

Cluster Report

NOASTEC Foundation
Business Promoting Division

2017

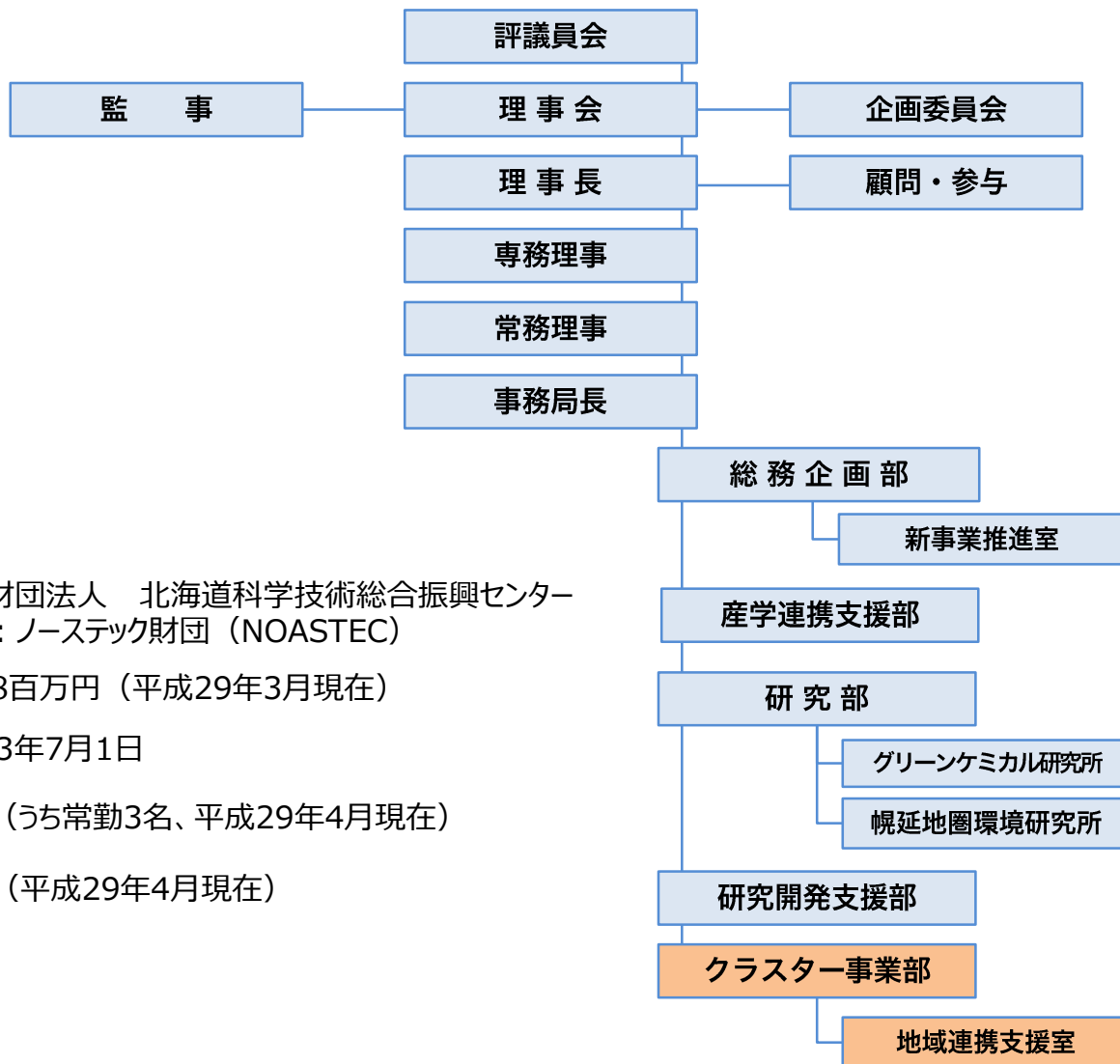
ノーステック財団 クラスター事業部
2017 クラスターレポート

ノーステック財団のご紹介

研究開発から事業化まで、一貫して支援します

ノーステック財団は、北海道産業の振興と活力ある地域経済の実現、そして道民生活の向上を目的として、科学・産業技術の振興に関する事業を総合的に推進する財団です。技術の振興発展を基盤から強化しながら、研究開発から実用化・事業化まで一貫した支援を行います。組織は、民間からの出向者を中心に職員数52名（平成29年4月1日現在）、5部2室2研究所で運営しています。

組織図



財団概要

【財団名称】 公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター
通称：ノーステック財団（NOASTEC）

