

# 「商品化・事業化可能性調査事業」の 実施について

当センターでは、ベンチャー企業等による新事業の創出と事業化の促進を図るため、商品化や事業化の可能性について、企業に代わって市場調査を行ない、商品化・事業化に向けた可能性や課題解決のための戦略を策定する事業を実施しております。

今年度の事業費は、1件あたり300万円以内とし、申込みのあった15案件のうち、右記6件を対象として調査を行ないます。

No.	案件名称	案件概要	案件企業名称
1	耐震性建築ボルト金具に関する調査	木造住宅建築に従来使用されているボルトの緩みを防止する金具の事業化可能性に関する調査	株式会社 多加良製作所
2	チョウザメ&キャビアの市場の実態と課題に関する調査	養殖チョウザメ(キャビア、生肉、その他加工品)の商品化可能性に関する調査	株式会社 サンロック
3	水産加工品の廃棄物を活用した人工エサの一般消費者の市場性に関する調査	従来廃棄されているイカの内臓を非加熱加工した魚餌について事業化可能性等に関する調査	丸友しまか 有限会社
4	代理人マイクロロボットの事業化調査	小型IT機器用減速装置を使用した製品である代理人マイクロロボットの商品化可能性に関する調査	株式会社 アイカムス・ラボ
5	「遺跡情報データベースの事業化の可能性」に関する調査	遺跡情報をデータベース化し、管理、検索等を簡便化するソフトの事業化可能性に関する調査	株式会社 ラング
6	発芽玄米の二次加工の可能性に関する調査	ドライタイプの発芽玄米の生産とこれを利用した二次加工品に関する商品化可能性調査	株式会社 遠野ファイ フーズ

お問い合わせ先 新事業支援課

TEL 019-621-5070 FAX 019-621-5481  
E-mail johoh@johoh-iwate.or.jp

工業技術  
センター  
だより

IIRI Letter

## いわて発「安心で健康」な 食品をめざして

最近、「食」の安全性や健康に対する関心は非常に高くなっています。栄養や美味しさに加えて、食品の新たな機能として体調節機能/生理機能が注目されており、「血糖値を下げる」、「アミノ酸飲料」、「カテキン効果」などをキャッチフレーズとした商品開発が盛んに行われています。

当センターでも、岩手発の美味しく体によい食品の開発に取り組んでいます。「ヤマブドウ」果汁は普通のブドウ天然果汁に比べ鉄分が4倍含まれ、生活習慣病の発症防止に有効といわれるポリフェノール含量も高く、昔から滋養強壮効果のある飲み

物として親しまれています。当センターでは、これらの効果を生かしたワイン・ジュースやその他健康食品の開発を行っています。

また、岩手の健康素材として注目されている雑穀を用いた味噌・酒類の開発や、米麹の甘みを生かした天然調味料の開発も手がけており、地元素材の良さを活用した食品を県内企業と共に開発し、皆様の食卓にお届けしたいと考えております。



◀雑穀(ヒエ)



ヤマブドウ

お問い合わせ先

岩手県工業技術センター 企画情報部  
TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311  
URL <http://www.kiri.pref.iwate.jp/kiri/>  
E-mail [kikaku@sv02.kiri.pref.iwate.jp](mailto:kikaku@sv02.kiri.pref.iwate.jp)

IIRI Letter