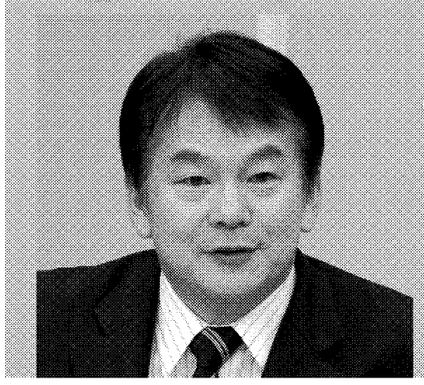
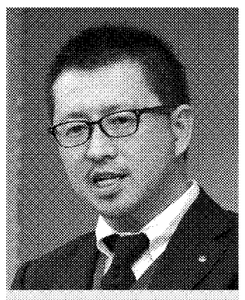
さいたま市ニュービジネス大賞 2011年度受賞者



清水勇人さいたま市長とビジネス討論会

㈶さいたま市産業創造財団が主催し、優れたビジネスプランを表彰する「さいたま市ニュービジネス大賞」の2011年度受賞者が清水勇人さいたま市長と対談した。いずれの受賞者も独創性に優れ、国内外で市場性が期待できるビジネスプランを考案。事業にかける思いや将来像を熱く語った。清水市長は「事業成功に向けてきめ細やかに応援する態勢を整えていく」と約束した。（敬称略）

優秀賞　キムラセンイ㈱



木村　秀之 氏

柔道着でリメイク品を製造販売

木村氏　繊維リサイクル業を展開しています。リサイクルできていない衣類を何とか活かしたいという思いから、本業とは別に柔道着などを解体しリメイクで新たな付加価値を付けて商品化する新事業を立ち上げました。

日本は昔から世界に誇れる知恵やアイデア、技術があるのに生かせていません。縫製やアパレル関係の企業が廃業するケースも出ています。素材や技術を活かしたクリエイティブなモノづくりに加え〝コト〟を起こすことで、新しい輪が生まれると考え始めた事業です。

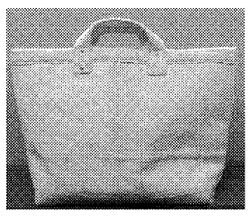
現在いろいろな方からアイデアを頂いて商品開発しています。展示会に出展したところ、高評価で百貨店などから引き合いがあります。すぐに結果を出すのは難しいですが、将来的にはさいたま市発のブランドとして海外でも評価される、喜ばれるビジネスにしていきたいです。

清水市長　古着のリサイクルが主力事業ですがリサイクル状況はどうですか。

木村氏　鉄や紙などは70％以上がリサイクルされていますが、10－15％台で推移しています。行政、民間企業、リサイクル事業者が連携して回収できる環境を整えればリサイクル率が向上すると思います。

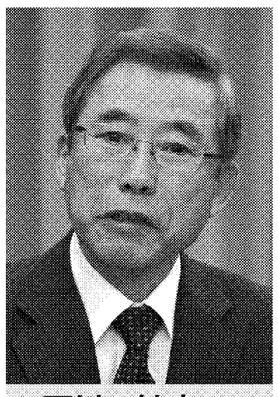
清水市長　デザインも担当されていますね。

木村氏　日本製にこだわり、ブランドタグにも〝ハンドメイドインニッポン〟と印しています。安心や日本人の手を抜かないこだわりも含めて付加価値として提案し、同じデザインでも本物がいいと言う人たちのために作っていきたいと思います。



http://www.rdw-jp.com　☎048-762-7922

最優秀賞　三洋テグス㈱



石川　敏夫 氏

生分解性草刈りコードで業界トップへ

石川氏　私は2002年、60歳で起業しました。釣り糸と草刈り用ナイロンコードの製造・販売が主力です。今回、生分解性プラスチック「グリーンプラ」を使用した草刈りコードを世界で初めて開発しました。

一般的に販売されているナイロンコードは使用しているうちに折損し、そのまま地上に何十年も残ってしまいますが、新製品は生分解するため残らず土に還ります。

販売ターゲット市場は北米・欧州です。現在、北米で試験販売を始めたほか、欧州で販売ルートを構築中です。国内では現在取引のあるホームセンターなど約3000店で販売していきます。