【基本財産】 4,518百万円（平成29年3月現在）

【設立】 平成13年7月1日

【役員数】 12名（うち常勤3名、平成29年4月現在）

【職員数】 52名（平成29年4月現在）



【コラボほっかいどう】



【グリーンケミカル研究所】



【幌延地圏環境研究所】

ビジネス開発の4つのステップ

ステップ方式でビジネスアイデアをかたちに

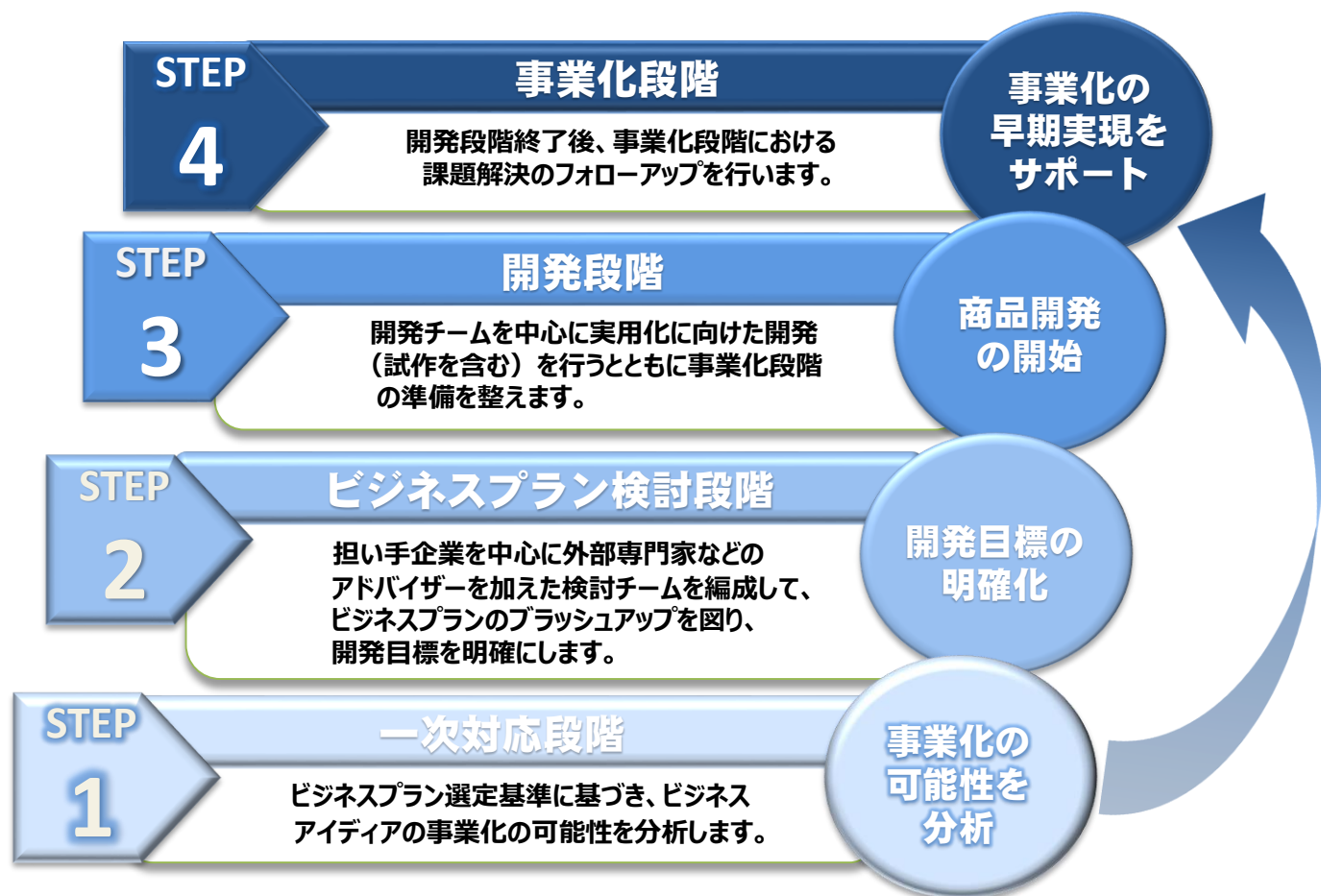
北海道内企業や地域の起業家から生まれるビジネスアイデアを掘り起こし、4つのステップでビジネス開発をサポート。ビジネスプランの策定から商品開発、事業化、販路開拓まで、きめ細かいフォローを行います。

基本的な考え方

- 1 ビジネス開発の主役は企業・起業家のあなた自身です。
- 2 ノーステックは、企業・起業家の事業化を実現するため、サポートします。

ビジネスプラン選定基準

場所	道内で事業を実施する。 道外企業であっても、生産拠点を道内におけばOK。	条件	事業概要の次の項目が整理されていますか。
			a) 市場性 b) 業態との適合性 c) 販売・流通面 d) 採算性 e) 技術面 f) 資金面 など
期間	3年程度で事業化が可能。		
意義	企業間・地域間・産学官の連携を促進する。		



