラー等を招聘した商談会の実施などの販売促進及び海外市場向けの新商品の開発を実施していきます。

株式会社もりもと

(北海道千歳市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道千歳市千代田町4丁目12-1
- 電話 : 0123-23-4181
- URL : <https://www.haskapp.co.jp/>
- 代表者 : 代表取締役会長 森本 吉勝
- 設立 : 昭和24年10月
- 資本金 : 1,000万円
- 従業員数 : 779名

※「地域経済牽引事業計画」承認済み



北のちいさなケーキ
**CHERRY
JEWELRY**
チェリージュエリー



北海道産原料の魅力を際立たせた商品を開発



新千歳空港に近接する工場



工場見学

【地域経済牽引のポイント】

- ◆道産原料の魅力を際立たせた、和・洋菓子、パンなど常時400品目以上の商品を製造販売。生産者や農協、加工、流通等100社以上の企業と取引。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆北海道産原料（小麦、乳製品、小豆、果物等）を活かし、和菓子、洋菓子、パンなど幅広い商品開発力を有し、常時400種類以上の商品を製造販売する菓子メーカーです。生産者や農協、加工、流通等100社以上の企業（うち8割が道内）との裾野の広い取引関係を形成しています。
- ◆職人自ら定期的に生産者を訪問し、素材の特徴を理解することで、素材の魅力を最大限に引き出した商品を開発しているほか、ホクレン農業協同組合連合会とのコラボ商品の開発や、地域の公設試験研究機関と連携した取組も行っています。また、地方創生・地域貢献の意識も高く、企業が所在する千歳市、原料を仕入れる仁木町と包括連携協定を締結しています。
- ◆今後、道外・海外観光客の需要獲得を図るため、新商品の開発や賞味期限延長技術の開発、新千歳空港に近接する自社工場を体験観光施設化する取組を実施します。また、生産者や加工業者等と連携し、商品のサプライチェーンの国際標準化を推進する取組を実施し、2020年東京オリンピック・パラリンピックへの商品供給や、海外への輸出拡大を目指します。

株式会社アミノアップ化学

(北海道札幌市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道札幌市清田区真栄363-32
- 電話 : 011-889-2277
- URL : <https://www.aminoup.co.jp/>
- 代表者 : 代表取締役社長 藤井 創
- 設立 : 昭和59年6月
- 資本金 : 36,900万円
- 従業員数 : 86名



ライチ由来の抗酸化機能性食品素材
オリゴノール



キノコ由来の免疫調節
機能性食品素材 AHCC



ヘルシーDo認定マークとロゴ



ヘルシーDo認定商品の例

【地域経済牽引のポイント】

- ◆科学的データに裏付けされた製品開発を行う機能性食品素材メーカー。地元食品メーカー等が、同社の素材を使って高付加価値製品を製造。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆同社は、国内外60以上の大学・医療機関との共同研究により、科学的データに裏付けされた製品開発を行う道内最大の機能性食品素材メーカーです。天然原料による菌糸体培養技術や生体吸収性及び活性の高いポリフェノールの低分子化などの特許化を図り、医療機関等を通じたサプリメント販売や一般食品添加素材としての販売など、独創的ビジネスモデルで道内機能性食品分野を牽引しています。
- ◆全国に先駆けて制度化された北海道独自の食品機能性表示制度「ヘルシーDo」においても、同社の機能性素材である「オリゴノール」が認定商品に多数採用されています。また、オリゴノール含有商品が平成27年4月に開始された消費者庁の「機能性表示食品」として、北海道で初めて受理されました。
- ◆平成29年7月には、キノコ由来の免疫調節機能性食品素材「AHCC」が、がん患者の栄養状態の改善を助けるとして、「医師の監督のもと、患者の栄養管理のために使用される食品」に位置づけられる「メディカルフード」として米国での使用が決まり、海外市場へのより一層の展開拡大が期待されます。

株式会社エコモット

(北海道札幌市)

