

# Cluster Annual Report

2018



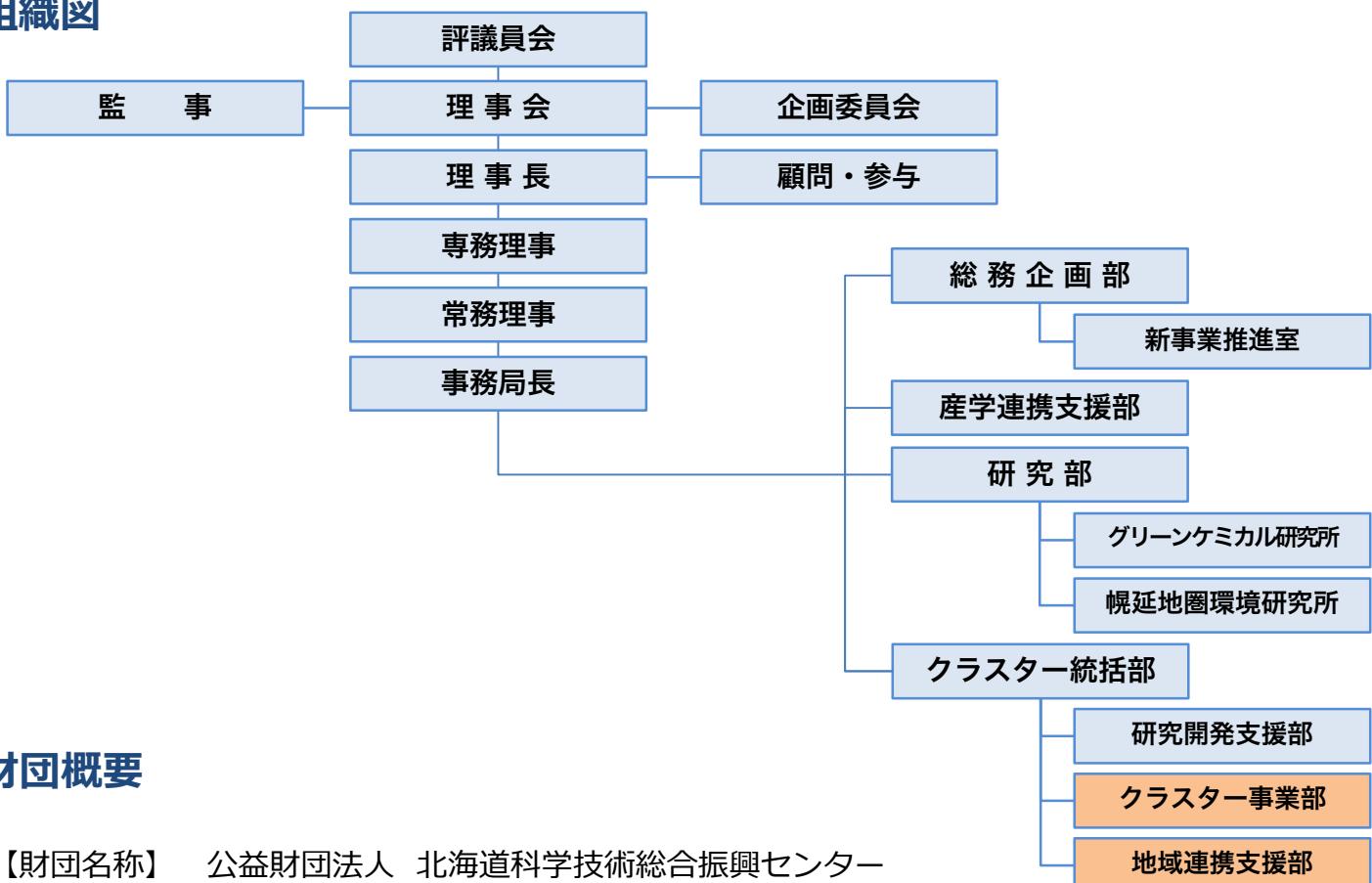


# ノーステック財団のご紹介

## 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54名（平成30年4月1日現在）、7部1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30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30年4月現在）

【職員数】 54名（平成30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ィアをかたちに

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ィアを掘り起こし、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。
期間	3年程度で事業化が可能。		a) 市場性
意義	企業間・地域間・産学官の連携を促進する。		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