支援制度活用検討

北海道中小企業総合支援センターや、札幌市などの支援制度の活用も検討します。

例① 「北海道中小企業応援ファンド事業」（産業クラスター形成促進事業）

事業名

- 事業シーズ可能性拡大支援事業
- 市場適応能力高度化促進支援事業
- ブランド化促進支援事業

対象者

道内の産業支援機関と中小企業者等による共同事業

例② 「札幌型ものづくり開発推進事業」（札幌市補助事業）

対象者

- 札幌市内に本社を有していること
- 設立後1年以上経過し、事業を継続して実施する見通しがあること
- 事業を実施するための経営資源、人材等を有していること

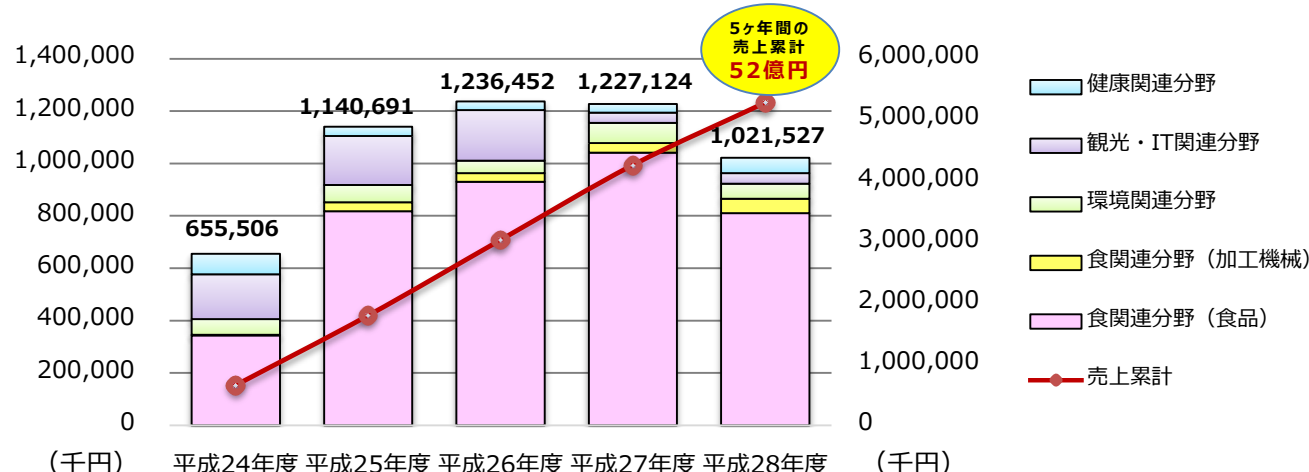
対象分野

- 食関連分野
- 健康福祉・医療関連分野
- 製造関連分野
- IT関連分野

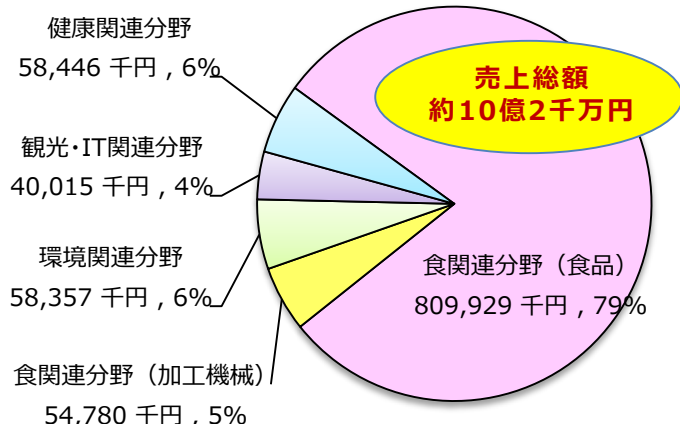
事業化に成功した件数と売上

北海道産業クラスター創造活動は、平成28年度で19年目を迎えました。本年度までに事業化したプロジェクト数は224件に上り、平成28年度の売上は新たに事業化した13プロジェクトを含め、**93件（約10億2千万円）**となっています。

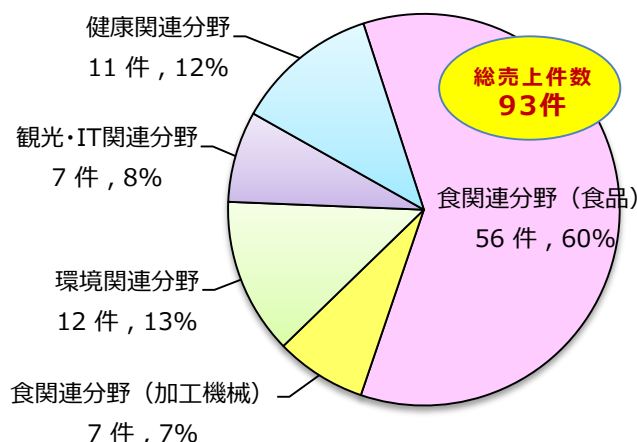
売上実績（平成24～平成28年度の5ヶ年間）



平成28年度 分野別売上額



平成28年度 分野別売上前数



開発プロジェクトの費用対効果

平成28年度 補助金等※1 : 116,012千円
 平成28年度 売上額※2 : 1,021,527千円

**売上額／補助金等
約8.8倍**

※1：平成28年度にクラスター事業部が交付した補助金等（サポイン、応援ファンド、札幌市、地域 等）
 ※2：クラスター事業部が支援した開発商品の総売上額（平成28年度）

売上に貢献した開発商品

商品名：ブラウンスイス牛コンビーフ
 企業名：有限会社コスモス（清水町）



商品名：とまっちーず
 企業名：株式会社 わらく堂（札幌市）



※スーパーマーケット・トレードショー 2017に出展された商品の中から食の専門家と消費者が審査員となり、「スーパーマーケットで買いたい！フード30選」として本開発商品が選出されました。

