

◆“富田林寺内町(じないまち)”を活かした観光資源事業

ご婦人乃宿 泊 や (泊野 千香代)

藤井寺市岡 2-11-52
TEL: 072-953-2380
FAX: 072-953-2380
E-mail: tomari-ya@grace.ocn.ne.jp



代表
泊野 千香代

【事業概要】

“富田林寺内町(じないまち)”は、大阪府内で唯一の重要伝統的建造物群保存地区に選定された地区で、重厚な町家が立ち並ぶ見事な景観を保っています。

本事業では、この寺内町にある古民家を伝統的建造物の趣を残しながら改修し、宿泊施設として設置することで、これまでの立ち寄り観光から、伝統的な町家に宿泊して、じっくりと南河内の歴史と自然に触れる体験ができる滞在型の観光の拠点として国内外へPRし、地域全体の活性化につなげます。

宿泊客には、地場でとれた農産物を材料にした食事の提供を始め、寺内町内にある店舗や工房、地域のまちづくり団体と連携した四季を感じるイベントや体験プログラム・ツアー(茶会、陶芸、香水作り、着物着付けなど)を用意し、宿泊・滞在客に楽しんでもらい、リピーターやファンの増加と新しい顧客の獲得を目指します。



◆真空減圧フライヤーを活用した“もったいない” 地域ブランド商品開発と販路開拓事業

開屋本舗株式会社

富田林市中野町1-205-1
TEL: 072-155-2243
FAX: 072-125-3773
E-mail: hirakiyahonpo@nifty.com
H P: <http://wp.h-honpo.com/>



代表取締役
開田 早代

【事業概要】

本事業では、真空フライという製法により、栄養価や味を損なわずに長期間保存が可能で、そのままでも、お湯で戻してでも、おいしく食べることができる新しい食材の開発と、これまでは規格外として廃棄されていた地場の農産物を有効活用できる商品化を目指します。

今の時代は、ものが溢れ、見栄えや安さだけで商品が選ばれ、売れ残った商品はすぐに廃棄されてしまいます。一方で、環境やエコに関心の高い消費者は、おいしく食べることができるのに、規格外というだけで捨てられる農産物を“もったいない”と感じています。

栄養価、味はそのままに、水分を飛ばすことで重量を半減し、運搬が容易で、長期保存も可能というメリットを生かして、地場の農産物からもったいないブランドの商品化にチャレンジし、消費者の理解を得ながら、様々な食品に波及させていくことで地域の活性化を図ります。



◆ 圧造技術と切削加工の融合による技術力向上 及び販路開拓

鹿児島金属株式会社

羽曳野市駒ヶ谷 2 番地 1 9 7
TEL : 0 7 2 - 9 5 7 - 5 5 4 4
FAX : 0 7 2 - 9 5 7 - 5 5 4 0
E-mail : info@kagoshima-metal.co.jp
H P : http://www.kagoshima-metal.co.jp/



代表取締役社長
倉津 孝夫



【 事業概要 】

鹿児島金属株式会社が有するコア技術は、冷間圧造で、金型を使って金属に圧力を加えることで金属を必要とする形状へと塑性変形させる技術です。切削加工と比べ、精度が高く品質にばらつきが少なく、材料ロスも極めて少ない、環境配慮型の工法といえる優位性を持っています。

顧客からの要求は、複雑な形状を持つ製品・高い精度・コスト面等、様々にわたるが、これらの要求を満たすために、長年培ってきた冷間圧造技術と切削加工との組み合わせにより、難易度の高い複雑な形状の製品をハイスピードで高精度に加工できるよう、更に技術力を高め、これまではやむなく外注に依存していた製品の内製化を図るとともに、ミクロン（1,000 分の1 ミリメートル）単位の精度が要求される自動車のエンジンや足回り締結部品の獲得等に挑戦します。

同社が元来得意とする冷間圧造技術の優位性を積極的に周知し、事業機会の拡大を図るとともに、地域産業の技術力の高さをアピールすることにより、地域の活性化に貢献していきます。