STEP  
4

### 事業化段階

開発段階終了後、事業化段階における課題解決のフォローアップを行います。

事業化の  
早期実現を  
サポート

STEP  
3

### 開発段階

開発チームを中心に実用化に向けた開発（試作を含む）を行うとともに事業化段階の準備を整えます。

商品開発  
の開始

STEP  
2

### ビジネスプラン検討段階

担い手企業を中心に外部専門家などのアドバイザーを加えた検討チームを編成して、ビジネスプランのブラッシュアップを図り、開発目標を明確にします。

開発目標の  
明確化

STEP  
1

### 一次対応段階

ビジネスプラン選定基準に基づき、ビジネスアイディアの事業化の可能性を分析します。

事業化の  
可能性を  
分析

## 支援制度活用の検討

当財団や、札幌市などの支援制度の活用も検討します。

例1：「地域の仕組みづくり事業」（当財団補助事業）

事業名	●地域産業クラスターものづくり支援事業 ●地域食品加工施設活用モデル事業	対象者	道内の地域資源を活用したものづくりに取り組む中小企業等
-----	---	-----	-----------------------------

例2：「札幌型ものづくり開発推進事業」（札幌市補助事業）

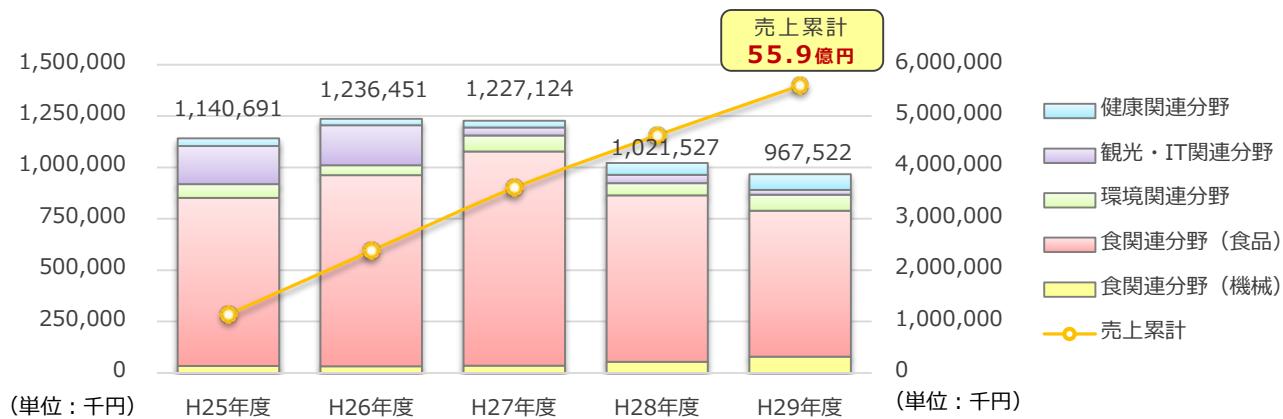
対象者	●札幌市内に本社を有していること ●設立後1年以上経過し、事業を継続して実施する見通しがあること ●事業を実施するための経営資源、人材等を有していること	対象分野	●食関連分野 ●健康福祉・医療関連分野 ●製造関連分野 ●IT関連分野
-----	--	------	--



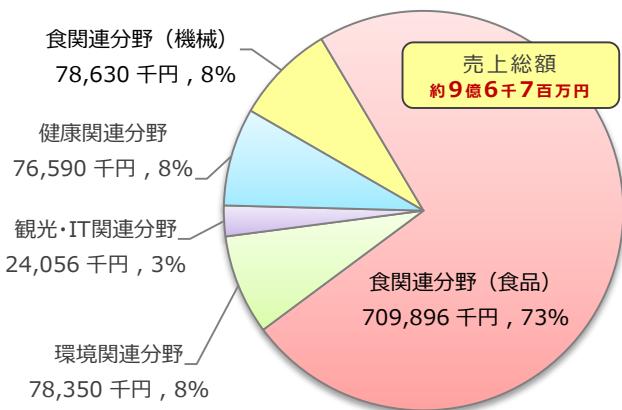
# 事業化成功例と売上げ

北海道産業クラスター創造活動は、平成29年度で20年目を迎え多くのプロジェクトが事業化されました。平成29年度に新たに事業化した27プロジェクトを含め、直近5年間で支援したプロジェクトの平成29年度の売上は**約9億6千7百万円（80件）**となってます。