<http://food-select.jp/products/201728/>

※ 第8回 フード・アクション・ニッポン
 アワード2016 受賞
<http://syokuryo.jp/award/item/00248.html>

地域の仕組みづくり事業

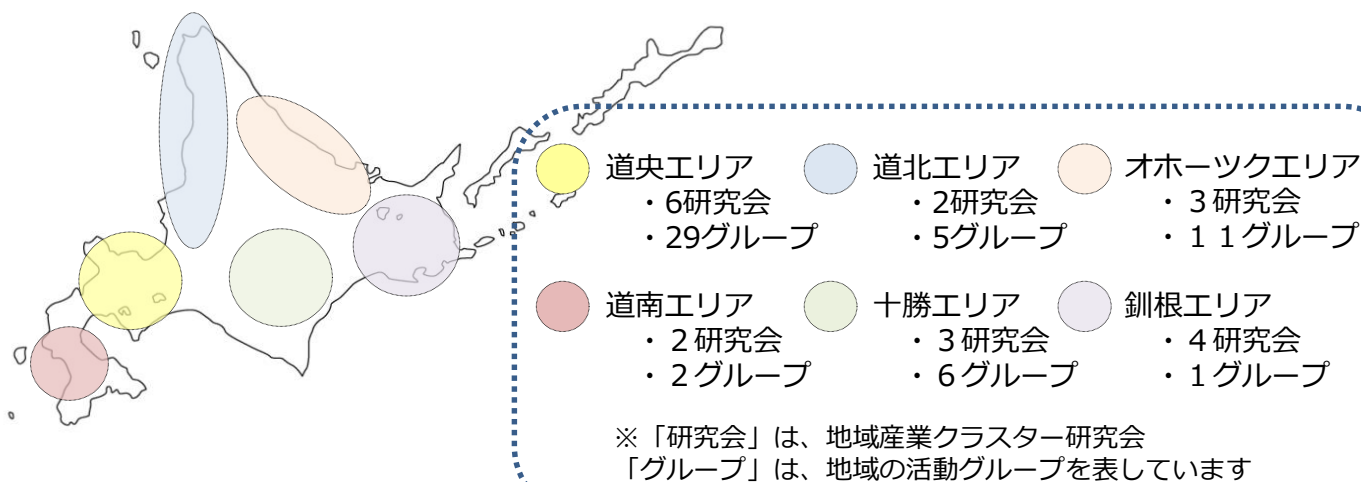
地域産業クラスター研究会

道内では市町村を中心に、北海道産業クラスター創造活動の理念に共鳴する方々が自主的に地域の産業興しに着手しています。こうした気運を反映しているのが道内20の地域産業クラスター研究会です。市町村単位で立ち上げたり、市町村圏域をまたいだ広域で活動を進めたり、様々なかたちで地域の特色を活かした産業クラスター形成を目指しています。当財団では、地域における産業クラスター創造活動を支援しています。

地域の活動グループ

地域産業クラスター研究会とは別に、地域資源を活かした独自の活動に取り組む地域のグループに対して支援活動を開始しており、その数は平成24年度から平成28年度までの過去5年間で54の地域グループにまで拡大しています。

現在、**74**の地域グループと連携して地域の仕組みづくり事業を推進しています。



世代交代によるクラスター研究会活性化

・ 標津町産業クラスター創造研究会（平成19年8月設立）では60歳～70歳代中心の第1期から世代交代し30歳～40歳代で新たなビジネスを創造する第2期が平成28年6月、スタートしました。（現会員数：13名 代表：上田修平氏（39歳）（株）上田組副社長）

・ 自分たちで稼ぐ仕組みづくり・基盤づくりの為、本業・本業外を問わず、自分たちのやりたいことを出し合いながら、標津町の地域資源の可能性を磨き、宝として輝かすために各自が模索しています。

・ 平成20年より『標津ブランド丼プロジェクト』がスタート、北海道標津産の魚介、いくら等をふんだんに使った海鮮丼を首都圏で販売するための新規出店を目指し、『ららぽーと新三郷』、『三井アウトレットパーク入間』へ出店しました。そして平成29年4月にはついに東京銀座6丁目『GINZA SIX』内フードコート『銀座大食堂』へ出店が実現しました。

What is "GINZA SIX" ?

松坂屋銀座店跡地にオープンした複合商業施設。地下6階、地上13階の建物には241のテナントが軒を連ねるほか、『観世能楽堂』や『屋上日本庭園』などの施設も備えています。



「GINZA SIX」外観



「知床標津六宝丼」

地域産業クラスターものづくり支援事業

道内各地の地域産業クラスター研究会、および、産業クラスター活動に参加する地域活動グループを対象に、産業クラスター形成につながることが期待される取組みに対して支援を行っています。

【平成29年度 採択一覧】

No.	地域	申請者	件名
1	旭川	旭川食品加工協議会	「旭川産酒粕」を使った新商品の開発
2	愛別	愛別町キノコ新商品開発プロジェクトグループ	愛別産のきのこを活用した「ごはんの素」の製品の開発
3	下川	一般財団法人下川町ふるさと開発振興公社	地域の木材・加工技術を活用したエンディング（終局）商品の開発
4	比布	比布町まいたけオイル開発協議会	比布町産舞茸を使用した『まいたけオイル』の開発
5	利尻	利尻食品クラスター協議会	利尻産のウニ、昆布を使ったお茶漬けの開発
6	札幌	フード塾 絶品コラボ商品開発チーム	キムチ未利用部分を活用した「おつまみスイーツ」第2弾の開発
7	岩見沢	E-ZO（フード塾OB会）	フード塾OB会 E-ZO（イーズ）北海道絶品ギフトの開発
8	江差	ひやま漁業協同組合 江差支所 ナマコ協議会 販売促進部	フリーズドライナマコ商品の開発とテスト販売

地域食品加工施設活用モデル事業

道内食品の高付加価値化を図るため、地域の公設食品加工施設を有効活用した食品開発のモデル事業を支援しています。意欲的に食品開発および商品化に取り組む事業者・グループ等が多数参画しており、食品の試作や既存食品の改善・改良、試作品のマーケティング調査等が行われています。

【平成29年度 採択一覧】

No.	地域	申請者	件名	使用予定加工施設
1	利尻	NPO法人利尻ふる里・島づくりセンター	地域食品加工施設を利用した昆布製品の加工品開発	道総研食品加工研究センター 利尻町交流促進支援施設どんと
2	湧別	湧別漁業協同組合 ほたて生産部会	常温流通を可能とするケツブを使った調味加工品の開発	道総研網走水産試験場
3	大空	齋藤農園	規格外セロリを活用したピクルス等加工製品の開発	メルヘンカルチャーセンター
4	稚内	(株)石崎商店	道産素材100%のホッケ揚蒲鉾製品の開発	道総研食品加工研究センター
5	美幌	(同)びほろ笑顔プロジェクト	美幌加熱用トマトの商品開発	オホーツク圏地域食品加工技術センター
6	余市	(株)丸イ 伊藤商店	日本海産春ニシン干物レトルト製品の開発	道総研食品加工研究センター 道総研中央水産試験場
7	岩内	一八興業水産(株)	「にしんすば」（オリーブオイル漬）の和風バージョンの開発	岩内町地場産業サポートセンター
8	岩内	石塚水産	地産リ消（リバート消費）・地ワインとのマリアージュを目指した蝦夷あわび等の新商品開発	岩内町地場産業サポートセンター
9	千歳	(株)もりもと	小豆ポリフェノールを多く含む菓子製品の開発	道総研食品加工研究センター
10	森	(株)ジョウヤマイチ佐藤	真フグ及び真ほっけの有効活用に向けた加工品開発	北海道立工業技術センター

