

PRIZE

## ニュービジネスへの取り組みを奨励 —「しがぎん野の花賞」を5社に贈呈—

滋賀銀行は2月16日、ニュービジネス奨励金「しがぎん野の花賞」の贈呈を行いました。

同賞は、当行創立70周年(平成15年)を記念して創設。当行主催の「サタデー起業塾」受講者の中から、産学官(産産含む)連携によりニュービジネスに取り組まれた事業者や企業を対象に、顕著な取り組みに対して「しがぎん野の花賞」10万円を贈呈し、新事業や新商品・新サービスへの取り組みを奨励していこうとの思いを込めております。

受賞の皆さんからは、「今回の受賞を励みに、今後も邁進

してまいります」「滋賀県を拠点にグローバル企業を目指します」との感想が述べられました。

第1回目からの贈呈先は累計73先、合計730万円となりました。



大道良夫頭取(右)から各受賞者へ、賞状などが贈られました

### 平成24年度「しがぎん野の花賞」受賞先

受賞企業	連携先機関	テーマ
株式会社アイティプランツ	立命館大学	室内専用小型栽培装置の開発
共栄精密株式会社	崇城大学(熊本市) 中村学園大学(福岡市)	キクラゲの新規機能性に関する研究 潜在的ビタミンD不足の改善が精神的・身体的健康度に与える影響
株式会社セルミック	滋賀県産業支援プラザ	超長焦点対応マイクロスコプの開発/独自のマイクロスコプシステムの構築
株式会社アイテス	滋賀エコ・エコノミープロジェクト	屋外ソーラーパネル点検装置の開発
株式会社鳥塚	滋賀県醒井養鱒場 日本農産工業株式会社水産技術センター	「子持ち鮎」の効率的生産技術の構築

\*本件の交付金は景品表示法「クローズド懸賞」に該当し、その限度額を順守しております。

## イチ押し! pick up

### 淡海酢有限公司

おうみせきげんまい  
玄米で造られた酢「淡海昔玄米」。

滋賀県で唯一の酢醸造業の淡海酢有限公司は、江戸時代の製法を再現し、時間をかけた静置発酵で添加物のない製品を造り続けている。

「淡海昔玄米」は、玄米を原料に砂糖、塩、化学調味料を使わず、一から自社の蔵で造られた酢である。地元農家から直接仕入れた環境こだわり米を、造り酒屋の仕込み水(比良山系湧き水)で時間をかけて仕込み、玄米を社内にて糖化、アルコール発酵させ、酢酸菌を植え付

けて約2カ月かけて酢に。酢になってからも約2年もの間じっくりと寝かせ、ようやく商品となる。

特長は、たんぱく質やビタミン類、ミネラル類が豊富に含まれていることだ。栄養価が高く、ゆっくりと時間をかけて造られたその味は、まろやかでコクがある。

同社では、その他にりんごや梅、アドベリーなどのフルーツビネガーも製造されており、現在岩手県二戸市と「山ぶどうビネガー」の商品開発を企画している。

#### 会社DATA

- 本社/滋賀県高島市勝野1403
- 設立/1955年 ■ 資本金/500万円
- 代表/福井順一
- 従業員数/45名
- 事業内容/酢製造販売、菓子製造販売、プラスチック製品加工
- URL/http://www.tankaisu.co.jp/