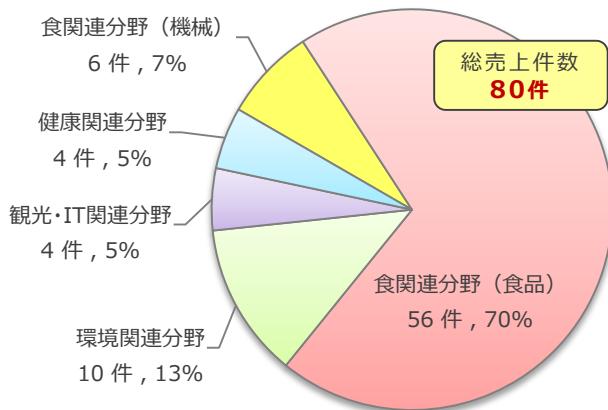
## 売上実績（平成25～平成29年度の5ヶ年間）



H29年度 分野別売上額



H29年度 分野別売上件数



## 開発プロジェクトの費用対効果

H29年度 補助金等※1 : 93,555千円  
H29年度 売上額※2 : 967,522千円

売上額／競争的資金等  
**約10.3倍**

※1 : H29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（H29年度）

## 売上に貢献した開発商品

### 「水なし君」+「集じん君」=最強コンビ!!



コアドリルマシンに装着すると集じん機で吸引しながらの乾式穿孔が可能！

株式会社 **コバルテック**

〒003-0828  
札幌市白石区菊水元町8条3丁目1番32号  
TEL 011-876-1100  
<http://cobaltech.co.jp/>



# 地域の仕組みづくり事業

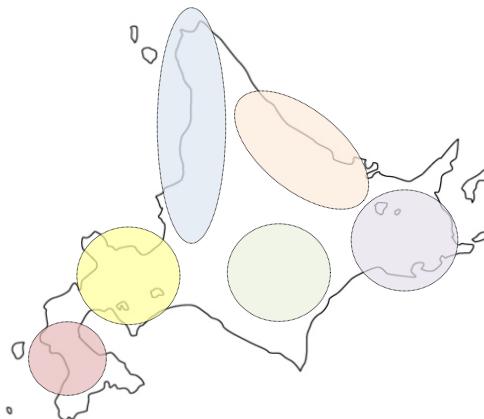
## 地域産業クラスター研究会

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な活動に取り組む地域のグループに对しての支援活動を平成22年度より開始しており、その数は平成30年度までの過去9年間で80の地域グループにまで拡大しています。

現在、100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。



## ワーキンググループ創設によるクラスター研究会活性化

### 根室産業クラスター創造研究会 (代表 伊藤泰通氏:(有)畜産代表取締役、平成11年3月設立、会員数36名)

は、会員メンバーが中核となり9つのワーキンググループを設置し、根室地域ならではの自然、景観、産業の新たな魅力発掘とビジネス化・産業化への取組みを活発に行っています。

**NEW** 根室ベリー研究グループ

牧場の多面的機能研究グループ

コミュカフェ・コミュレス研究グループ

根室スイーツ研究グループ

**NEW** グランピング研究グループ

海洋生物付着防止に関する研究グループ

根室燻製加工研究グループ

シーズ発掘・育成グループ



## 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30年度 採択一覧：応募件数21件】

No.	地域	申 請 者	件 名
1	小樽	後志新食品開発研究会	後志地域原料発酵粕使用の特産品開発
2	浦河	北海道ストロベリープロダクトクラスター	浦河産夏イチゴの規格外品を用いた商品開発
3	七飯	ななえ大沼ブランディング研究会	「道の駅なないろななえ」等における七飯町食材を活用した新規商品開発
4	江差	ひやま漁業協同組合 江差ナマコ協議会 販売促進部	未活用ナマコ（赤ナマコ）ならびにナマコ副産物（煮汁等）を用いた商品開発とテスト販売
5	下川	一般財団法人下川町ふるさと開発振興公社	地域の未利用林産資源を活用したオーガニック玩具等の開発
6	上川	上川銀河サーモンお土産商品開発プロジェクト	上川銀河サーモンお土産商品開発プロジェクト
7	釧路	阿寒エゾシカ研究会	エゾシカ高付加価値加工品の開発
8	標津	標津町産業クラスター創造研究会 ご当地石鹼開発チーム	標津ご当地石鹼の開発
9	羅臼	ホタテ節開発プロジェクト	ホタテ節の開発・実用化

