

元気のある事業者の事例

・赤字・・・独自の商品開発等を行っているもの、経営状況が良いもの

資料：中小企業庁「はばたく中小企業・小規模事業者300社」各年発表分等

	所在地	従業員数 (人)	概要	事業内容
消費者のニーズ等を踏まえた取組				
A社	滋賀県	15	「ほうじ茶専門店 近江茶丸吉」ブランドを創設。茶成分分析機を導入してカテキン含有量の多いほうじ茶の開発に成功	焙じ茶専門店
B社	青森県	32	コラーゲンたっぷりのお刺身イカなど女性目線の商品開発で、これまでの一次加工販売から脱却し、高い評価の最終商品を販売している	加工・販売
C社	熊本県	31	業界に先駆けて「アレルギー対応味付海苔」など独自の商品を開発・販売。地元漁協と連携して商品開発とブランド化で海苔産業を振興	海苔の加工・販売
D社	北海道	20	全国的に希少なオーガニックパンの量産化、新ブランド構築による高付加価値商品を展開	パンの製造・卸・販売
海外食品市場への事業展開				
E社	北海道	30	有機野菜の生産、自社加工により健康と味の両面を追及。ノウハウを活かした農業コンサルによるベトナムへの海外展開	有機野菜の生産・加工・販売
F社	石川県	100	がんもどきを主力にした大豆加工食品を製造販売。海外のベジタリアン市場に向けて動物性原料使用を取りやめ、グルテンフリー、GMOフリー、ビーガンフレンドリー商品の開発。	大豆加工食品の製造販売
G社	福井県	28	2017年ベトナムにて会社設立、米生産加工販売を一体展開。国産米麺を使った新しい麺文化の開発、商品展開	米の生産加工販売
H社	福井県	50	国内・海外の地域一番店に絞って出店することで、多店舗化や多品種の商品開発をすることなく、「海鮮手焼き煎餅」の単品特化を実現。	水産加工食品の製造・販売
I社	大阪府	45	独自焙煎ごま技術と、ごまだけで100種類以上の商品を開発。各国の好みに合わせて味付けとデザインを開発し、輸出を急増。	ごまの栽培、加工、販売
J社	大阪府	140	海外において飛躍的な店舗拡大を推進することにより、新たな販路拡大に成功	洋菓子専門店
K社	福岡県	17	糖質制限・グルテンフリー市場向けこんにやくで積極的に新分野進出や海外展開を図る。	こんにやくの製造・販売

元気のある事業者の事例

・赤字・・・独自の商品開発等を行っているもの、経営状況が良いもの

資料：中小企業庁「はばたく中小企業・小規模事業者300社」各年発表分等

	所在地	従業員数 (人)	概要	事業内容
L社	熊本県	186	海外の現地ニーズに応じて戦略的に商品を投入。米国ではグルテンフリー米粉製品の販売を拡大中。特殊粉碎技術を用いて、従来とは異なる「美味しい」米粉製品を世界に送り出す。	総合粉体・食品素材メーカー
M社	佐賀県	40	原料の仕入れから、企画、パッケージデザイン、製造までを一貫して行う優れた商品開発力が強み。OEM 商品も含め日本国内だけでなく、海外輸出事業も好調。ハラール認証も取得	雑穀専門メーカー
N社	富山県	96	国内トップクラスの設備を有し、効率的な生産を実施。中国をはじめとする各国で日本産包装米飯の市場を先導	無菌包装米飯の製造・販売
O社	北海道	10	創業から6年で海外売上比率42%。11か国へ輸出中。業界初の製造技術を活用し、油とでんぷんを使わない味付け焼きおかきを生産	米菓製造
P社	栃木県	20	有機米を使用した有機日本酒を生産する日本でも数少ない蔵元。アジア、北米、欧州等への輸出に取り組んでいる	酒造
Q社	山梨県	360	有機原料に特化した乾麺を豪州で製造し、世界各地で需要開拓。	精麦、雑穀、乾麺、麦茶、穀粉等、穀物事業
生産工程の効率化				
R社	鳥取県	8	多品種小ロット生産に対応したボトリング工程の構築。長年培った自社ネットワークを活用した日本酒の海外展開	酒造
S社	北海道	150	たらこ自動製造機の導入からの高付加価値商品の増産による利益率の向上	水産加工食品の製造・販売
T社	福岡県	3	職人の高齢化と受注急増による人手不足をロボット導入で解決。外国人や学生、他業種と積極的に連携し、事業に活かす	老舗餅屋
U社	北海道	416	高齢者でもやりがいを持って働ける職場づくりのためにロボットを活用。小さなお菓子屋さんがグループの売上げ100億円に成長。	菓子の製造・販売
V社	東京都	13	海洋汚染の原因にもなるシーズン末期の未利用海苔を使った発酵調味料を開発、海外に展開しているほか、金属探知機で発見できない毛髪や羽毛等の異物混入を発見する機械を開発中	海苔の製造加工販売
W社	大阪府	7	コンピューター活用による高度な生産管理と省人化を追求。コーヒー豆のみならず、新たな素材を用いた製品開発への取組。	コーヒーエキス製造業