国内消費者の厳しい品質要求に応え、日本人の感性をモノづくりに生かしていくため、03年に生産拠点として設立した中国・山東省の合弁会社を段階的に引き上げており、国内生産にシフトしていきます。

今後、海外を中心に積極的に市場開拓を進めるとともに、量産化とナイロンコードと同等の強度を出すための開発を続けます。さいたま市発の製品として世界に売り込み、市に本社を置くモノづくり企業として業界トップを目指します。

清水市長　生分解性プラスチック草刈りコードと他社との違いは。

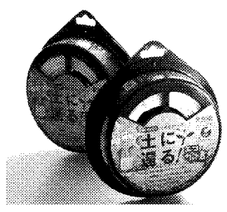
石川氏　世界初の製品で他社はまだ販売していません。当社は商品企画、設計、販売を担い、原料メーカーのカネカ、紡糸メーカーの池上化工（埼玉県所沢市）と連携し商品化する独自のビジネスモデルを築いています。

清水市長　これから起業する人にアドバイスがあればお願いします。

石川氏　起業して何をやろうか迷い一歩踏み出せない人が多いと感じます。一人ひとりから強みやネットワークを引き出し、画一的ではない成功事例を提供していくのがよいと思います。

清水市長　市へ要望はありますか。

石川氏　特に中小企業が世界に打って出るにはIT技術をいかに社内に取り込むかが課題です。ぜひ支援していただきたいです。



http://www.sanyo-line.com　☎048-851-6370

優秀賞　㈲ダンテプロゲット

國武　建明 氏

飲むチーズケーキを全国展開

國武氏　浦和区でレストランを経営後、チーズケーキ専門店「ダンテ」を開店しました。日本には国産業務用クリームチーズがなくどうにかしたいと試行錯誤する中、十数年前に生きた乳酸菌の入った理想のクリームチーズが完成しました。乳酸菌に関する情報があまり広く知られていない現状もあり、さいたま市から何とか発信していきたいと使命感が生まれ、開発したのが飲むチーズケーキ「ラッテオ」です。

飲むチーズケーキにすることで、生きた乳酸菌を毎日手軽に補給できます。また、1製品に8種の乳酸菌が入っている乳製品はありません。現在、食物繊維が豊富なブルーベリーを加えた新製品を開発中です。

特に最も乳酸菌を摂っていただきたい女性に、新しいスタイルのスイーツとして提案していきたいです。

食は命の源です。日本の食料自給率向上に尽力し、100年後の食の未来に貢献していきます。

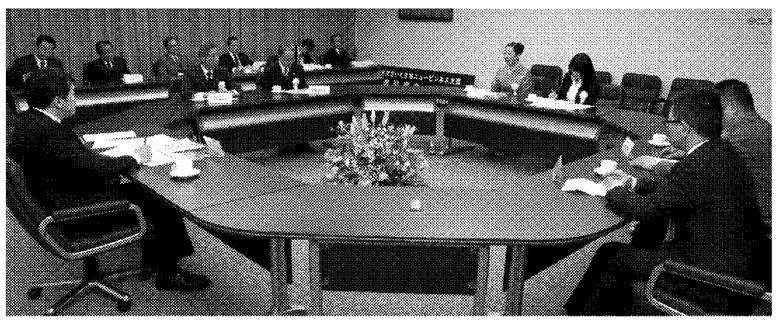
清水市長　飲むチーズケーキを商品化した背景は。

國武氏　昔から乳酸菌は健康を維持するために大切な成分ですが、今は食事でなかなか取りにくい。ケーキですと熱が加わり乳酸菌が死んでしまいますし、毎日食べると太るというイメージが先行するので、飲むチーズケーキが誕生しました。

清水市長　ほかの乳製品との違いは何ですか。

國武氏　きれいなクリーム色をしています。乳酸菌が生きている証拠です。今はほとんどの乳製品に含まれる乳酸菌は死んでいます。これを早く子どもからお年寄りまで知らせたかったので開発に力が入りました。

http://www.dante.co.jp　☎048-883-8600



奨励賞　髙島萌美

髙島　萌美 氏

広報代行事業でさいたま市の魅力を発信

髙島氏　「地元・さいたま市をもっと有名にしたい」という強い思いから広報代行サービスを創案しました。クライアントとの打ち合わせからプレスリリースの作成、メディアとのアポイントメントの調整などを代行します。完全成果報酬制で、中小企業が利用しやすい価格を設定しました。また、広報という職業に関心のある、大学生のインターンシップも受け入れます。一緒に企業などを回ることで、学生に地元への興味を深めてほしいからです。