## 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30年度 採択一覧：応募件数17件】

No.	地域	申 請 者	件 名	使用予定加工施設
1	江別	株式会社北海道酪農公社	乳製品の新たな品質評価系の確立とその手法を活用した新商品の開発	道総研食品加工研究センター
2	豊浦	株式会社青功舎	ホタテ加工品の開発	豊浦町地場産物販売加工施設
3	函館	有限会社ヤマチュウ食品	椎茸出汁と昆布・煮干し等の旨味成分の相乗効果による濃縮出汁の開発	道立工業技術センター
4	当麻	株式会社工コみらい	新商品（トマトピューレ、ケチャップ）の開発	道総研食品加工研究センター
5	当麻	有限会社当麻グリーンライフ	トマトジュースと甘酒の有機ミックス飲料開発	道総研食品加工研究センター
6	北見	株式会社伊谷商事	地元のハーブから抽出したエキスと精油で作るハーブグミ	オホーツク圏地域食品加工技術センター
7	湧別	湧別漁業協同組合 （ほたて生産部会）	ホタテガイ外套膜を原料とした新規な調味圧焼食品の開発	道総研網走水産試験場
8	釧路	釧路機船漁業協同組合	釧路産スケトウダラを原料とした粕漬けフレ加工品の開発	道総研釧路水産試験場
9	根室	根室燻製加工研究会	サクラマス・タコの燻製の開発	根室市水産加工振興センター

## 平成29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を行いました。

		
<p>「酒粕餡どら焼き『甘辛両党』」 (有) きたぐち (旭川市)</p>	<p>「酒粕餡最中『酒呑童子』」 (有) きたぐち (旭川市)</p>	<p>「酒粕ショコララウニー」 「酒粕ムース『霞』」 アートホテル旭川 (旭川市)</p>
		
<p>「えぞあわびアヒージョ」 石塚水産 (岩内町)</p>	<p>「きのこライスの素」 (株)矢部きのこ園 (愛別町)</p>	<p>「ウニ茶漬け」 NPO法人利尻ふる里・島づくりセンター (利尻町)</p>
		
<p>「フリーズドライナマコ（檜山海参）」 ひやま漁業協同組合 江差支所 ナマコ 協議会（江差町）</p>	<p>「やわらかつぶ スモーク」 湧別漁業協同組合（湧別町）</p>	<p>「セロリのピクルス『麗しのセロリータ』」 齋藤農園（大空町）</p>
		
<p>「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）</p>	<p>「やわらか一夜干しにしん」 (有) 丸イ伊藤商店（余市町）</p>	<p>「フグ松前漬け」 (株)ジョウヤマイチ佐藤（森町）</p>