元気のある事業者の事例

・赤字・・・独自の商品開発等を行っているもの、経営状況が良いもの

資料：中小企業庁「はばたく中小企業・小規模事業者300社」各年発表分等

	所在地	従業員数 (人)	概要	事業内容
バイオテクノロジーの活用				
X社	宮城県	60	スーパー酵母の特性を引き出した 新規発酵調味料の開発 により新分野への参入を目指す	味噌、醤油、つゆ、たれ、その他調味料の製造販売
Y社	山形県	14	ワイン醸造技術「マロラクティック発酵」 を取り入れた世界初の日本酒「まろら」を 開発 。シンガポール、フランス等海外へ輸出。	酒造
マーケティング関連				
Z社	三重県	50	ビッグデータ・IT を活用した来客予想システムの開発。老舗飲食・小売店が「勘」では無く「データ」で生産性向上を実現。	飲食・小売
A A社	鳥取県	6	地元根差した酒造りと日本酒の魅力発信による清酒「辨天娘」の新たなファンの創出	酒造
A B社	福岡県	4	業務用の調味料を一般消費者向けに新たにブランディング。レシピ本とのセット販売で販路拡大に成功。話題をよび取材殺到、 売上拡大	業務用醤油メーカー
A C社	東京都	110	墨田の味と伝統技法の コラボレーション商品の開発 北斎にちなんだ商品開発に力を入れ、墨田区所蔵の北斎・富嶽三十六景の3種の絵をパッケージに使用し、「2011すみだモダン認証商品」に選ばれた	米菓の製造販売
その他（地域の特産品の活用、ブランド化など）				
A D社	宮城県	20	「秘伝の返しだれ」を使用した「金のさんま」を、対面を重視して販売しブランド力向上に繋げている	水産加工食品の製造・販売
A E社	山形県	350	自社製品である「豚肉」と地元産業資源である農産物を用いた商品開発 により地域活性化に貢献	豚肉製造・加工業
A F社	岩手県	27	地元の食材の活用によるブランド力の向上と新たな 商品開発 に積極的。東京・三軒茶屋にあるベーカリーと同社の味噌をコラボした洋菓子など販売。	醤油・味噌の製造
A G社	宮城県	13	地元の豊富な海産資源を活用した独自商品である「さばだしラーメン」等の 商品開発 による地域貢献	製麺業

元気のある事業者の事例

・赤字・・・独自の商品開発等を行っているもの、経営状況が良いもの

資料：中小企業庁「はばたく中小企業・小規模事業者300社」各年発表分等

	所在地	従業員数 (人)	概要	事業内容
A H社	鹿児島県	54	独自の熟成方法と女性もターゲットにした黒糖焼酎の商品開発。奄美原産のパッションフルーツを活かした商品開発及び奄美特産品の商品化を実現	焼酎メーカー
A I社	鹿児島県	21	全国でも例が無い常温保存可能な無添加ウインナーの開発。ダチョウ肉無添加ウインナーや、魚を素材とした無添加のウインナー等、地域の魅力あふれる素材を活かした商品開発を推進	加工肉の製造・販売
A J社	沖縄県	9	地域資源であるアーサ（あおさ）、モズク、ゴーヤなどを活用し、付加価値の高い商品（即席スープ、佃煮など）を企画販売。生産者の素材をフルに使った商品設計により、原料のロス率を抑え、付加価値向上へ	水産加工品の企画・販売
A K社	沖縄県	81	地域資源を活用した食肉加工商品群を開発し、「沖縄の肉文化」の提案・ブランド化で域外需要を開拓	食肉の製造・卸・小売