【企業基本情報】

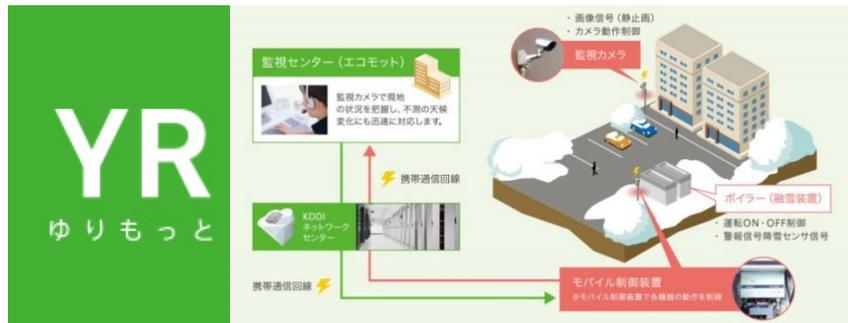
- 所在地 : 北海道札幌市中央区北1条東2丁目5-2 札幌泉第1ビル 1階
- 電話 : 011-558-6600
- URL : <https://www.ecomott.co.jp/>
- 代表者 : 代表取締役 入澤 拓也
- 設立 : 平成19年2月
- 資本金 : 1億円 (2017年12月1日時点)
- 従業員数 : 74名 (2017年12月1日時点)

【地域経済牽引のポイント】

- ◆北海道を代表するIoTソリューションベンダー。ユーザーの生産性向上、エネルギー消費削減等に大きく寄与。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆同社は、IoTを通じてより安心な社会の実現に貢献するため、「あなたの『見える』を、みんなの安心に。」というコーポレートスローガンを掲げ、IoTソリューションの企画及びこれに付随する端末製造、通信インフラ、アプリケーション開発並びにクラウドサービスの運用・保守に関する業務を実施しています。
- ◆同社の強みは、サービスの開発から営業、運用、管理の全てを一気通貫して行える社内体制です。同社のサービス「現場ロイド」は、労働力不足の建設現場に取り入れられ、生産性向上・安全管理・作業精度向上に寄与しているほか、ロードヒーティング遠隔省エネ融雪監視代行サービス「ゆりもっ」とは、サービス提供から延べ5億円以上のエネルギー消費を削減するなど地域に大きく貢献しています。
- ◆新たなサービスの開発にも道内のIT企業や大学等の研究機関と連携して取組んでおり、IoTで収集したデータとAIによる分析を組み合わせることで、より付加価値の高いサービスを生み出し、新たな市場の創造を目指します。



株式会社キョクイチ

(北海道旭川市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道旭川市流通団地1条2丁目
- 電話 : 0166-48-3141
- URL : <http://kyokuichi.com>
- 代表者 : 代表取締役社長 角谷 靖
- 設立 : 平成29年4月 (創業 : 昭和24年)
- 資本金 : 3,000万円
- 従業員数 : 100名



物流拠点「ロジスティクスセンター」



北海道産農産物の取扱い



通年輸出可能な加工品

【地域経済牽引のポイント】

- ◆農水畜産品を取り扱う北海道最大規模の卸売企業。「集荷力」と、「地域商社」としてのワンストップ機能により新たな輸出の仕組みを構築。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆同社は、水産、農産、畜産の生鮮三品をグループで取扱う卸売企業としては全国的にも希有な業態です。グループ企業12社で売上高は約1,000億円です。
- ◆同社は北海道の中心に位置し、周辺には北海道を囲む3つの海と青果物の大生産地を抱えており、農水産物の効率的な集荷が可能です。
- ◆生鮮食品の全国的な情報ネットを有した集荷・配送機能や、道内の各グループ会社からなるネットワークにより、タイムリーな商品サービスを提供しています。
- ◆今後は、地域商社としての機能強化のために、冷凍設備、流通加工設備など大型の設備投資を計画しています。また、通年輸出が可能な加工品の取扱を増やすため、商談会や個別マッチングにより道内食品加工メーカーとのネットワークを拡げます。また、産地と協働し、輸出向けを想定した商品の企画・生産体制を確立します。

草野作工株式会社

(北海道江別市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道江別市上江別西町16番地
- 電話 : 011-382-2135
- URL : <https://www.kusanosk.co.jp/>
- 代表者 : 代表取締役 草野貴友・草野量文
- 設立 : 昭和28年4月 (創業 大正7年)
- 資本金 : 9,000万円
- 従業員数 : 56名



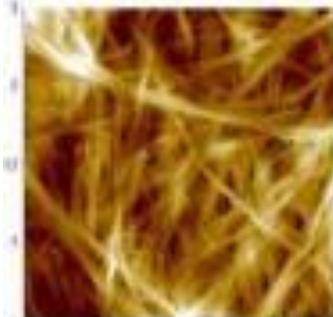
発酵ナノセルロース(NFBC)



