

第1回 福井ふるさと企業表彰



健康長寿の福井

福井県

最優秀賞 ものづくり部門 有限会社 龍泉刃物（越前市）

取組内容

越前打刃物の伝統技法を用い、切れ味とデザインの美しさを兼ね備えたステーキナイフ等を開発

国指定伝統的工芸品「越前打刃物」の技術を活かし、「肉を切り分ける切れ味」と美しい波紋紋様の高いデザイン性を兼ね備えるステーキナイフを開発
また、スプーンやフォーク、レターオープナーなど、自社オリジナル製品の開発に取り組み、越前打刃物の可能性を広げている。



地域貢献

他社ブランドの受託製造が中心であった状況を打開し、欧州への販路開拓などに積極的に取り組み、国内外での越前打刃物のブランド向上に貢献している。

また、同社の若手職人グループの活動を支援し、技術の伝承など産地の後継者育成に尽力



受賞企業のコメント

700年の伝統の中で磨き上げてきた技術は、他産地に負けない優れたものがあります。県内の方にこの産地のことをもっと知ってほしい。そして福井の誇りと思ってもらえるよう、新しい製品開発や販路開拓に取り組んでいきたいです。

代表者等	代表取締役社長 増谷 浩司、会長 増谷 浩、 専務取締役 増谷 泰治		
業種	打刃物製造	創業	昭和28年
所在地	越前市池ノ上町49-1-5	従業員数	17人
電話	0778-23-3552		
ホームページ	http://ryusen-hamono.com/		



優秀賞 ものづくり部門

株式会社 西村プレシジョン（鯖江市）

取組内容

鯖江産の薄さ2mmの老眼鏡「ペーパーグラス」を製造販売

これまでになかった薄さとデザインの老眼鏡を、企画から製造・販売に至るまで一貫して行っている。

ネット直販をはじめ、海外8カ国への輸出、フランチャイズ店の展開など、あらゆる販売チャネルで販路を拡大

薄さ2mmの老眼鏡。



地域貢献

部品製造や組立、パッケージに至るまで鯖江産にこだわり、国内外での販売拡大が地域経済の活性化につながっている。

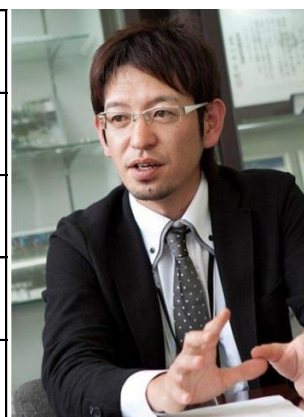
また、鯖江のものづくり技術を活かし、ギフト市場を開拓する「鯖江ギフト組」に参画。産地の新たな魅力づくりにも貢献

受賞企業のコメント

地域で長く愛される商品こそが世界で通用すると考えています。昨年1月に福井駅前通りに、直営1号店をオープン。県内の方に「ペーパーグラス」のことをもっと知ってもらい、愛してもらえたい。そして世界一の老眼鏡ブランドへと成長していきたいと考えています。



代表者	代表取締役社長 西村 昭宏		
業種	老眼鏡製造小売	創業	平成5年
所在地	鯖江市丸山町3-4-19	従業員数	10人
電話	0778-51-0127		
ホームページ	http://www.paperglass.jp/		



優秀賞 ものづくり部門 株式会社 とば屋酢店（小浜市）

取組内容

創業305年の伝統の醸造法により、こだわりの米酢を製造

宝永7年創業。創業300年を超える老舗企業
日本古来の壺を利用した伝統的製法により、こだわりの米酢を製造

出来上がる製品は、まろやかで、つんとしない、コクのある良質の食酢となる。

醸造室には壺が並び、同社ならではの醸造風景が見られる。



地域貢献

看板商品の「壺之酢」などに、福井県産米を使用しているなど地産地消に貢献

また、地元の寿司店のほか、当地の特産品「小鯛の笹漬け」や「鯖寿司」に使用されており、お酢作りを通じて地元の郷土食の発展に寄与



受賞企業のコメント

地酒のようにお酢にも地域や店舗ごとに特徴があります。当社では、今後も、郷土の料理に合うお酢づくりに努め、食卓を豊かにしていくとともに、福井の健康長寿や食文化を守る一助になりたいと考えています。

代表者等	代表取締役社長 中野 貴耀（12代目） 専務取締役 中野 貴之（13代目）		
業種	米酢製造	創業	宝永7年 （創業305年）
所在地	小浜市東市場34-6-2	従業員数	9人
電話	0770-56-1514		
ホームページ	http://www.tobaya.com/		