平成28年度開発商品

昨年度、地域の仕組みづくり事業において開発された商品についてご紹介いたします。新商品の開発や既存商品の改善・改良、試作品のマーケティング調査等が行われました。



「冷やしあずき きたろまん」
(株) もりもと (千歳市)



「北海道産100% どら焼き」
(株) もりもと (千歳市)



「ぷっちょチョコ」
「クリームチーズ大福(イチゴ)」
(株) 高岡 (室蘭市)



「新しのつジンジャードレッシング」
「ジンジャーシロップ」
(同) 新しのつフーズ (新篠津村)



「セロリ農家の味力発進ドレッシング」
(みそクリーミー、醤油)
齋藤農園 (大空町)



「炙り糠にしんマリネ」「炙り糠にしんオイル漬け」「SOFT&DRYかずのこ」「黄金ダイヤ-煌-」
(株) まるりょう野澤商店 (岩内町)



「石狩 鰯そば」
山加製粉 (株) (石狩市)



「海と山のめぐみだし」
(有) まさご (浦河町)



「やわらかみみ」
湧別漁業協同組合 (湧別町)



「鰯の白づくり」
「鰯の甘露煮」
(有) 丸イ伊藤商店 (余市町)



「ミニトマトジュース」
沼田町農産加工場 (沼田町)



「美幌トマトパスタ」
「美幌トマトケチャップ」
(同) びほろ笑顔プロジェクト (美幌町)

クラスター形成例

素材





地域施設

人づくり

「素材」：加工用トマト

国産加工用トマトは、需要に対して供給が間に合っていない状況から産地拡大が望まれており、北海道でもクラスターが形成されています。

栽培

	加工用	生食用
支柱	無し 	有り
栽培	露地 	主にビニールハウス 立位 
収穫	腰を屈めて 	



エア・ウォーター(株)
イタリア製大型
収穫機を導入



オサダ農機
半自動収穫機開発中

課題
北海道の寒さ
収穫時の機械化
果皮、果肉の硬く
極早生品種が必要

＜連携＞
共同開発中

加工用トマト クラスター形成

加工品製造

沼田町農産加工場
「北のファクトリー」
「トマトジュース」



余湖農園
「食べるスープ」



Food Office
Masami
「トマトパスタ」



谷口農場
「トマトジュース」



＜連携＞ 販路拡大
品質向上

コーミ(株)@名古屋
調味食品(ケチャップ、ソース等)製造販売等

What is “加工用トマト”？

国内トマト生産75万tの内、3.54万t(約5%)が加工用であり、北海道の加工用は705tと全国8位(平成25年度)。加熱により旨味が増すなどの特徴を有し、主にジュースやケチャップの原料として利用され、今後、栽培適地として、北海道での生産増加が期待されています。

「地域施設」：岩内町地場産業サポートセンター

岩内町地場産業サポートセンターの設備を利用し、地元の企業の新商品開発が推進されクラスターが形成されています。



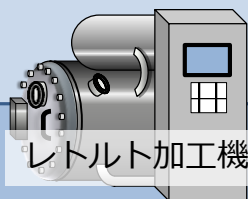
岩内町地場産業サポートセンター



【当財団との関わり】
当財団の支援制度を活用した商品開発に頻繁に活用され、商品化されたものも多く、その実績を見た地元企業が刺激を受け、活発な商品開発を展開中。

【サポートセンター活用例】

商品開発の技術支援



<レトルト加工機特徴>

- ・包装された食品を100℃以上の加圧熱水により殺菌



岩内町
一八興業水産(株)
「にしんずば」



岩内町
石塚水産
「アワビ肝の佃煮」



岩内町
(株)野澤商店
「炙り糠にしん
オイル漬」

現在：開発中・開発相談 多数

海洋深層水の活用

<岩内海洋深層水特徴>

- ・低温性（年間 5～7℃程度）
- ・清浄性（細菌などが表層水の100分の1程度と非常にきれい）
- ・富栄養性（無機塩類が豊富で、含有量も表層水の数倍に相当）



今後相互
活用を促進

What is “岩内町地場産業サポートセンター”？

岩内町が平成17年に地場産業に対する商品開発及び品質管理などの技術的支援や、岩内沖300m以深から取水した海洋深層水の利活用の促進により地域の活性化を図るため、設置しました。

「人づくり」：フード塾

北海道で実施しているフード塾の修了生でのクラスターが形成されています。

1：フード塾（修了生93名）



平成25年度
第1期生 19名



平成26年度
第2期生 21名



平成27年度
第3期生 23名



平成28年度
第4期生 30名

2：修了生開発商品（当財団支援分）



3：販売仕組み作り

E-ZO（フード塾OB会）

ココにしかない「絶品」を生み出すためフード塾で培ったネットワークを活かした共同開発や販売を行う仕組み作りを構築（平成29年度当財団支援事業）

支援

ノーステック財団、各種金融機関、よろず拠点、食品加工研究センター、etc.

