

JUMP

8
2016
AUG

平成28年7月30日発行



元気企業
訪問
テクサジャパン
株式会社

ひょうご中小企業技術・経営力評価制度を活用 新事業として製品開発に取り組む

- P5 活性化センター・カレンダー
- P6 創立50周年記念式典・シンポジウムを開催
- P8 支援ネットのひろば
 - 兵庫県信用保証協会かわら版 兵庫県中小企業融資制度にかかる保証料割引のご案内
 - 健康アトランダム 肥満症治療から見た生活習慣改善について
- P10 成長期待企業のイチオン! サンナッツ食品株式会社 ジャイコーン

今月の支援メニュー

ひょうご中小企業技術・経営力評価制度

中小企業の技術力・ノウハウや成長性、経営力等を評価した評価書を発行し、担保に頼らない融資や経営改善を支援する制度

ひょうご産業活性化センターは、中小企業に対して、技術力・将来性を評価し、円滑な資金調達や企業価値のアピールを支援する「ひょうご中小企業技術・経営力評価制度」を設けています。テクサジャパン株式会社は、主力の移動体通信基地建設業に加え、電気やソフトウェア技術を組み合わせた製品開発事業を新たな柱の一つに据えようと挑んでいます。



成長期待企業
の
イチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

ジャイコーン

サンナッツ食品株式会社

ジャイアントコーンを揚げて商品化
おいしさへの投資惜しまず
国内シェア75%

アーモンドやカシューナッツ、マツノミなどナッツの輸入加工を手掛け、中でもジャイアントコーンをさくっと揚げた「ジャイコーン」では国内シェア75%を占めています。創業者の故・鈴木勲氏が50数年前にペルー駐在の商社社員から「面白い原料があるから使ってみないか」と打診を受けたのがきっかけでした。ペルビアンホワイトジャイアントコーンは、ペルーのマチュピチュ付近の限られた高度でしか栽培できない希少種で、現地では蒸して食卓に並べられていました。これを日本人の舌に合うように、世界で初めて油で香ばしく揚げて商品化しました。「単に揚げただけではおいしくなりません。父は風味を出すための加工法を研究した結果、コーンを扱う現地の商社から、『これだけおいしいものができたなら一気に攻めろ』とアドバイス



ジャイコーン

受け、営業を強化していったようです」と長女で専務の種橋伯子さんは話します。

高いシェアを維持し続けるためには、生産者との信頼関係の構築から製造工程に至るまで全ての面でこだわりが欠かせません。特に「出来上がりをおいしくするための投資は惜しまない」と鈴木泰一社長。製油会社に別注で作ってもらった「サンナッツ油」を揚げ油に使い、油が酸化しないように特別な手間を掛けています。また、卸し先にはできるだけ顧客の手元に新鮮な商品が届くよう「こまめに買って」と伝えているそうです。「一度口にしたら人においしいと思ってもらうことが何より売り上げにつながる」という信念に基づいた取り組みが功を奏し、着実に売り上げを伸ばし続けています。

今後はナッツ製品全般において、これまで手掛けてこなかった甘みを加えた商品の開発にも取り組み、ジャイアントコーンをはじめナッツの可能性をさらに広げていこうとしています。



多種類のナッツが入った商品も好評

◎サンナッツ食品株式会社の
ジャイコーン

サンナッツ食品株式会社 / 所在地: 神戸市灘区都通1-1-27 / 代表取締役社長: 鈴木泰一
事業内容: ナッツ・ドライフルーツの製造加工
TEL 078-881-1085 / URL <http://sunnuts.co.jp/>

編集後記

サンナッツ食品の取材時に見せていただいた、ペルー産のジャイアントコーンの大きさに驚きました。揚げるとどうしてもゴリゴリ固くなってしまうのが難点だそうですが、サクサクになると風味が損なわれるとのこと。製法の試行錯誤は今なお続いているそうです。

JUMP

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター

URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>

神戸市中央区雲井通5-3-1 サンバル6階

TEL 078-291-8526

2016年8月号 平成28年7月30日発行
発行人: 榎本輝彦 編集人: 角 正憲