優秀賞 商業・サービス等部門 株式会社 和珈屋（福井市）

取組内容

全国大会準優勝の焙煎士等がお客の好みに合った、高品質なコーヒー豆を提供

夫婦で珈琲鑑定の国際資格を取得。自らの目利きにより、海外の生産農園から「スペシャルティコーヒー」と呼ばれる高品質な豆を直接買い付け、提供している。

また、同社の焙煎士が焙煎技術を競う全国大会で準優勝を果たすなど、技術力の向上に積極的に関わり、全国トップレベルのサービスを提供している。



地域貢献

柔軟なシフト調整など、子育て中の女性が働きやすい職場環境づくりに率先して取り組んでいる。

仕事と家庭を両立する夫婦の代表として、県の婚活事業の講師などもつとめている。



受賞企業のコメント

「スペシャルティコーヒー」の提供を通して、高品質で新鮮なコーヒーの美味しさを県内の方に広く知っていただきたいと考えています。

代表者等	代表取締役社長 小林 美和 取締役副社長 小林 伸也		
業種	珈琲豆卸・小売	創業	平成21年
所在地	福井市福2-1914	従業員数	3人
電話	0776-63-5019		
ホームページ	http://www.wakoya.com/		



優秀賞 商業・サービス等部門 忝田商店（福井市）

取組内容

観光客に人気のせいこかに丼の提供や鮮魚の移動販売を実施

地元の漁港で獲れる新鮮でここでしか食べられない福井の地魚を、レストランやネット販売、海の家での海鮮バーベキューなど様々な形で提供している。

レストランでは、福井県プロジェクトの「福井カップ」で総合1位を獲得した「まつ田せいこ丼」など、観光客に人気の海鮮料理が並ぶ。
(せいこ丼は11月上旬から12月末まで)



地域貢献

移動販売も行っており、近くに買い物をする場所がないお年寄りなど買い物弱者に喜ばれている。

一年を通じた地魚の提供に加え、夏は海水浴場での海の家経営など、越前海岸の観光の担い手として、福井県の魅力をPRしている。



受賞企業のコメント

福井県には何も無いと言われますが、海や山の旬の食材など、ここにしかない素晴らしいものがたくさんあります。調理や流通、PRなど、地どれの魚に付加価値を付けて、今後も地元とお客様の橋渡しをしていきたいと考えています。

代表者等	忝田 等、忝田 卓也、忝田 優介		
業種	飲食、鮮魚小売	創業	昭和40年
所在地	福井市蒲生町16-7-1	従業員数	8人
電話	0776-89-2740		
ホームページ	http://www.etizenkani.jp/		



優秀賞 商業・サービス等部門 有限会社 小堀菓舗（敦賀市）

取組内容

農商工連携により東浦みかんなど地元の食材等を使った菓子を販売

敦賀の東浦みかんとコシヒカリの米粉を使った「敦賀ふわっせ」など、農商工連携に積極的に取り組んでおり、地元農産物の生産者との共同による商品開発を行っている。

業歴115年の老舗菓子店で、嶺南地域でいち早く洋菓子作りに取り組み、その技を広めるなど、創業以来、地域において先駆的な取り組みを続けている。



地域貢献

「東浦みかん」や「杉箸アカカンバ（赤かぶ）」など地元の農水産物の知名度向上や地産地消に貢献

敦賀港の命と平和のエピソードを詰め込んだ「絆・幸せのルガラー」では、地域の歴史的資源を活用した商品作りにより、敦賀の観光振興にも寄与



受賞企業のコメント

創業から100年以上地域に根差しながら、お菓子を作ってきました。お世話になった街の賑わいに貢献したい。北陸新幹線敦賀開業は絶好の機会。氣比神宮などの歴史的な資源や地元食材をお菓子づくりを通じてアピールしたいです。

代表者	代表取締役社長 小堀 真嗣		
業種	菓子製造販売	創業	明治34年 (創業115年)
所在地	敦賀市神楽町1-2-34	従業員数	30人
電話	0770-21-0141		
ホームページ	http://www.rakuten.co.jp/koborikaho/		



福井ふるさと企業表彰の概要

1 趣 旨

本県産業の振興や地域経済の活性化に貢献しつつも、十分に認識されていない中小企業等にスポットを当て、そのキラリと光る優れた取組み等を表彰します。

2 表彰内容

以下の区分から、全部で6者を選出し、うち1者を最優秀賞、うち5者を優秀賞とします。

	部門	区分	評価対象となる企業活動	表彰数
1	ものづくり (対象：製造業)	成長発展	新技術・製品の開発・販路開拓	3
2		維持継承	県内外で長く活用される製品の生産	
3	商業・サービス等 (対象：製造業以外)	成長発展	新しいビジネスモデルの形成	3
4		維持継承	県民に長く利用されるサービス等の提供	

※評価対象となる企業活動は過去5年間のものとします。

※以下の活動を行っている場合は加点評価します。

- ① 地域貢献 (例 まちづくり、地産地消、女性活躍、スポーツ振興等)
- ② 人口減少対策 (例 結婚・子育て支援、U・Iターン推進等)
- ③ 環境保護 (例 エネルギー節減、里地里山保全等)

3 賞の特典

受賞者には、表彰状および記念楯を授与します。

また、県の広報媒体（ホームページ、広報番組等）の活用や紹介チラシの作成・配布などにより、受賞者の広報を行います。

福井県産業労働部産業政策課

TEL 0776-20-0367

E-mail sansei@pref.fukui.lg.jp

URL <http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/sansei/>