What is “フード塾”？

北海道が平成25年度から開催している人材育成塾。道内の生産者や事業者がマーケティング戦略を身につけ、ネットワークを活用して魅力ある商品【絶品】の開発に取り組めるように、毎年度募集をかけ、講義や演習等を実施しています。

サッポロ発「褐色カラー写真の色復元システム」の高度化とマーケット開発

株式会社アイワード

札幌市中央区北3条東5丁目5番地91
Tel : 011-241-9341
URL : <http://iword.co.jp/>

活用した支援制度

札幌型ものづくり開発推進事業
平成28年度

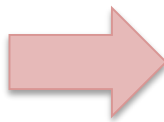
主な開発協力機関等

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
産業技術研究本部 ものづくり支援センター
株式会社シーズネクスト

NHKの番組「超絶 凄ワザ！」にて、
37年前に撮影された思い出の写真の復元に挑戦！

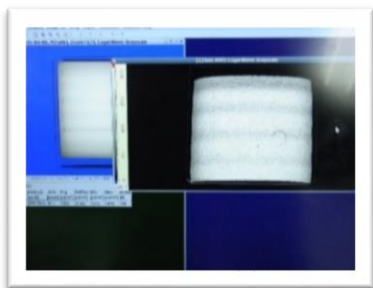


＜復元前＞



＜復元後＞

NHK番組で褪色復元処理した画像（写真提供：栗田恵子様）



光源ムラ解析画面



撮像部の光源ムラ測定風景



都内美術館収蔵庫での復元評価風景

プロジェクト概要

世界最古のカラー写真（紙として現存）は、1877年のルイ・オーランの撮影したものと言われています。それから100年以上にわたり学術・芸術・歴史などの学術分野や時代記録の分野で蓄積されてきた写真は、経年劣化による褪色が進んでいます。最近では、カラー復元に関する話題が取り上げられることも多くなりましたが、「画像の強調処理」「創造に基づく着色」などの処理技術が多く、「本来の色の復元」の技術についての検証は十分ではないのが現状でした。同社では、自社の技術をベースに北海道大学と共同研究で褪色した写真から科学的に色を復元する手法を開発し、北海道立総合研究機構との共同研究では復元の撮像装置、復元ソフトウェアを開発しました。これら技術の実用化・ビジネス化に向け、課題の解決と改良に取り組みました。

開発実績／今後の取り組み

高解像度のカメラと新たな光源を用いた撮像系の構築を行い、撮影画像の光源色むらの補正や色校正を行うプログラムを実装し、これにより色むらの解消と、色校正による褪色復元プログラムの精度が向上することが確認できました。また、都内の美術館が所蔵する美術作品とそれを撮影した褪色写真の提供により、復元処理を実施。その品質評価を行い良好な結果を出すことができました。開発中にNHKから「超越 凄ワザ！」への番組出演依頼があり、視聴者からの「思い出の写真を復元してほしい」という褪色写真の復元に取り組みました。見事に甦った写真を披露する場面では、依頼者が涙を浮かべる場面もあり、写真復元の可能性を感じることができました。今後は、本事業で開発した処理技術の完成度をさらに高めるため引き続き研究開発・改良を進めながら、実施可能なものから事業として対応をしていく予定です。

廃発泡スチロールから精製した燃料を燃焼するボイラーの商品化に向けた実証テスト

株式会社エルコム

札幌市北区北10条西1丁目10番地1 MCビル

Tel : 011-727-7003

URL : <http://www.elcom-jp.com/>

活用した支援制度

札幌型環境・エネルギー技術開発支援事業
平成28年度

主な開発協力機関等

株式会社ホクエイ
株式会社金沢エンジニアリングシステム
株式会社北海道霊芝



代表取締役 相馬 督



ペレット燃料 e-PEL



フレコン内原料吸引補助装置“CUTE”

プロジェクト概要

同社では平成17年に熱を使わず圧縮だけで発泡スチロールを減容する機械スチロスの開発に成功以来、さらなる減容化の検討を行い、平成23年には固形燃料（e-PEL）化する機械ステラ、その固形燃料と灯油を燃料とするハイブリッドボイラーe-VOLの開発に成功しました。

本事業では、商品化を目標に、燃焼部や制御部を改良し、その耐久性と安全性を確認するための実証テストを（株）北海道霊芝さんの協力のもと行ったものです。

燃料となるペレット燃料はフレコンバックから自動で吸引する装置をシステムに組み込んだ結果、2～3日間の自動運転が可能となりました。ペレットが不足した際には自動的に灯油運転へ切り替わります。また、異常燃焼時には、自動停止するとともに、スマホ等に運転状況をメールするシステムを組み込み、商品化に向けた安全性を確保しました。

なお、当ボイラーは独自の燃焼システムの採用により、大気中に一酸化炭素やその他有害物質を排出せず、燃焼後も燃料の表面に付着した微量の灰しか残らないため、環境に優しい製品です。

開発実績／今後の取り組み

同ボイラーは、発泡スチロールや廃プラスチックを大量に排出し、かつ、温水を必要とするスーパー等事業所にシステム全体での販売を行っていくほか、関連会社がペレット燃料の販売を行うことで、ハウス栽培農家等安価な熱源を要望するニーズに合致しています。

今後は、当システムを離島や海外に導入し、プラスチック等海洋漂着物の処理に貢献することを目標としています。

道産寒天を用いた菓子商品開発

活用した支援制度

地域食品加工施設活用モデル事業
平成28年度

主な開発協力機関等

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
水産研究本部 中央水産試験場

株式会社もりもと

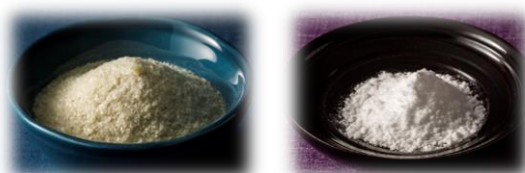
千歳市千代田町4丁目12番地1

URL : <http://www.haskapp.co.jp>



「北海道素材だけで作りました どら焼」

「冷やしあずき きたろまん」



粉寒天と重曹も、全て北海道産

What is “チャレンジ北海道産100% プロジェクト”?