# クラスター形成例

素材

地域企業

人づくり

## 「素材」：檜山管内における手採りナマコ

ひやま漁協による資源管理型漁業と地域ブランド作り

### 資源管理型漁業への取組

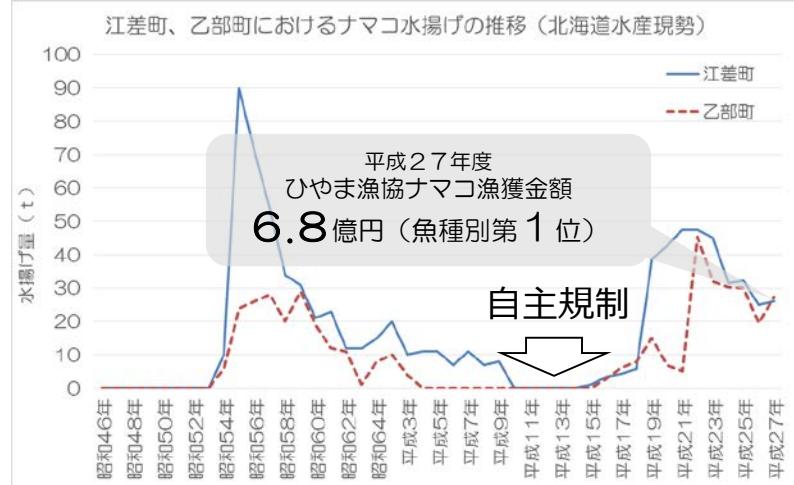
◆1970年～80年代

底引き網乱獲 → 資源枯渇

・10年間禁漁・稚ナマコ放流・底引き網禁止

◆1990年代以降

資源回復 → 潜水手採り → 希少・高品質化



### 地域ブランド作りへの取組

生ナマコの道外への出荷

取引価格が不安定

2015年～相場に左右されない加工品開発へ

フリーズドライ加工

H29年度ノーステック財団補助金活用

#### 江差ナマコ協議会販売促進部 フリーズドライナマコ

江差町内の加工施設を利用



FDナマコ

大型FD装置

#### 乙部ナマコ協議会 乾燥ナマコ（キンコ）

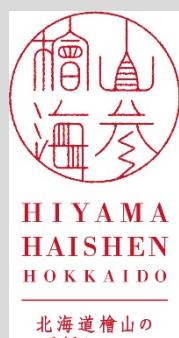
約1か月かけて自然乾燥（従来法）

#### 『檜山海参 (HIYAMA HAISHEN)』

- ・市町村を超えた地域ブランド化
- ・世界一の品質目標、浜値の安定化
- ・中国料理トップシェフ脇屋氏が『檜山のナマコ大使』に就任
- ・国内一流レストランとの連携



脇屋シェフ



ブランドロゴ

#### 新たな事業展開（関連商品の開発）

煮汁・内臓の再利用、加工素材として赤ナマコを利用

#### ナマコパウダー 石けんの開発

H30年度ノーステック財団補助金活用

# クラスター形成例

素材

地域企業

人づくり

## 「地域企業」：一八興業水産（岩内町）

商品開発 ⇒ 農商工等連携事業計画認定 ⇒ レトルト機導入 ⇒ 地域内OEMの活発化

【岩内町】

一八興業水産

野澤商店

石塚水産

【余市町】

伊藤商店

平成29年度  
北海道新技術  
新製品開発賞  
大賞

岩内町地場  
サポートセンター



レトルト  
試験  
道総研中央  
水産試験場

製造委託  
水産会社  
@函館

＜レトルト殺菌機＞  
・営業許可(保健所)

商品開発技術支援

岩内沖300m以深から取水した様々な特徴を持つ海洋深層水の利用  
・「にしんすば」でも活用

海洋深層水活用

1  
2  
年  
後

- ・製造ノウハウ蓄積
- ・新商品開発
- ・販路拡大

開発協力

技術協力

新商品開発

OEM  
委託予定

農商工等連携事業計画  
(農林水産省認定)

・地域の農水産物活用  
(トマト・コオナゴ・春ニシン等)

レトルト殺菌機導入

岩内での  
生産拠点化

## 「人づくり」：フード塾（地域フード塾）

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127名）



平成25年度  
第1期生 19名



平成26年度  
第2期生 22名



平成27年度  
第3期生 23名



平成28年度  
第4期生 30名



平成29年度  
第5期生 33名

### 2：修了生開発商品（当財団支援分）

<H29年度支援商品>



わらく堂（札幌）  
「きむっちーず」



ジョウヤマイチ佐藤  
(森)  
「フグ松前漬」



E-ZO（岩見沢）  
「北海道絶品ギフト」島づくりセンター（利尻）  
「利尻茶漬け」



(同)びほろ笑顔  
プロジェクト（美幌）  
「トマトケチャップ」

<H28年度以前(主なもの)>

わらく堂（札幌）	とまっちーず
野澤商店（岩内）	炙り糠にしんオイル漬
余湖農園（恵庭）	食べるスープ
山加製粉（石狩）	石狩鮓そば
釧路フィッシュ（釧路）	スケトウダラザンギ

### 3：E-ZO（フード塾OB会）PR

平成29年度11月のビジネスEXPO@アクセスサッポロでノーステック財団のブースにおいて、E-ZOの活動をPRしながら、7社が出店し、試食を通じて各社【絶品】の紹介を行いました。



#### What is “フード塾（地域フード塾）”？

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。

# 真フグの有効活用に向けた商品開発



ふぐ松前漬け（瓶詰め）



ふぐ松前漬け盛り付け（左側上部がふぐ）



北海道産真フグ

## プロジェクト概要

近年、北海道での真フグの水揚げ量は増加傾向にあります（北海道におけるフグ類としての水揚げ量は459トン、都道府県別全国3位）が、道内における真フグの加工はドレス加工のみであり、結果、他県への加工原料としての販売のみになっており、より付加価値の高い末端向けの二次加工品の製造には至っていませんでした。