私は都内のベンチャー企業で広報部を立ち上げた経験があります。市を魅力的にしているのは何よりも人だと思うからです。

清水市長　おもしろい発想ですね。具体的には。

髙島氏　例えば、盆栽美術館をPRするとすれば、まず盆栽を作っている人を紹介したいです。人にスポットを当てることで、盆栽に詳しくない人でも「この人が作った盆栽なら見てみたい」と感じていただけると思うからです。

市で生まれ育った私自身、仕事を通じていろいろな方にお会いするのを楽しみにしています。

moe@s-zine.jp

女性創業賞　㈱裕翔

森田　節子 氏

女性ドライバーを総合支援

森田氏　自動車に関する知識の少ない女性ドライバーに安心安全なカーライフを提供したいと始めた事業です。当社が育成する営業・サポート集団「カーレディース」をお客さまのもとへ派遣します。「24時間、365日対応」「気軽さ」などをコンセプトに置き、車に対するさまざまな疑問や質問、不安を解消するべく女性らしいきめ細かい視点でドライバーと車を総合管理します。

清水市長　女性ドライバーをターゲットにしたのはなぜですか。

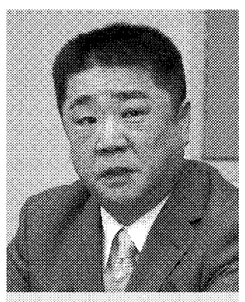
森田氏　自動車のメンテナンスをしている人はほとんどいません。特に女性は毎日の忙しさや知識のなさも影響し、自動車を危険な状態にしたまま走っています。専門用語が分からず修理会社の言われるままに直してしまう方もたくさんいます。もっと気軽に相談できる場があってもいいのではと考えビジネスモデルを作りました。

清水市長　女性同士なら気軽に車のことを聞けますね。

森田氏　カーレディースが訪問し、洗車等の各種サービスを通じて車に関心を持ってもらいたいです。人材育成にも力を入れ、子育て中の女性が安心して働ける環境も作り雇用を創出していきたいです。

http://car-ladys.jp　☎048-749-5275

コミュニティビジネス賞　㈲藤宮製菓



佐藤　高広 氏

地元・岩槻の文化を和菓子で伝える

佐藤氏　当社は岩槻区にある和菓子専門店で私は2代目です。今回、杉戸農業高校、越谷総合技術高校、岩槻商業高校の県立高校3校共同で、和菓子の新商品開発をしました。

杉戸農高で杉戸町の名産品である早生次郎柿をペースト状にし、越谷総合技術高で試作品を作り、岩槻商業高が企画・販売を手がけるというスキームです。

和菓子業界は非常に衰退している時期で、市場縮小、後継者不足という課題を抱えています。地元・岩槻の今と調和した和菓子作りで、この状況を根本的に改善しようと始めた事業です。

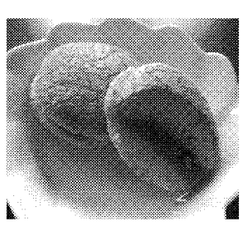
若い人の味覚や感覚は自分の商売に大変プラスになっています。これからも地元産の食材を使って、息の長いお菓子を作っていきたいです。

清水市長　洋菓子を好む傾向がある若い人たちは最初、和菓子をどうとらえていたのでしょう。

佐藤氏　和菓子の味は〝風味〟という繊細な感覚を持っています。スナック菓子など味の濃いものを美味しいと感じる若い人には最初理解しずらかったようです。しかし1年間、授業を通じて国産のおいしいあんこを食べさせ続けると、徐々に和菓子のよさが分かってきたのか和菓子作りに役立てていました。

清水市長　高校生など若い世代と和菓子を作ったことで、味もだいぶ工夫されていますよね。

佐藤氏　最近の若い人は食感を大事にするという新たな発見がありましたし、天然素材を活用した和菓子作りに徹底的にこだわりました。今後も職人として、日本の良さを和菓子づくりを通じて残していきたいです。



http://fujimiyaseika.jimdo.com　☎048-756-2827

お問い合わせ先　財団法人 さいたま市産業創造財団　TEL.048-851-6652