北海道立総合研究機構が実施する、北海道で生産・製造された原料のみを使用した食品づくりを支援するプロジェクトです。

プロジェクト概要

北海道を代表する菓子メーカーである同社は、道産の原料にこだわったお菓子を企画し販売しています。平成27年には、北海道立総合研究機構が取り組む「チャレンジ北海道産100%プロジェクト」に参加し、原料全てが北海道産のどら焼きと冷やしあずきを試作し、好評を得ました。中でも道内調達に難しかったのが餡の原料の一つである寒天でした。寒天はテングサから抽出されますが、産地によって抽出効率や原料として使用した時の風味に違いが出ることから、当財団の支援事業を活用し、異なる産地での寒天の特性を評価するため、今回は松前産テングサを使った寒天の製造と品質評価を行い、北海道産原材料のみを使用した高付加価値の道産菓子の製造に取り組みました。

開発実績／今後の取り組み

松前産テングサから寒天を抽出し、中央水産試験場にて品質評価を実施すると同時に、実生産レベルでの寒天製造と試験販売によるマーケット調査を実施しました。寒天の抽出については、前回の試作に使用したテングサとの違いが把握でき、今後は道内でのテングサの調達、産地による特性の調査等を実施し、北海道寒天の製造と使用について検討していくことしました。また、試験販売の結果から、道内素材への関心の高さを実証することができ、今後は海外での試験販売を実施し、海外での北海道素材のブランド訴求を図っていくことにしています。

美幌加熱用トマト商品の開発

活用した支援制度

地域食品加工施設活用モデル事業
平成28年度

主な開発協力機関等

オホーツク圏地域食品加工技術センター
美幌商工会議所、美幌高校、マルワ製麺

Food Office Masami

北見市緑町1丁目7番1号

Tel : 090-8428-6779 (代表 大友真佐美)



美幌高校での
原料用トマトの栽培



トマトパスタ



食品加工技術センターでの試作



トマトケチャップ（試作品）



代表 大友真佐美

プロジェクト概要

美幌町では、町を元気にそして笑顔あふれる町にするために地域資源を活用した特産品の開発を進め、「食から町おこし」を展開しています。

町内の美幌高校では、規格外野菜を飼料化し、養豚、精肉、加工、そしてふん尿を肥料化し、畑で野菜を育成する循環農業の研究を進めています。そして、ふん尿肥料の効果研究をトマト栽培から実証し、販売実習にも参加しています。

本事業では、美幌高校の生徒が育てた豚の堆肥をすき込んだ畑で栽培した加熱用トマトを原料に、オホーツク圏地域食品加工技術センターの協力のもと、「トマトパスタ」と「トマトケチャップ」の開発と商品化を目指しました。トマトケチャップは原料であるトマトの収穫量が少なく、製品化には至らなかったものの、トマトパスタは美幌町及び北見市内等において販売しています。

開発実績／今後の取り組み

合同会社びほろ笑顔プロジェクトと共同で、平成24年度には豚肉から作った肉醬「美幌豚醬まるまんま」、平成27年にはアスパラガスの「切り下」を有効活用した「美幌アスパラ入りうどん」、そして平成28年度には「美幌トマトパスタ」を開発し、美幌町及び北見市内等において販売を行っています。

今後は、原料である美幌産加熱用トマトの生産量を増やすとともに、オホーツク圏地域食品加工技術センターにおいて食物繊維発酵技術を習得し、地元産原料にこだわった「美幌トマトケチャップ」の商品化を目指していきます。

【平成28年11月
地域ネットワーク会議in標津 開催】



標津町産業クラスター創造研究会との交流

【平成29年2月 新商品開発成果発表会 開催】



開発商品の発表およびバイヤー等による試食、評価



【平成28年11月 ビジネスEXPOへ出展】



ノーステック財団ブース



ものづくりなでしこゾーン

ノーステック財団は、地域資源を発掘し、それらをもとにした新技術や新製品などのプロジェクトを提案・支援させて頂いております。また多彩なイベントを主催、共催しており、「ビジネスEXPO（北海道技術・ビジネス交流会）」では実行委員会事務局として企業・団体・来場者・講演者・マスメディアの連携を推進しています。引き続き皆様のご参加をお願いすると共に、今後とも当財団は、皆様の事業発展に微力ながら貢献すべく奮励努力してまいります。

INFORMATION

ノーステック財団 賛助会員制度のご案内

事業の目的に賛同される企業・団体及び個人の方々と密接な関係を保ち、あわせて事業の円滑な運営と北海道の産業振興に資するために、賛助会員制度を設けています。ぜひご賛同いただき、入会のうえ、ご利用くださるようおすすめいたします。会費は税制上の優遇措置が受けられます。