そこで当社は末端向け商品として他社に先駆け「ふぐ松前漬け」の開発を目指し、イカ類などの珍味加工の製造を手掛け調味等のノウハウを有している「（株）丸心（函館市）」と連携し開発に着手することになりました。

## 開発実績／今後の取り組み

原料については定置網漁業者である「イチマル瀧谷漁業部」の協力を受けながら「スラリーアイス」を用いて鮮度保持しました。又、官能検査からはフグの食感に関する意見が多数寄せられ、所謂「フグ製品」においては「食感」が重要な要素であることがわかりました。

完成した「ふぐ松前漬け」は洞爺湖や箱根の有名温泉ホテルにてメニュー採用となりました。今後、更なる販路拡大を目指し商談会等へも積極的に出展していく予定です。

### What is “スラリーアイス”？

スラリーアイスは球状の氷と海水や真水や調味液等を混合して攪拌したもの。従来の氷では不可能だった鮮度保持が可能になります。

### 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29年度

### 主な開発協力機関等

北海道立工業技術センター

株式会社ジョウヤマイチ佐藤

茅部郡森町字港町5の2  
Tel. 01374-2-7731

# 日本海産春ニシン干物レトルト製品の開発



H29年度に開発した  
やわらか一夜干しにしん  
上：パッケージ・商品  
下：PRチラシ



スーパーマーケット  
トレードショーへ出店

## プロジェクト概要

H28年度、輸入原料を用いた干物レトルト製品「鯖の白づくり」を開発（「平成28年度試作実証施設活用事業」にて実施）し、その商品は品質面で高い評価を受けました。一方で前浜春ニシンは、「春告魚」として認知度が高く、身欠きの主原料となる輸入ニシンに比べ、春季限定の稀少価値があるが、漁獲量、魚体サイズ及び脂質量の変動が大きく、その利用途は生食や焼魚等の利用に限られています。

そのため、前浜春ニシンに適した製造条件を確立し、輸入原料とは品質や希少性で差別化した干物レトルト製品を開発することとしました。

## 開発実績／今後の取り組み

H28年度の「鯖の白づくり」のパッケージはわかりづらく、売り方に悩んでいたため、昨年の輸入ニシン商品と、今回の前浜ニシンの商品のパッケージを統一・シリーズ化にしました。また、合わせて「鯖の白づくり」は湯せんで温める方法であったが、より手軽に食べられるよう、電子レンジ対応のパウチを利用するべく改良を行いました。

今後、現在は塩味のみの商品ですが、燻製、味噌味なども開発やニシン以外の低利用の魚の加工品の開発を検討しています。

## 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29年度

## 主な開発協力機関等

北海道総合研究機構  
中央水産試験場、食品加工研究センター

有限会社丸イ伊藤商店

余市郡余市町栄町29-31  
Tel : 0135-22-3616

# ビジネス開発 事業化プロジェクト紹介

## ◆「札幌型環境・エネルギー技術開発支援事業」（札幌市補助事業）の概要

事業目的	積雪寒冷地である札幌市は冬季を中心にエネルギー需要が多いことから、「環境・エネルギー分野」において札幌市内の企業者等が行う技術開発や販路開拓・拡大の取り組みを支援することにより、環境・エネルギー関連産業の活性化や市民生活の向上を図っていくことを目指す。
補助となる事業内容	環境・エネルギー分野（省エネルギー、創エネルギー、蓄エネルギー、エネルギー管理及びそれらを組み合わせたもの）における下記の取組みに対し補助する。 【技術開発支援】： 製品・技術・システムの開発及び実証実験 【販路開拓・拡大支援】： 完成した製品・技術・システムの販路開拓、販路拡大を目的とした外部アドバイザーの招へい、市場調査や展示会出展等
補助対象者	【技術開発支援】： 札幌市内企業等もしくは、札幌市内企業等を代表として市内外企業等・大学研究機関等により構成したコンソーシアム 【販路開拓・拡大支援】： 札幌市内企業等
補助金限度額 & 補助率	【技術開発支援】 1000万円以内（千円未満切捨て）、補助率：補助対象経費の2/3以内 【販路開拓・拡大支援】 100万円以内（千円未満切捨て）、補助率：補助対象経費の2/3以内

