

地域活性化に取り組む北河内のアツイ企業を要チェック!

# 北河内

## の地域資源を活用した事業を巡る見学会

### 北河内視察の注目ポイント

- ・納豆一筋 50 余年、選ばれ続けた味とこだわり納豆づくり
- ・地元ホテルが手掛けた北大阪の農産品を用いたメニュー開発
- ・蕨（ヨシ）をヨシとする商品開発  
～より上質な日常を彩るアートなヨシ雑貨～
- ・生駒山系の水と上質の酒米、南部杜氏、蔵人による伝統の「原酒」
- ・都市近郊型農業を変える!省エネ農法の未来を拓く砂栽培農業ビジネス

開催日

平成29年

# 11月28日(火)

#### 参加費

会員： 3,000 円 / 1名

一般： 6,000 円 / 1名

★当日集合時に申し受けますので、釣銭の無きようご準備願います。

★会員とは豊中・池田・箕面の各商工会議所、能勢町・豊能町各商工会の会員様が対象となります。

#### 参加条件

参加者アンケートのご記入をお願いします。

#### 受付場所

①能勢町役場前 (7:40)

大阪府豊能郡能勢町宿野 2 8

②豊中商工会議所前 (8:30)

豊中市岡町北 1-1-2

#### 視察行程・内容

貸切バスにて移動 ★交通事情等により予定時間が前後する場合がありますので予めご了承下さい

7:50 能勢町役場前 (集合場所①) 出発

8:40 豊中商工会議所前 (集合場所②) 出発

9:40～10:50 小金屋食品(株)  
大阪産名品 なにわら納豆の説明・見学

11:30～12:15 日本料理 翁  
※おおさか地域創造ファンド採択のニューコマンダーホテル直営レストラン  
昼食

12:30～13:30 北大阪商工会議所  
(株)アトリエ May (淀川・鶴殿のヨシを活用して生まれたヨシ紙の説明)

14:30～15:30 山野酒造(株)  
酒蔵見学・試飲

16:00～17:00 (株)グリーンファーム  
砂栽培農業の説明・見学

18:00 豊中商工会議所前 帰着・解散 ※

19:00 能勢町役場前 帰着・解散 ※

※ 帰着の際、事後アンケートの記入・提出をお願いします。

定員 **40** 名  
<1社につき2名まで>  
★締切 11/21 (火)  
【先着順】

#### お申込み方法

豊中商工会議所ホームページのセミナー情報より受付  
<http://www.ooaana.or.jp/info/seminar/>



または

裏面受講申込書をご記入の上  
FAX にて送信ください。

<b>お申込みシート</b> FAXでお送りください。	
FAX: 072-739-2285 豊能町商工会 行	
※受講者情報をご記入下さい	
(フリガナ) 事業所名	(フリガナ) 役職 参加者名①
〒 ー 所在地	(フリガナ) 役職 参加者名②
当日連絡用 携帯電話番号 ( )	FAX ( )
Mail	集合場所 (ご希望の場所に○をつけてください) ①能勢町役場前 ②豊中商工会議所前
会員確認 会員 ( ) 名 × 【1名:3,000円】 一般 ( ) 名 × 【1名:6,000円】	豊中 池田 箕面 能勢 豊能 (会員の方は所属商工会議所・商工会に○をつけてください)
※一般参加者の場合、紹介者名(会員事業所・役職員)を記入下さい	領収書 宛先名称

※1週間前よりキャンセル料が発生します。あらかじめご了承の上、お申し込みください。  
 ※参加票は発行しません。お申し込み時に満員の場合のみ、当所よりご連絡申し上げます。連絡がなければ当日直接集合場所にお越し下さい。  
 ※ご記入いただいた個人情報は、受講者名簿の作成、出欠確認、及び主催・共催団体からの各種連絡・情報提供のために利用させていただきます。

### 視察先企業紹介

①小金屋食品(株) (代表取締役 吉田 恵美子氏 事業:納豆製造・卸・小売) 大東市御領3-10-8

国産白豆大豆100%、大東市飯盛山の「竹炭」を使った浄化水、化学調味料不使用たれ、全商品紙カップ・ノンシュリンクを使用し、「大豆」「たれ」「環境」でこだわりの納豆づくりを実践。「なにわら納豆」は昔ながらの製法で、稲わらに自生している天然の納豆菌のみで発酵・熟成させた代表商品で、大阪府より「大阪産名品」として認証。経営革新計画承認企業、第4回全国納豆鑑評会受賞、エコアクション2.1認証、おおさか地域創造ファンド地域支援事業、フードアクション・ニッポンアワード2011プロダクト部門入賞、食の三重丸セレクション受賞、2014年大阪PR大使賞受賞。

②(株)ニューコマンダーホテル (代表取締役社長 堀田 逸平氏 事業:ホテル、レストラン運営) 寝屋川市木田町17-4

ホテルの他、直営レストランを3店運営。地場農家と連携し地元・北大阪地域の新鮮な地場農産物(大葉・有機野菜・地酒等)を用いた高付加価値の新商品開発事業にて平成21年度おおさか地域創造ファンドに採択(現在、当事業は終了)。※直営レストラン「日本料理・翁」(北大阪商工会議所内)では、地場農産物を取り入れたお食事をお召上がりいただけます。

③(株)アトリエ May (代表取締役 塩田 真由美氏 事業:インテリアアート、雑貨等の企画・デザイン) 枚方市大垣内町3-3-7

淀川・鶴殿のヨシを活用して生まれたヨシ紙を中心に、照明や屏風、インテリアアクセサリ、ステーションナリー等の、オリジナル商品を企画デザインするとともに、和紙作家や職人とのコラボによるイベント企画を百貨店やギャラリーなどで随時開催中。2013年に【ヨシ製品の開発と販路開拓】で経営革新計画事業に承認、【ダブルエコ・アート照明】でおおさか地域創造ファンド事業に採択。

④山野酒造(株) (代表取締役 山野 久幸氏 事業:日本酒「片野桜(純米酒)」の製造・販売) 交野市私部7-11-2

江戸時代末期創業で年間製造が約500石の小規模酒蔵。生駒山系の豊富な伏流水と地元関西を中心とする上質の酒米を使用し、全製造数量の約8割が特定名称酒で、その内の4割を「原酒」で蔵出しするほど「原酒」にこだわりをもち日々酒作りに励んでいる。平成14年15年18年19年27年と全国新酒鑑評会で入賞し、17年20年22年23年25年26年28年は「金賞」を受賞。

⑤(株)グリーンファーム (代表取締役 田中 茂氏 事業:砂栽培農業ビジネス 家庭菜園) 四條畷市大字逢阪479-4

砂栽培とは、培地を土の代わりに砂(川・海・山の)とし、液肥(窒素・リン酸・カリウム)を注いで野菜を育てる農法。耕地の代わりに当社が開発した「未来型高床式農床システム」(砂を培地としたベッド)を設置することで、灌水装置が自動的に働き、土地を耕す労力が要らず人手は植え付け(種蒔きか苗の植え付け)と収穫だけになる砂栽培農業を推進。