

(地 域 情 勢 報 告)

作成年月日	平成25年1月21日
作成部局	丹波県民局

平成24年度「丹波すぐれもの大賞」の選定

丹波地域において、創意工夫を重ねた革新的な技術・手法で、産業界や地域の活性化に貢献している製品・商品等を生産している企業等に対し、「丹波すぐれもの大賞」（平成23年度創設）を贈呈する。併せて、地域の誇りとして、受賞企業・製品等を地域内外へ情報発信することにより、地域産業への関心を高め、産業の活性化を図る。

1 審査結果等

(1) 応募件数

- きらめき（産業・ビジネス）部門 2件
- わくわく（日常生活）部門 7件

(2) 大賞の選定

12月11日に開催した丹波すぐれもの大賞審査委員会(委員長：県立工業技術センター北村所長)の審査結果に基づき、次のとおり大賞を決定した。

きらめき部門（1件）

高い革新性と高度な技術力を要し、産業界への貢献度が高いと認められる製品・部品

ダンロップスポーツ株式会社 市島工場	丹波市	ゴルフボール 「 ^セ X ^ク X ^シ I ^オ Oシリーズ・ S ^ス R ^リ I ^ク X ^ン O ^ン Z-STARシリーズ」
-----------------------	-----	--

わくわく部門（3件）

豊かな発想力と創意工夫に富み、生活の豊かさへの貢献度が高い優れた品質の商品(農産物やその加工品を含む)

フジフレッシュフーズ株式会社 株式会社 ^{かんなんいさむ} 河南 勇 商店	篠山市	丹波山の芋加工食品「丹波山芋焼き」
株式会社 ^{とち} 朋 まさゆめさかゆめ	丹波市	丹波栗バームクーヘン「樹乃根 太鼓」
株式会社西山酒造場	丹波市	清酒製造技術を応用した 「甘酒ヨーグルト」「甘麹」

2 表彰等

(1) 表彰式


- ・日 時 平成25年2月13日(水) 14:00～
- ・場 所 柏原職員福利センター会議室
- ・表 彰 丹波立杭焼陶板の表彰楯を贈呈する。

(2) 広報等

- ・県民局ホームページや広報誌等でPRするとともに、受賞製品等を紹介したリーフレットを作成し、地域の団体や企業、高校に配布するとともに、就職フェア等で活用する。

平成24年度 丹波すぐれもの大賞 受賞企業一覧

【 きらめき部門】

受賞企業	対象製品・部品	概要	写真
ダンロップスポーツ株式会社市島工場 (丹波市)	ゴルフボール 「XXIOシリーズ」 「SRIXON Z-STARシリーズ」	新しい添加剤の開発と、薄カバー技術の開発を利 用したゴルフボール 飛距離性能を最重視した「XXIOシリーズ」、飛距離だけでなくスピン性能も追求した「SRIXON Z-STARシリーズ」は、コアの中心部をより柔らかくする添加剤の開発と、他社にない薄カバー技術の開発により、ボールをより遠くへ飛ばすことを実現した。 日本初のゴルフボール製造メーカーであり、国内外の多くのトッププロプレイヤーに使用されており、その勝利に貢献している。また、14年ぶりにゴルフボール国内トップシェアを獲得し、国内販売数量の約3割を占めている。	

【 わくわく部門】

受賞企業	対象商品	概要	写真
フジフレッシュフーズ株式会社 (篠山市) 株式会社河南勇商店 (篠山市)	丹波山の芋加工食品 「丹波山芋焼き」	丹波特産「山の芋」の低規格品に付加価値をつけた山の芋加工食品 丹波山の芋の独特の粘りと、どっしりとした滋味を活かした他社にない「山の芋」の新しい食べ方を提供する冷凍食品を開発した。 丹波地域限定で原料調達し、低規格故の廉価販売に歯止めをかけ、地元農家の生産者リスクの軽減を図っている。 また、一次産業の「河南勇商店」と、二次産業の「フジフレッシュフーズ」が連携することで完成された商品であり、全国広域に販売し、丹波篠山の地域ブランドの認知向上にも貢献している。	
株式会社朋 まさゆめさかゆめ (丹波市)	丹波栗パームクーヘン 「樹乃根 太鼓」	丹波産の米、卵、栗にこだわった丹波の贅沢を味わえるお菓子 丹波米を独自製粉した米粉、丹波養鶏所の鶏卵、丹波栗を使用し、また丹波市柏原の名所「太鼓やぐら」の太鼓の形に焼成したほか、梱包材を地元加工紙会社から仕入れるなど、徹底して「丹波産」にこだわった商品を開発した。 大阪百貨店催事への出品のほか、インターネットサイト楽天市場での上位ランクインなどにより日本全国からの問い合わせ注文が殺到している。 また商品発送の際には、丹波観光案内チラシや黒豆商品を同梱し、観光誘客にも貢献している。	
株式会社西山酒造場 (丹波市)	清酒製造技術を応用した 「甘酒ヨーグルト」 「甘麹」	清酒製造技術を応用した無砂糖、無添加、ノンアルコール商品 「甘酒ヨーグルト」は、従来相性が悪いとされてきた酒蔵の酵母菌とヨーグルトの乳酸菌を、事業者の相互理解により組み合わせ、商品開発に成功した。 「甘麹」は、麹臭さを独自製法で解消し、米と米麹だけで造った、砂糖に代わる健康調味料を開発した。 創業160年余りの培われた清酒製造技術により開発される商品は、様々な分野における異業種交流によって更なる新商品を開発しており、丹波地域の活性化に貢献している。	