## ◆H29年度の採択結果（採択件数：6件（技術開発支援：5件、販路開拓・拡大：1件））

### 【技術開発支援】

事業計画名	補助事業者
路盤掘削工事を必要としない高効率簡易設置型ロードヒーティングシステムの技術開発	三栄工業(株)
寒冷地においてより経済性に配慮し、地中熱活用による高効率暖冷房システム導入のための実証試験	旭建材(株)、(株)コロナ
ドイツ・ベンダー社の高効率遠赤外線暖房システムの日本国内での販売に向けた実証試験	北斗重工(株)
寒冷地型高断熱高気密住宅用空調システムによる自然エネルギー利用型省エネルギー技術の開発	(株)エコテック、(株)住まいのウチイケ、北海道科学大学
家畜糞尿利用バイオガスによる燃料電池発電システムの開発	(株)セテック

### 【販路開拓・拡大】

事業計画名	補助事業者
バイオディーゼル混合軽油（B5軽油）の販路拡大と市場調査および展示会出展	北海道工ア・ウォーター(株) (株)どりーむ

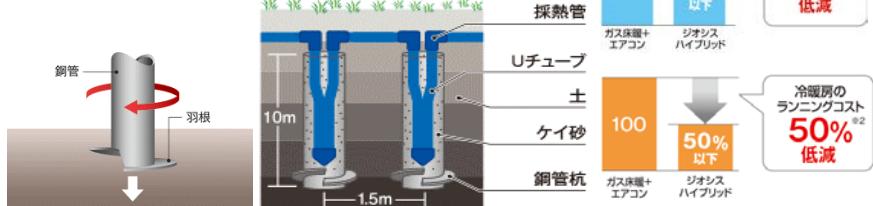
## ■ 主な成功事例

### プロジェクト概要

3地域以南においてZEH対策として導入が進む鋼管杭利用による地中熱ヒートポンプ暖冷房システムを道内において普及させることを目的に、昨年度に引き続き、地質条件等異なる新規施工住宅に新工法を含む、本システムを導入した場合における地中温度等のデータから施工性、経済性等について検証を行いました。



### 鋼管杭に採熱管を入れることでコスト大幅削減！



### 旭建材株式会社

札幌市白石区東札幌3条1丁目2-22

Tel : 011-811-3227

URL : <http://www.asahi-hkl.com>

**CORONA**

(株)コロナ 札幌支店

札幌市白石区平和通16丁目南1-19

Tel : 011-864-0440

URL : <https://www.corona.co.jp/>

## ◆「札幌型ものづくり開発推進事業」（札幌市補助事業）の概要

事業目的	札幌市の様々な産業をけん引する「重点分野」及び、産業全体の底上げが期待される「ものづくり分野」において、札幌市内の中小企業者等が行う新製品・新技術開発の取り組みに対し支援（補助）し、産業の高度化に向け「経営基盤の強化と付加価値の向上」を目指す。
補助対象分野	4分野（①食関連、②健康福祉・医療関連、③製造関連、④IT関連）
補助対象者	下記の要件をすべて満たす中小企業者、組合等を対象とする。 (1) 札幌市内に本社を有していること (2) 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 (3) 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
補助金限度額 & 補助率	○ 補助金限度額：500万円以内／1件（千円未満切り捨て） ○ 補助率：補助対象経費の1/2以内