申込み手続

入会を希望される場合は、当財団までご連絡下さい。折り返し所定の「入会申込書」を送らせていただきます。

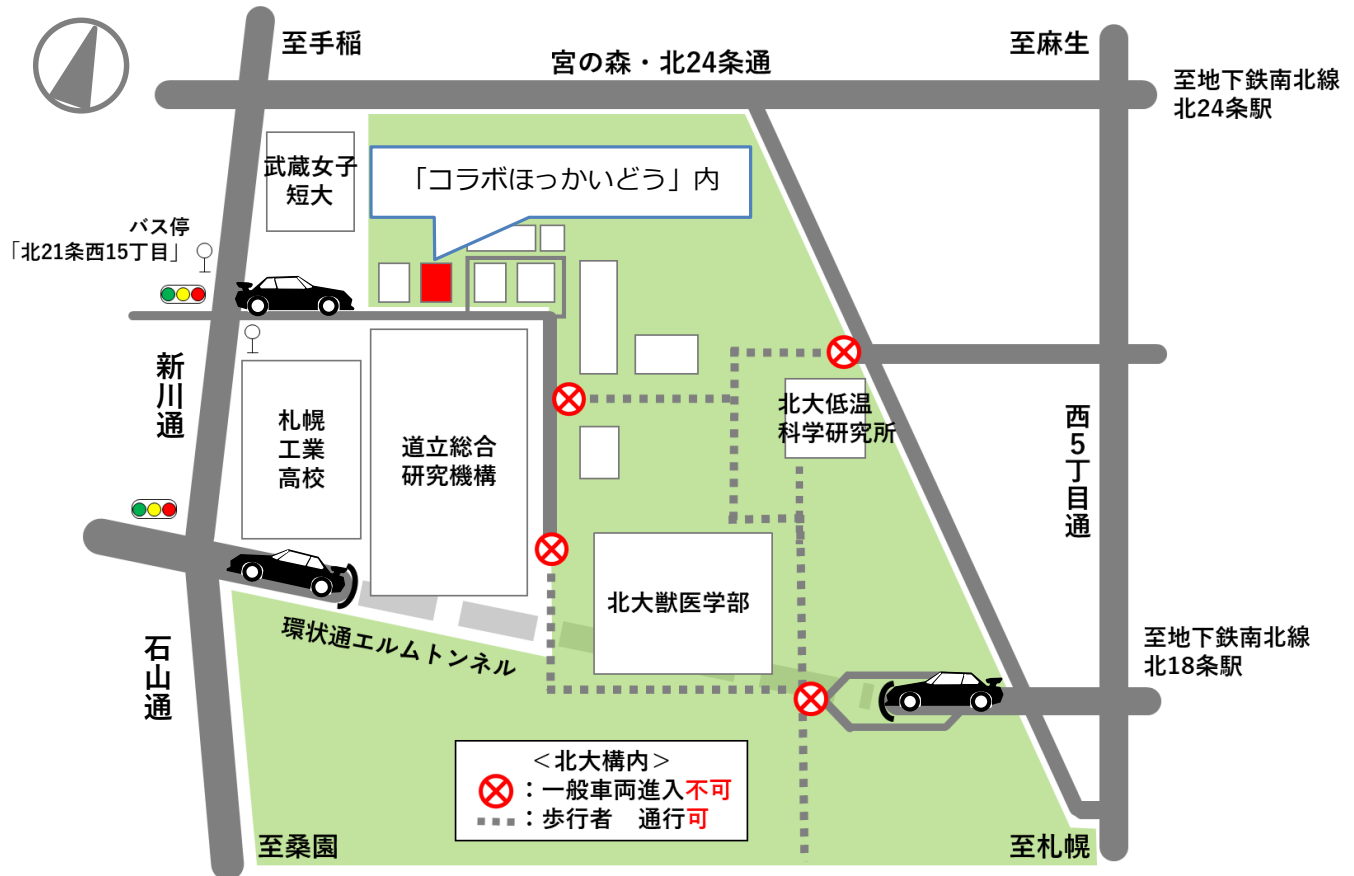
年会費

1口/3万円（1口以上）

※ただし、個人の場合
1口/1万円（1口以上）

入会メリット

- 商品・技術開発支援
 - ・技術的相談、技術指導及び斡旋等が受けられます。
 - ・実用化、事業化を支援するために、試験研究機関や専門家のご紹介をいたします。
- 事業化支援
 - ・新製品の開発に対する助言が優先的に受けられます。
 - ・協同研究に対して専門家を派遣し、技術改善や商品化など総合的なアドバイスをを行います。
- 販路開拓支援
 - ・製品や技術など道産品を国内外の展示会へ出展をお手伝いします。
- その他各種支援
 - ・視察会等の定期的交流会に優先的に参加できます。
 - ・財団が主催・協賛する各種イベント・セミナーのご案内をいたします。
 - ・財団が行う公募型事業についてのご案内をいたします。



交通機関のご案内

徒歩・地下鉄

▶地下鉄北18条駅より徒歩約20分

※エルムトンネル上、地上遊歩道の通行が可能です。

バス

▶J R札幌駅より乗車約15分

北海道中央バス 西51北桑園線 地下鉄24条駅前行
「北21西15」下車徒歩5分

▶地下鉄大通駅（大通西4丁目）より乗車約19分

J R北海道バス 37南新川線 北25条西15丁目行
「北21西15」下車徒歩5分

▶地下鉄北24条駅より乗車約7分

北海道中央バス 西51北桑園線 札幌駅前行
「北21西15」下車徒歩5分

▶J R桑園駅（市立病院前）より乗車約7分

北海道中央バス 西51北桑園線 地下鉄24条駅前行
J R北海道バス 37南新川線 北25条西15丁目行
「北21西15」下車徒歩5分

自家用車

道道下手稲札幌線（新川通）札幌工業高校北側の信号
交差点よりお入り下さい。※地下鉄北18条駅側からは、車
両の進入はできませんのでご注意下さい。

タクシー

「J R札幌駅北口」より乗車約15分



ノーステック財団 クラスター事業部

公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター（ノーステック財団）

〒001-0021 札幌市北区21条西12丁目（コラボほっかいどう内）

TEL.011-708-6526/FAX.011-747-1911

<http://www.noastec.jp/>