NFBCの原料となる甜菜



NFBC高効率培養プラント



NFBCの均質で緻密な繊維構造

【地域経済牽引のポイント】

- ◆北海道発の革新的新素材「発酵ナノセルロース」を生産。食品や医療、化粧品分野等への活用により付加価値の高い素材産業を創出。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆同社では、甜菜の糖質と北海道産果物に付着する酢酸菌を原材料とする発酵ナノセルロース (NFBC) の製造に関する北海道大学と同社の特許技術を活用して、NFBCの事業化に取り組んでいます。
- ◆NFBCは、パルプを原料とする新素材「セルロースナノファイバー」(CNF) の一種であり、同社は発酵によるCNFを製造する事業に取り組むユニークな企業です。
- ◆CNFは、インクや消臭剤等の工業製品として商品化され、近年用途開発が進んでいるほか、自動車用素材等への応用も期待されており、CNFの市場規模は2030年には1兆円に成長することが見込まれています。
- ◆現状、CNFは医療や食品等の安全性が求められる分野への応用は進んでいませんが、NFBCは、増粘剤、乳化安定剤として利用可能なことから、量産設備を整備し、食品分野等への販路開拓を進めます。
- ◆NFBCは既に一定の安全性は確認されていますが、今後、より高度な安全性試験を行った上で、化粧品分野、医療分野等の付加価値の高い分野への参入を目指します。

鶴雅リゾート株式会社

(北海道釧路市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉4丁目6-10
- 電話 : 0154-67-2531
- URL : <http://www.tsurugagroup.com/>
- 代表者 : 代表取締役 大西 雅之
- 設立 : 昭和31年3月
- 資本金 : 5,000万円
- 従業員数 : 319名



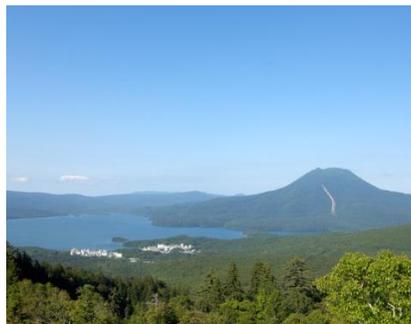
アイヌコタン



アイヌ文化を表現したホテル館内



世界で阿寒湖にのみ存在するといわれる天然の球状マリモ



白湯山から望む阿寒湖温泉街

【地域経済牽引のポイント】

- ◆マリモ、大自然、アイヌコタン等の阿寒エリアの観光資源の整備・国内外への情報発信により、地域のブランド力を高め、観光客増加を図る。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆同社は、宿泊施設を、湖畔、溪谷、森の中など道内各地の自然豊かなエリアに立地させ、アイデンティティを保てる宿づくりを実施しています。また、いち早く時代の流れを読み、早くから個人旅行客への対応にシフトし、近年は、ビュッフェレストランのテーブルに6カ国語対応のタブレット型メニュー端末を配置するなどインバウンド対応に力点を置いています。また、海外の個人旅行客のための対応窓口を設置し、宿泊予約に加え、レンタカー手配、専属の担当者の配置など、きめ細かな対応を行い、外国人リピーターが増加しています。
- ◆地元の観光資源である阿寒アイヌブランドの強化、マリモ観光のブランド力強化、阿寒湖商店街の景観改善、業態転換や新たな起業支援を目的に1億円を地域に投資し、これら阿寒エリアの魅力や文化を国内外に発信することで、地域のブランド力を高めています。
- ◆今後は、海外を中心に約30兆円の巨大市場を持つ「アドベンチャーツーリズム」の道内での展開を見据え、自治体、DMO等と連携してマーケティング戦略を取りまとめ、更なる観光客の増加を図ります。

西山製麺株式会社

(北海道札幌市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道札幌市白石区平和通16丁目南1-1
- 電話 : 011-863-1331
- URL : <http://www.ramen.jp/>
- 代表者 : 代表取締役社長 西山 隆司
- 設立 : 昭和38年12月 (創業 昭和28年)
- 資本金 : 9,000万円
- 従業員数 : 187名