## ◆H29年度の採択結果（採択件数：6件（応募件数：17件、倍率：2.8倍））

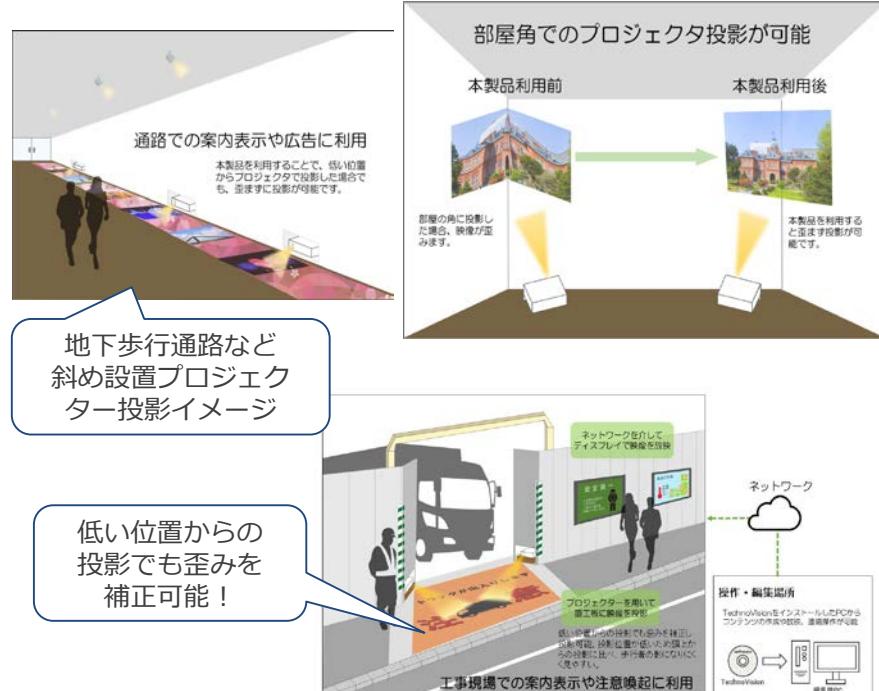
分野	事業計画名	補助事業者
健康福祉・医療	非侵襲血中濁度二次元画像散乱計測装置の開発	(株)メディカルフォトニクス
IT	自律型3DCGキャラクターライブシステムの開発	クリプトン・フューチャー・メディア(株)
健康福祉・医療	抗体創薬用ファージディスプレイ技術開発	(株)イーベック
健康福祉・医療	新規重症インフルエンザ治療薬の試作品製造	(株)エヌビィー健康研究所
IT	プロジェクトマッピング・キャリブレーションソフトウェアの開発	(株)テクノフェイス
製造	金属部品の硬度・疲労強度・耐食性を高度に改善する表面改質技術	(株)ハイブリッジ

## ■ 主な成功事例

### プロジェクト概要

プロジェクトマッピングによる画像投影は、アール状の壁や凸凹、角などの対象物では歪みが生じ、その歪みの補正は、一般的にはプロジェクター内蔵のキャリブレーション技術で行い専門知識が必要である。テクノフェイス社では、キャリブレーションをソフトウェア上で行い、投影した映像の歪み等を簡易な操作性で補正するソフトウェアを開発しました。

### キャリブレーションソフトウェアで映像の「歪み」を解消！ 場所を選ばない！ 専門知識のない人でも容易に！



株式会社テクノフェイス

TechnoFACE

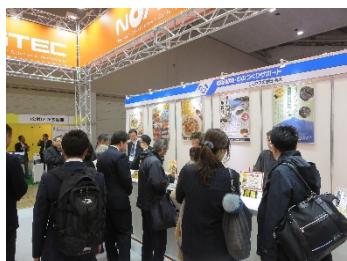
札幌市中央区北1条西3丁目3番地  
敷島北一条ビル6階

Tel : 011-242-6606 / Fax : 011-242-6607

URL : <https://www.technoface.co.jp>

# 平成29年度 イベント・トピックス

## 【平成29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ブース

## 【平成30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による試食、評価



マスメディアによる報道

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。

## 平成29年度 表彰事例

### 【平成29年10月 北海道新技術・新製品開発賞】



＜社名＞  
株式会社アイワード  
＜商品＞  
褪色カラー写真のデジタイズ復元



＜社名＞  
一八興業水産株式会社  
＜商品＞  
ニシンのオリーブオイル漬け  
「にしんすば」

### 【平成30年2月 第7回ものづくり日本大賞】

#### ＜優秀賞＞

社名：エア・ウォーター株式会社  
案件：緊急時・災害時対応LPガス使用移動電源  
システムユニットの開発

社名：札幌ボデー工業株式会社  
案件：救急救命医療の高度化と共に進化を続ける  
オーダーメイド大型特殊救急車「トライハート」

#### ＜ものづくり地域貢献賞＞

社名：株式会社エルコム  
案件：廃発泡スチロール・廃プラスチック燃料化  
システム「e-PEP システム」

### 【平成30年2月 第7回地域産業支援プログラム表彰事業】



＜社名＞  
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）  
＜案件＞  
研究から事業化までの一貫支援による「北海道バイオ・ヘルスイノベーション」  
の新たな価値創造

北海道“食”で活性化

## アクセス



### 交通機関のご案内



#### ▶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。



#### ▶JR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



#### ▶道道下手稻札幌線（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。



#### ▶「JR札幌駅北口」より乗車約15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

#### ▶JR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  
JR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



## 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。

#### 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
- 事業化支援
- 販路開拓支援
- その他各種支援



ノーステック財団 クラスター事業部・地域連携支援部

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/>