200種類を超える麺類製造



社内研修施設による調理指導



ラーメン文化の発信



【地域経済牽引のポイント】

- ◆ラーメンをはじめ200種類を超える麺類を製造・販売。16の国・地域に輸出しているほか、ラーメン店の海外出店をサポート。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆ラーメンをはじめ200種類を超える麺類を製造・販売しています。昭和50年頃から海外にも製品を輸出し、現在は16の国・地域に輸出を拡大しています。同社の原料仕入れ先の9割は道内です。麺製造の原材料仕入れ先は、道内製粉会社、大手製粉会社、各種包装資材関連会社等約200社に及びます。一方、販売先は、ラーメン店、食品卸、スーパー等、全国約5,000店舗にのぼります。
- ◆特にイスラム市場に注目してハラール対応のラーメン、スープを開発しました。平成26年にドバイ政府の認証を日本で初めて取得し、現地レストランでの提供を開始しています。また、「札幌ラーメン」という食文化を世界に浸透させるため、米国・ドイツに現地法人を有しているほか、ラーメン店を再現した開業研修施設を社内に設置し、ラーメン店開業者の海外出店をサポートしています。
- ◆今後は、海外との調理師交流や、米国・ドバイで「本物のラーメン」を提供、日本の食文化を発信するラーメンフェアを開催し、海外需要獲得を目指します。また、自社工場内の衛生管理、生産履歴管理等を徹底し、海外輸出を安定的に伸ばすため、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格取得を目指します。

株式会社ニッコー

(北海道釧路市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道釧路市鶴野110-1
- 電話 : 0154-52-7101
- URL : <http://www.k-nikko.com/>
- 代表者 : 代表取締役 佐藤 厚
- 設立 : 昭和52年12月
- 資本金 : 3,000万円
- 従業員数 : 85名



鮭の三枚下ろし機



連続式シルクアイスシステム海水



オートシェラー



オートシェラーによる上貝開口

【地域経済牽引のポイント】

- ◆食品・水産・食肉・農産の各分野で、加工現場における省人・省力化・鮮度保持機械設備を開発。企業の生産性向上に大きく寄与。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆同社は、製品の企画から設計・製造・販売までトータルで行う機械開発メーカーです。製品開発にあたっての理念は、顧客の生産工程における課題を探り、その解決のための機械装置を開発することです。
- ◆同社の強みは、不定形物である水産物や食肉などの加工技術です。例えば、鮭の加工機械の開発では、形が安定しにくい生の魚を捌き、内臓、卵を取り出し、歩留まり良く均一な定貫切身にすることで、生産コスト低減に繋がりました。
- ◆ホタテ貝自動生剥き機「オートシェラー」の開発では、高齢化による手剥き作業員の人手不足解消と生産性向上に貢献しています。また、船上で海水からシャーベット状氷を製造する製氷機「連続式シルクアイスシステム海水」の開発では、抜群の鮮度保持効果により漁業の高付加価値化に貢献しています。
- ◆昨今の人手不足の中、機械による省力化は不可欠なため、今後も同社は独自の技術力を生かし、企業の生産性及び付加価値向上に貢献していきます。

株式会社Wakka Japan

(北海道札幌市)

【企業基本情報】

- 所在地 : 北海道札幌市白石区東札幌五条1丁目1-1札幌市産業振興センターB-4
- 電話 : 011-817-7820
- URL : <http://tawaraya-rice.jp/>
- 代表者 : 代表取締役 出口 友洋
- 設立 : 平成25年7月
- 資本金 : 800万円
- 従業員数 : 5名



自社ブランド
「三代目依屋玄米兵衛」



契約栽培農家



精米士による現地精米



海外店舗 (ハワイ)

【地域経済牽引のポイント】

- ◆海外初の日本産米専門店を設立し、契約栽培農家から仕入れたお米（玄米）を輸出。現地精米による日本産米の高付加価値化を実現。

地域経済を牽引する取り組み

- ◆同社は、精米したての日本産米を和食文化とともに海外在留邦人に届けたいという社長思いから、日本産米の輸出専門商社として創業しました。香港、台湾、シンガポール、ハワイに海外法人を設立。各海外法人に、精米設備を導入し、米・食味鑑定士、精米士の資格を取得した日本人スタッフを配置しています。
- ◆同社の米は、品質や食味重視のため、玄米のまま輸出しています。顧客ニーズに合わせて現地で精米することで、海外産のジャポニカ米より1.5～3倍の価格で取引可能となり、日本産米の高付加価値化を実現しました。また、海外法人のスタッフは、毎年日本の生産者を訪問し、海外顧客の評価を伝えることで、消費者の多様なニーズに多様な供給で応える取組を実践しています。
- ◆同社の海外売上比率は100%。米食文化が浸透している国・地域の海外在留邦人や、日本食レストラン等へ飛び込み営業で、新規顧客やリピーターを獲得しています。
- ◆今後は、「日本産米」は価格が高く富裕層にしかリーチできていなかった現状を踏まえ、多収米や流通コストの低減により、ミドルレンジの顧客層を開拓するとともに、海外拠点数を毎年増やし、更なる輸出拡大を目指します。